



Tema 5(a) del programa

CX/FA 11/43/7  
Noviembre de 2010

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

43ª reunión

Xiamen (provincia de Fujian), China, 14 al 18 de marzo de 2011

### PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA

(Preparado por la Secretaría del Codex)

#### INFORMACIÓN GENERAL

El presente documento recopila las propuestas que figuran en el documento CX/FA 10/42/5 que no fueron examinadas por la 42ª reunión del CCFA<sup>1</sup>. Estas propuestas serán examinadas por el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA, establecido por la 42ª reunión del CCFA, tomando en consideración las observaciones presentadas por escrito en la 42ª reunión del CCFA<sup>2</sup>.

#### Obsérvese que:

Se han efectuado los cambios siguientes a las propuestas que figuraban en el documento original para reflejar las decisiones de índole horizontal tomadas en la 42ª reunión del CCFA.

- La nota 180 (expresada como beta-caroteno), que está asociada con las disposiciones para carotenoides (SIN 160a(i, iii), 160e, 160f) y para beta-carotenos (vegetales) (SIN 160a(ii)), ha sido eliminada para esas disposiciones<sup>3</sup>;
- La nota CC (expresada como beta-caroteno) ha sido eliminada de la disposición para carotenoides (SIN 160a(i, iii), 160e, 160f) en la categoría de alimentos 09.2.4.3, porque el texto era el mismo que el de la nota 180 eliminada;
- La sucralosa (SIN 955) se modificó en sucralosa (triclorogalactosucrosa); y
- El texto de la nota 119 (véase la nota 12) ha sido enmendado para corregir un error.

A fin de ayudar al lector, el texto de todas las notas que figuran en los cuadros se ha trasladado al final del documento (antes del apéndice).

#### PARTE I – ADITIVOS COLORANTES

##### CONSIDERACIONES GENERALES

1. Las recomendaciones pendientes para disposiciones sobre el uso de aditivos colorantes comprenden los siguientes:

SIN	Aditivo alimentario	SIN	Aditivo alimentario
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	160a (i, iii), 160e, 160d	Carotenoides
129	Rojo allura AC	160a (ii)	beta-carotenos, vegetales
133	Azul brillante FCF	161 (g)	Cantaxantina
150 (c)	Caramelo III – proceso al amoníaco	163 (ii)	Extracto de piel de uva

<sup>1</sup> ALINORM 10/33/12, párr. 105

<sup>2</sup> CX/FA 10/42/5 Add.1 parte I y parte II, CX/FA 10/42/5 Add.3; CRD 8; CRD 18

<sup>3</sup> ALINORM 10/33/12, párr. 61

150 (d)	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	172 (i, ii, iii)	Óxidos de hierro
---------	--	------------------	------------------

2. Las recomendaciones pendientes sobre las disposiciones en la *Parte I – Aditivos colorantes* de este documento se han elaborado partiendo de observaciones formuladas por participantes en el GTe de la reunión 40ª y 41ª del CCFA, así como partiendo de observaciones presentadas directamente al CCFA por miembros y observadores del CCFA (CRD 9 de la 40ª reunión del CCFA, CXFA 08/40/05 Add 1, Add 2 y CRD 9 de la 41ª reunión del CCFA).

3. En su 38ª reunión, el CCFAC decidió que el GTe, en sus debates sobre las disposiciones para aditivos colorantes, debía seguir un enfoque “horizontal”. El GTe alcanzó un consenso general sobre una lista positiva de categorías de alimentos en que el uso de uno o varios aditivos alimentarios está justificado tecnológicamente (véase el apéndice). En los cuadros siguientes estas categorías de alimentos se indican en gris.

#### PONCEAU 4R (SIN 124)

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

Ponceau 4R (rojo de cochinilla A), SIN 124						
La disposición siguiente fue incorporada en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA, en su 41ª reunión.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
06.8.1	Bebidas a base de soja	50	mg/kg		3	La dosis máxima de uso propuesta es necesaria para que funcione como colorante.

#### ROJO ALLURA AC (SIN 129)

5. En su 25ª reunión (1981), el JECFA asignó al rojo allura AC una IDA de 7 mg/kg de pc/día.

Recomendación 1 - Rojo allura, SIN 129						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de la siguiente disposición sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA; no obstante, el CCFA, en su 41ª reunión, decidió retener las decisiones para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 hasta que el Comité aclare si esta categoría es necesaria.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones presentadas al GTe
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg		6	<b>Justificación</b> Se puede utilizar para alimentos compuestos.

#### AZUL BRILLANTE FCF (SIN 133)

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

Recomendación 1 – Azul brillante FCF, SIN 133						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente la siguiente disposición sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA; no obstante, el CCFA, en su 41ª reunión, decidió retener las decisiones para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 hasta que el Comité aclare si esta categoría es necesaria.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	100	mg/kg	Nota 2	6	<b>Justificaciones</b> <b>1)</b> Se usa para dar color a la pasta de frijoles; las dosis máximas permiten obtener el efecto tecnológico. <b>2)</b> Si se proponen disposiciones para la categoría 16 será necesario definir completamente los productos y los usos de aditivos limitados a dichos productos. Por lo general, los productos pueden quedar comprendidos en otras categorías de alimentos o aparecer como productos compuestos (y, por tanto, quedar sujetos a las disposiciones relativas a la transferencia). <b>Observación</b> Se debería justificar por qué no es suficiente la transferencia.

#### CARAMELO III — PROCESO AL AMONÍACO (SIN 150(c))

7. En su 29ª reunión (1985), el JECFA asignó una IDA de 200 mg/kg de pc/día para el caramelo III – proceso al amoníaco.

8. El CCFA, en su 41ª reunión, acordó retener toda decisión sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 hasta que el Comité aclare si esta categoría es necesaria (ALINORM 09/32/12, párr. 86).

9. Las recomendaciones siguientes son las recomendaciones pendientes para el caramelo III – proceso al amoníaco del informe del GTe de la 40ª reunión del CCFA.

<b>Recomendación 1 - Caramelo III – Proceso al amoníaco, SIN 150c</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para caramelo III – proceso al amoníaco en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
05.0	Confitería	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La recomendación para la categoría general 5.0 repercutirá en las disposiciones adoptadas en las subcategorías 05.1.3, 05.2, 05.3, y 05.4. <b>1)</b> En la subcategoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados. <b>2)</b> Las normas para productos pertinentes (CX STAN 105 normas del Codex para cacao en polvo y las mezclas de cacao y azúcares, y CX STAN 141 para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)) no contienen disposiciones sobre el uso de colorantes. <b>3)</b> Se utilizan para dar color a las galletas de arroz y las galletas. <b>4)</b> Para dar color (están permitidos otros colorantes). <b>5)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>6)</b> El color caramelo es uno de los colorantes más utilizados en los alimentos. Se utiliza en refrescos, productos de horno, dulces, helados, salsas y carnes para dar un color marrón. Véase la recomendación para la categoría 05.0. Revisar en consonancia.
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 turroneos, etc.		BPF		Adoptada	
05.3	Goma de mascar	20 000	mg/kg		Adoptada	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces		BPF		Adoptada	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Tendrá consecuencias en la disposición adoptada para la categoría de alimentos 16.0, que ahora tiene una DM de 1 000 mg/kg. <b>1)</b> Se utiliza para dar color a la pasta de frijoles. <b>2)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>3)</b> Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>Observación</b> <b>1)</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica. Se debería justificar por qué no sería suficiente la transferencia. <b>2)</b> Si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos deben estar definidos totalmente y los usos de aditivos estar limitados a esos productos. En la gran mayoría de los casos, los productos pueden ser regulados por otras categorías de alimentos o como productos compuestos (y por tanto estar sujetos a las disposiciones sobre transferencia).
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)		BPF		Adoptada	

<b>Caramelo III – Proceso al amoníaco, SIN 150(c)</b>						
Las disposiciones siguientes fueron incorporadas en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA en su 41ª reunión.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	20 000	mg/kg		3	Para dar color a los productos y adaptar los tonos de los productos.
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	1 500	mg/kg		3	Dosis de uso propuesta para que funcione como colorante.
12.9.2.3	Otras salsas de soja	7 500	mg/kg		3	Dosis de uso propuesta para que funcione como colorante.

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

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

11. Las recomendaciones siguientes son las recomendaciones pendientes del GTe de la 40ª reunión del CCFA para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico:

<b>Recomendación 1 – Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó que <u>se interrumpa</u> el trabajo ulterior sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50 000	mg/kg		3	<p><b>Justificación</b></p> <p>1) Actualmente se usa en licores destilados y en otras bebidas alcohólicas.</p> <p>2) Previene la variación del color entre lotes.</p> <p>3) Protege el perfil del sabor de las bebidas embotelladas en vidrio claro (ej. 14.2.1).</p> <p>Véase la observación que apoya la revisión de las disposiciones adoptadas en las subcategorías 14.2.1, 14.2.3.3, 14.2.6 y 14.2.7 de una DM según BPF a una DM de 50 000 mg/kg.</p>

<b>Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <u>adopción</u> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
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 <sup>4</sup>	3	<p><b>Justificación</b></p> <p>La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 01.1.2 de 150 mg/kg.</p>
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	Adoptada	
01.6.1	Queso no madurado	50 000	mg/kg		3	<p><b>Justificación</b></p> <p>La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 01.6.1. Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado.</p> <p>1) Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA.</p> <p>2) Se utiliza para quesos no</p>
01.6.1	Queso no madurado		BPF		Adoptada	

<sup>4</sup> Nota 52: Excluida la leche chocolatada.

<b>Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
						madurados. <b>3)</b> Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta.
01.6.2	Queso madurado	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en la subcategoría 01.6.2.2. Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado. <b>1)</b> Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA. <b>2)</b> Se utiliza para dar color a la superficie de los quesos ahumados, madurados. <b>3)</b> Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. <b>Observación:</b> Una categoría de alimentos demasiado general.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado		BPF		Adoptada	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 01.6.4 y suspender las disposiciones en las subcategorías 01.6.4.1 y 01.6.4.2. <b>1)</b> Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA. <b>2)</b> Se utiliza en quesos para untar pigmentados. <b>3)</b> Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100	mg/kg		Adoptada	
01.6.4.1	Queso fundido natural		BPF		6	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg	Notas 5 y 72	6	
01.6.5	Productos análogos al queso	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 01.6.5. Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado. <b>1)</b> Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA. <b>2)</b> Se utiliza para dar color al queso de imitación. <b>3)</b> Estos colorantes se pueden utilizar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta.
01.6.5	Productos análogos al queso		BPF		Adoptada	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 01.7 de
01.7	Postres lácteos (como pudines,	2 000	mg/kg		Adoptada	

<b>Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
	yogur aromatizado o con fruta)					2 000 mg/kg.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 03.0 de 1 000 mg/kg.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg		Adoptada	
04.1.2	Frutas elaboradas	80 000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	<b>Justificación</b>
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera		BPF		Adoptada	La consecuencia es revocar 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.
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	<b>1)</b> Se utiliza para dar color a la fruta elaborada. <b>2)</b> Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios.
04.1.2.7	Frutas confitadas		BPF		Adoptada	<b>Observación</b> 04.1.2.5 – la norma 79 limita los colorantes de caramelo a 200 mg/kg solos o en combinación.
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	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	<b>50 000</b>	<b>mg/kg</b>		6	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utiliza para dar color a las mezclas de cacao (jarabes). <b>2)</b> Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>3)</b> Concuerta con las dosis de uso propuestas en otras categorías de alimentos; en EE.UU. la dosis de uso actual en algunas mezclas de cacao (jarabes) es de 5 000 mg/kg.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	<b>50 000</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 161</b>		<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 05.1.3. Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao		BPF		Adoptada	<b>1)</b> Se utiliza para dar color a los productos para untar a base de cacao. <b>2)</b> Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>3)</b> Concuerta con las dosis de uso propuestas en otras categorías de alimentos; en EE.UU. la dosis de uso actual en algunos rellenos para chocolates es de 20 00 a 5 000 mg/kg.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	<b>50 000</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 183	6	<b>Justificación</b> Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF. <b>1)</b> Se utiliza para dar color al cacao y chocolates. <b>2)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>3)</b> Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>4)</b> Concuerta con las dosis de

<b>Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
						<p>uso propuestas en otras categorías de alimentos.</p> <p><b>5)</b> El uso de caramelo IV en la categoría 5.2 (dulces duros y blandos, turrón y mazapán) está aprobado según BPF. Los dulces de la categoría 5.2 quedan en la categoría 5.1.4 cuando están cubiertos de chocolate. Por tanto, las dosis de uso para las categorías 5.1.4 y 5.2 se deberían examinar al mismo tiempo.</p> <p><b>6)</b> El uso de caramelo IV en dulces, incluido el regaliz, puede ser de 10 000 mg/kg.</p> <p><b>Observaciones:</b></p> <p><b>1)</b> El uso puede confundir al consumidor.</p> <p><b>2)</b> Faltas de concordancia entre los productos de chocolate no normalizados entre 05.1.4, 05.2 y 05.4. Recomienda al CCFA que garantice que las disposiciones para el uso del aditivo colorante en productos de chocolate no normalizados concuerden con el enfoque para el uso de colorantes en otros dulces sin comprometer las limitaciones de color en la norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate.</p> <p><b>3)</b> Pedir que no se adopten medidas para limitar la dosis de colorantes en 5.1.4 ó crear diferenciación con 5.2 pero también que no afecte a que el chocolate cumpla la norma del Codex 87.</p>
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50 000	mg/kg		6	<p><b>Justificación</b></p> <p>Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF.</p>
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50 000	mg/kg	<b>Nota AA</b>	3	<p><b>Justificación</b></p> <p>La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 06.3 a 2500 mg/kg.</p>
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2 500	mg/kg		Adoptada	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50 000	mg/kg		3	<p><b>Justificación</b></p> <p><b>1)</b> Concordancia con la adopción de caramelo, clase III, para la misma categoría de alimentos.</p> <p><b>2)</b> Se utiliza para dar color a los fideos chinos.</p> <p><b>3)</b> Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios.</p>
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50 000	mg/kg	Nota 153	3	<p><b>Justificación</b></p> <p>Concuerda con la norma del Codex para fideos instantáneos (CX STAN 249).</p>
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50 000	mg/kg		3	<p><b>Justificación</b></p> <p>La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 06.5. Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado.</p>
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)		BPF		Adoptada	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p.	50 000	mg/kg		3	

<b>Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
	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)	50 000	mg/kg		3	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50 000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Concordancia con la adopción del caramelo, clase III, para la misma categoría de alimentos. 2) Se utiliza para dar color a los tostones. 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50 000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	<b>Justificación</b> Concordancia con la adopción del caramelo, clase III, para la misma categoría de alimentos.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50 000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	<b>Justificación</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50 000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	<b>Justificación</b> La consecuencia es suspender la disposición en la subcategoría 07.2.2 y revocar las disposiciones adoptadas en 07.2.1 y 07.2.3.
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)		BPF		Adoptada	
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	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> 1) Se utiliza para dar color a los revestimientos para pasteles. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios.
12.3	Vinagres	100 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b>
12.3	Viangres		BPF		Adoptada	La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 12.3. Proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado.
12.4	Mostazas	100 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b>
12.4	Mostazas		BPF		Adoptada	La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 12.4. Proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado.
12.5	Sopas y caldos	100 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b>
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	3 000	mg/kg		Adoptada	La consecuencia es revocar las disposiciones adoptadas en las subcategorías 12.5.1 y 12.5.2.
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos		BPF		Adoptada	
12.6	Salsas y productos análogos	100 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b>
12.6	Salsas y productos análogos	1 500	mg/kg		Adoptada	La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 12.6 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,	100 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 12.7. Proporciona una DM numérica



<b>Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
	excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3					para sustituir el límite de BPF adoptado.
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		BPF		Adoptada	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> 1) Se utiliza para dar color a los zumos (jugos) de hortalizas. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos zumos (jugos) son similares a los zumos (jugos) de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> 1) Se utiliza para dar color a los concentrados de zumos (jugos) de hortalizas. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos concentrados son similares a los concentrados de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 14.1.3.2 para sustituir el límite de BPF adoptado.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas		BPF		Adoptada	1) Se utiliza para dar color a los néctares de hortalizas. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>Observación</b> Suspender debido a que no existe necesidad/justificación tecnológica. Estos néctares son similares a los néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 14.1.3.4
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas		BPF		Adoptada	Proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado. 1) Colorante para concentrados para néctares de hortalizas. 2) Las dosis máximas son

<b>Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
						suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. <b>Observación:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos concentrados son similares a los concentrados para néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50 000	mg/kg			<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 14.2.1.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta		BPF		Adoptada	Revisar la dosis máxima adoptada de BPF a 50 000 mg/kg. <b>Observación:</b> recomienda que se adopte a 50 000 mg/kg en las subcategorías 14.2.1, 14.2.3.3, 14.2.6 y 14.2.7.
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	50 000	mg/kg			<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 14.2.3.3.
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce		BPF		Adoptada	Revisar la dosis máxima adoptada de BPF a 50 000 mg/kg.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	50 000	mg/kg			<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 14.2.6.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol		BPF		Adoptada	Revisar la dosis máxima adoptada de BPF a 50 000 mg/kg.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 16.0 a 1 000 mg/kg.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)		BPF		Adoptada	<b>1)</b> Se utiliza para dar color a las pastas de frijoles. <b>2)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

<b>Recomendación 3 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
05.0	Confitería	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> En la subcategoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados. <b>2)</b> En las normas del Codex para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacaos y azúcares (STAN 105-1981, rev. 1-2001) y para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y las tortas de cacao (STAN 141-1983, rev. 1-2001) no hay disposiciones para colorantes.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica. <b>2)</b> El color caramelo, clase IV, es estable en condiciones ácidas y por tanto es adecuado para aplicaciones en edulcorantes de mesa, a fin de darles un color atractivo para el consumidor. La dosis máxima de uso consignada (50 000 mg/kg) es adecuada. Se pide que se mantenga la entrada para la categoría

<b>Recomendación 3 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
						11.6. 3) El consumidor no espera que este producto sea de color. 4) Se propuso añadir una subcategoría para edulcorantes de mesa aromatizados, que podrían tener colorantes.
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	Nota 160	3	<b>Justificación</b> 1) Se utiliza para dar color a las bebidas sucedáneas del café. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. 3) Se propuso añadir una subcategoría para edulcorantes de mesa aromatizados, que podrían tener colorantes. Notas propuestas: - La nota 142 y excluidas las infusiones de hierbas. - excluidos el té, el café y los sucedáneos del café. - Nota 160.

<b>Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>						
Las disposiciones siguientes fueron incorporadas en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA en su 41ª reunión.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500	mg/kg		3	Concordante con las normas del Codex para materias grasas para untar (Codex Stan 253-2006) y grasas para untar y mezclas de grasas para untar (Codex Stan 256-2006).
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	20 000	mg/kg		3	Para dar color a los productos y adaptar los tonos de los productos.

### CAROTENOIDES ((SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f)

12. En su 18ª reunión (1974), el JECFA asignó una IDA de grupo de 5 mg/kg de pc/día para el  $\beta$ -apo-8-carotenal (160e), el  $\beta$ -caroteno sintético (160ai) y el ácido  $\beta$ -apo-8-carotenoico, ésteres de metilo o etilo (160f). En su 57ª reunión (2001), el JECFA asignó el  $\beta$ -caroteno de *Blakeslea trispora* (160a(ii)) a la IDA de grupo para los  $\beta$ -carotenos sintéticos. En la NGAA estas sustancias se designan conjuntamente como carotenoides.

13. Las recomendaciones siguientes son las recomendaciones pendientes para los carotenoides del informe del GTe de la 40ª reunión del CCFA.

<b>Recomendación 1 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	mg/kg	<b>Nota 180</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Permitidos en la categoría de alimentos 1.5.2: productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo, por lo cual la disposición se debería mantener en esta categoría de alimentos. 2) Los <i>carotenos, extractos naturales, (vegetales)</i> 160a(ii) ya están permitidos a dosis de 1 000 mg/kg desde 2005. Otros carotenos desempeñan la

<b>Recomendación 1 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
						<p>misma función y deberían consignarse con la misma dosis en la NGAA.</p> <p><b>3)</b> En las bebidas se utilizan emulsiones de color.</p> <p><b>4)</b> Permitidos en la categoría de alimentos 1.5.2: Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo, por lo cual la disposición se debería mantener en esta categoría de alimentos y proporciona un color apropiado a los alimentos.</p> <p><b>5)</b> Los <i>carotenos, extractos naturales, (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidos a dosis de 1 000 mg/kg desde 2005. Otros carotenos desempeñan la misma función y deberían consignarse con la misma dosis en la NGAA.</p>
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	<b>20</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 180</b>	3	<p><b>Justificación</b></p> <p><b>1)</b> Los carotenoides se utilizan comúnmente 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 encarecidamente que se mantenga esta disposición.</p> <p><b>2)</b> Color para la nata (crema).</p> <p><b>3)</b> Los carotenoides se utilizan comúnmente 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 estos productos.</p> <p><b>4)</b> Los colorantes se utilizan para uniformar el color.</p>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 180</b>	3	<p><b>Justificación</b></p> <p>Los colorantes se utilizan para uniformar el color.</p>
01.6.1	Queso no madurado	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 180</b>	6	<p><b>Justificación</b></p> <p><b>1)</b> Los colorantes se utilizan para uniformar el color.</p> <p><b>2)</b> Los quesos normalizados sujetos a esta categoría contemplan la utilización de carotenoides.</p>
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	<b>250</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 180</b>	6	<p><b>Justificación</b></p> <p><b>1)</b> Se utilizan para aceites y grasas vegetales en Japón, Corea, Singapur, Malasia y otros países.</p> <p><b>2)</b> La DM expresada en la dosis de betacarotenos debería ser 250 mg/kg.</p>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	<b>250</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 180</b>	6	<p><b>Justificación</b></p> <p><b>1)</b> Se utilizan para dar color a la manteca de cerdo comestible. Las dosis máximas son suficientes</p>

<b>Recomendación 1 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
						para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Potencialmente utilizando la preparación de color de emulsión grasa. <b>3)</b> La norma del Codex 19 ya contiene disposiciones para colorantes y la NGAA adoptó disposiciones en esta categoría. <b>Observación:</b> Se apoya la dosis de 250 mg/kg.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100	mg/kg	<b>Nota 180</b>	6	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se pueden utilizar en mezclas de cacao. <b>2)</b> El colorante contribuye a los diversos aromas y tipos de productos. <b>Observación:</b> no lo apoya, confunde al consumidor.
07.1.1	Panes y panecillos	35	mg/kg	<b>Nota 161 y 180</b>	6	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color al pan; las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Dar color a panes especiales, por ej. panes con zanahoria. <b>3)</b> Disposición ya adoptada para colorantes en esta categoría en la NGAA. <b>Observación:</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	1 000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a panes de azúcar moreno; las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Se utilizan para dar color al pan dulce con aroma de limón/naranja. <b>3)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>4)</b> Para obtener el color son necesarios 100 mg/kg como betacarotenos. <b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1 000	mg/kg	Notas 116 y 161	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a tostones; las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Para obtener el color son necesarios 200 mg/kg como betacarotenos. <b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	1 000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a panes de azúcar moreno al vapor; las dosis máximas

<b>Recomendación 1 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>						
El GTE de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observación</b>
						son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Se utilizan para dar color al pan dulce con aroma de limón/naranja. <b>3)</b> Para obtener el color son necesarios 100 mg/kg como betacarotenos. <b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	<b>1 000</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 161</b>	6	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a mezclas para panqueques; las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Se utilizan para dar color a mezclas para tortas, por ej., torta de limón. <b>3)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>4)</b> Permitidos en muchos países, como las Filipinas, la India, Corea y otros. <b>5)</b> La cantidad necesaria de este colorante es 1 000 mg/kg. <b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica.
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	<b>Notas 4, 16 y 50</b>	6	<b>Observación:</b> Los colorantes en los alimentos frescos pueden utilizarse como adulterantes; confunden al consumidor.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Notas 95-y-180</b>	3	<b>Justificación</b> La consecuencia es suspender las disposiciones en las subcategorías 09.2.1, 09.2.2, 09.2.4.1, 09.2.4.2 y 09.2.5. <b>Observación:</b> Revisar 09.2.4.1; añadir la nota 95.
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	
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	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Notas 95-y-180</b>	3	<b>Justificación</b> La consecuencia es suspender 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	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de	500	mg/kg		6	

<b>Recomendación 1 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b> El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
	pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3					
10.1	Huevos frescos	1 000	mg/kg	Nota 4	3	<b>Observación:</b> Los colorantes en los alimentos frescos pueden utilizarse como adulterantes; confunden al consumidor.
10.2	Productos a base de huevo	1 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Se utilizan en productos de huevo.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100	mg/kg	<del>Nota 180</del>	6	<b>Justificación</b> Se utilizan en néctares de hortalizas. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos néctares son similares a los néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100	mg/kg	<b>Notas 127 y 180</b>	6	<b>Justificación</b> Se utilizan en concentrados para néctares de hortalizas. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos concentrados son similares a los néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.

<b>Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b> El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada 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	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan 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 tanto, las notas 4 y 16 no se deberían aplicar a estos productos. <b>2)</b> Se han adoptado disposiciones para otros colorantes.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500	mg/kg		6	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a la pasta de frijoles; las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Se utilizan en alimentos complejos que no están contemplados en las otras categorías. <b>3)</b> Colorante utilizado para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>4)</b> Si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos deberán definirse completamente y los usos de aditivos estar 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).

<b>Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b> El CCFA, en su 41ª reunión, decidió <b>distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
--	--	--	--	--	--	--

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observación
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100	mg/kg	<b>Nota 180</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan para dar color a fundas; las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. 2) Colorante para dar un aspecto sabroso y agradable. 3) Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados (nota 16). 4) Para obtener el color son necesarios 100 mg/kg como betacaroteno.
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	mg/kg	Notas 4, 16 y <b>180</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Para coloración. 2) Disposiciones para colorantes ya adoptadas en la NGAA. <b>Observación:</b> 1) Los colorantes en los alimentos frescos pueden utilizarse como adulterantes; confunden al consumidor. 2) Apoyo para 100 mg/kg como beta-caroteno.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg		3	El GTe recomienda que se adopte una dosis máxima de 100 mg/kg en la categoría de alimentos 09.2 con las notas 95 y CC.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50	mg/kg	<b>Nota 180</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan para jarabes de aderezo; las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. 2) Se utilizan para jarabes de color. 3) Apoya el uso máx. de 50 mg/kg de betacaroteno, igual que para los carotenos vegetales que ya están permitidos en 11.4.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300	mg/kg		3	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan en edulcorantes de mesa; las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. 2) Color atractivo para los consumidores cuando se utiliza en el hogar y el horneado.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg	<b>Nota 180</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Para dar color a las bebidas alcohólicas. 2) Se ha adoptado disposición para carotenos vegetales a 600 mg/kg en esta categoría. <b>Observación</b> Se apoya el uso máx. de 200 mg/kg como betacaroteno.

### CAROTENOS, VEGETALES (SIN 160a(ii))

14. En su 41ª reunión (1993), el JECFA determinó que el uso de los carotenos vegetales como colorante era aceptable, siempre que la dosis de uso no exceda la concentración que se encuentra normalmente en las hortalizas.

15. Las recomendaciones siguientes son las recomendaciones pendientes para los carotenos vegetales del informe del GTe de la 40ª reunión del CCFA.

<b>Recomendación 1 - Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observación
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		BPF	Notas 4 y 16	6	<b>Observación:</b> Los colorantes en los alimentos frescos pueden utilizarse como adulterantes; confunden al



<b>Recomendación 1 - Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observación</b>
						consumidor.
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	<b>Notas 180 y 182</b>	6	<b>Observación:</b> El uso puede 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	200	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a las semillas de girasol; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Las frutas y hortalizas pierden color durante el procesado y almacenado. Por tanto se utilizan para restablecer el color perdido durante el tratamiento térmico. <b>3)</b> Las normas del Codex 79 y 80 contienen disposiciones para colorantes y en la NGAA se adoptaron disposiciones en esta categoría. <b>Observación:</b> Solamente en granulos y copos de patatas (papas) desecadas porque otros usos pueden 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	1 320	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a los encurtidos; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Restablecer el color perdido durante el tratamiento térmico. <b>3)</b> Para dar color. <b>4)</b> Se pueden utilizar, p.ej., para rizomas. <b>5)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. Se necesitan 50 mg/kg como betacaroteno para obtener el color. <b>Observación:</b> Puede 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	200	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a las legumbres y leguminosas; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Restablecer el color perdido durante el tratamiento térmico. <b>3)</b> Para dar color. Las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado disposiciones en esta categoría. <b>4)</b> Se puede utilizar p.ej., para rizomas; y <b>5)</b> Para incrementar las

<b>Recomendación 1 - Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El GTE de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observación</b>
						propiedades organolépticas de los alimentos. Se necesitan 50 mg/kg como betacaroteno para obtener el color. <b>Observación:</b> Puede confundir al consumidor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg	<del>Nota 180</del>	3	<b>Observación:</b> Puede confundir al consumidor.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	mg/kg	<del>Notas 180 y 183</del>	6	Adoptar 100 mg/kg con la nota 180.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1 000	mg/kg	Nota 183	3	<b>Observaciones:</b> <b>1)</b> Puede confundir al consumidor. <b>2)</b> Falta de concordancia entre los productos del chocolate no normalizados entre 05.1.4 y 05.2, 05.4. Se recomienda que el CCFA asegure que las disposiciones para el uso de aditivos colorantes en productos del chocolate no normalizados concuerden con el enfoque para el uso de colorantes en otros productos de confitería sin comprometer las limitaciones de color en la norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate. <b>3)</b> Pedir que no se adopten medidas para limitar la dosis de colorantes en 5.1.4 ó crear diferencias con 5.2 pero también que no afecten a que el chocolate cumpla la norma del Codex 87.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> En esta categoría se adopta el uso de otros colorantes, como el caramelo clase III. <b>2)</b> Se utilizan para dar color a los fideos chinos; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>3)</b> Los betacarotenos dan color y contribuyen a diversos aromas y tipos de productos.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	100	mg/kg	<del>Nota 180</del>	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a mezclas para panqueques; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Se utilizan para dar color a mezclas para tortas, por ej. torta de limón. <b>3)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>4)</b> Permitidos en muchos países, como las Filipinas, la India, Corea y otros países.

<b>Recomendación 1 - Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observación</b>
						5) Se utilizan para productos de bizcochos innovadores.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Adoptar en la subcategoría 12.2.2 solamente. La consecuencia es suspender la disposición en la categoría de alimentos general 12.2.
<b>12.2.2</b>	<b>Aderezos y condimentos</b>	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>			
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	2 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> 1) Se pueden utilizar como colorante para zumos (jugos) de hortalizas. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos; son preferibles a los colorantes artificiales. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos zumos (jugos) son similares a los zumos (jugos) de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2 000	mg/kg	<b>Nota 127</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Se pueden utilizar como colorante para hortalizas. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos; son preferibles a los colorantes artificiales. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos concentrados son similares a los zumos (jugos) de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100	mg/kg	<b>Nota 180</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan en néctares de hortalizas; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Las hortalizas se decoloran durante la elaboración y el almacenamiento. Por tanto, se usan para restablecer el color destruido durante el tratamiento térmico. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos néctares son similares a los néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100	mg/kg	<b>Notas 127 y 180</b>	3	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan en concentrados para néctares de hortalizas; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.

<b>Recomendación 1 - Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observación
						2) Las hortalizas se decoloran durante la elaboración y el almacenamiento. Por tanto, se usan para restablecer el color destruido durante el tratamiento térmico. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos concentrados son similares a los néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	20 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Colorante para revestimiento. <b>Observación:</b> se pregunta la necesidad técnica de la elevada DM.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Se utilizan para alimentos compuestos.

<b>Recomendación 2 – Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observación
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20	mg/kg	Notas 4, 16 y 117	6	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan 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 tanto, las notas 4 y 16 no se deberían aplicar a estos productos. 2) Se propone incrementar la dosis a 100 mg/kg de la sustancia colorante, como para los carotenoides. <b>Observación</b> 1) Se apoya la inclusión de las notas 4 y 16. 2) Se apoya la exclusión de las notas 4 y 16.

<b>Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El CCFA, en su 41ª reunión, decidió <b>distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20	mg/kg	Nota 180	3	<b>Justificación</b> 1) Se usa para dar color a productos análogos a la nata (crema); las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Los sucedáneos de la nata (crema) constan de una emulsión pigmentada de grasas vegetales y agua. Los colorantes se utilizan para uniformar el color. Una amplia variedad de colorantes está igualmente justificada y debería permitirse también. 3) Expresado como betacaroteno.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100	mg/kg	Nota 180	3	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan para dar color a las mezclas (jarabes) de cacao; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.

<b>Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)</b>						
El CCFA, en su 41ª reunión, decidió <b>distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación
						<b>Observación:</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica; confunde al consumidor.

### CANTAXANTINA (SIN 161G)

16. La CAC, en su 28º período de sesiones, adoptó una disposición en la NGAA para el uso de cantaxantina.

17. El JECFA (1995) asignó una IDA de 0,03 mg/kg de pc/día para cantaxantina.

18. El CCFAC, en su 30ª reunión, pidió que el JECFA realizara estimaciones de la ingestión partiendo de las dosis máximas de uso pendientes en la NGAA y de datos nacionales del consumo de alimentos. En su 53ª reunión (1999), el JECFA examinó las evaluaciones de la ingestión nacional de cantaxantina, basadas en datos sobre el peso (desaparición), dietas modelo y registros alimentarios individuales. Las estimaciones de la ingestión basadas en datos normativos o medidos, y combinadas con ingestiones promedio de alimentos, no excedían la IDA de 0-0,03 mg/kg de pc. El JECFA señaló que las estimaciones de la ingestión basadas en la suposición que la cantaxantina se utiliza directamente en todos los alimentos a las dosis máximas propuestas en el proyecto de NGAA excedían en su mayor parte la IDA; no obstante el JECFA reconoció también que la exposición indirecta a la cantaxantina de su uso como colorante en los piensos es la fuente principal de cantaxantina en los alimentos. Tomando en consideración la índole conservadora de la estimación utilizando los proyectos de dosis máximas de la NGAA y sabiendo que el proyecto de NGAA había propuesto un uso mucho más general en los alimentos que el que se da en los países en que se utiliza cantaxantina, el JECFA concluyó que el uso de cantaxantina no se traduciría en una ingestión a largo plazo que exceda la IDA.

19. Las recomendaciones siguientes son las recomendaciones pendientes del informe del GTe de la 40ª reunión del CCFA.

<b>Recomendación 1 -- Cantaxantina, SIN 161g</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observaciones
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)	15	mg/kg	Nota 52	6	
01.6.1	Queso no madurado	15	mg/kg		6	
01.6.2	Queso madurado	15	mg/kg		6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	15	mg/kg		6	
01.6.5	Productos análogos al queso	15	mg/kg		6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	15	mg/kg		6	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% de grasa	15	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	15	mg/kg		6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	15	mg/kg		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	15	mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	15	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	15	mg/kg		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	10	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 turrone, etc.	15	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de	15	mg/kg		6	

<b>Recomendación 1 -- Cantaxantina, SIN 161g</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observaciones</b>
	pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces					
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	<b>Justificación</b> Se utiliza en los alimentos de la categoría 06.4.2.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	15	mg/kg	Nota 153	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	<b>Justificación</b> Se requiere para corregir, mejorar o acentuar el color de la salsa a base de tomate que se utiliza en productos que no afectan al 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	<b>Observación:</b> No hay necesidad tecnológica. Ese uso ya está permitido en 11.4.
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	<b>Justificación</b> La cantaxantina tiene un uso limitado en algunas bebidas de zumos (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 zumos (jugos).
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	5	mg/kg	Nota 127	6	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Colorante para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>2)</b> En Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay la dosis máxima legislada es de 35 mg/kg. Se utiliza para estabilizar el color natural

<b>Recomendación 1 -- Cantaxantina, SIN 161g</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observaciones
						idéntico.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5	mg/kg		6	<b>Justificación</b> Colorante 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	<b>Justificación</b> 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 2 — Cantaxantina, SIN 161g</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observaciones
05.3	Goma de mascar	15	mg/kg		6	<b>Justificación</b> 1) La cantaxantina, como otros colorantes 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) La cantaxantina no se utiliza en una gran variedad de productos de goma de mascar. Por tanto, no la consume una amplia variedad de la población. Suponiendo una dosis máxima 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 en la CE sólo se permite su uso en las salchichas francesas.

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

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

21. Las recomendaciones siguientes son las recomendaciones pendientes del informe del GTe de la 40ª reunión del CCFA.

<b>Recomendación 1 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>suspender</b> el trabajo ulterior sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis	Máx.	Observaciones	Trámite	Justificación/Observación
01.6.1	Queso no madurado	1 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> No hay justificación tecnológica.

<b>Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observaciones
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1 500	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Adoptar sólo en la subcategoría 01.4.4.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	150	mg/kg	Nota 181		La consecuencia es suspender la disposición en la categoría general 01.4. 1) Los colorantes se utilizan

<b>Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observaciones</b>
						para uniformar el color. <b>2)</b> Se utilizan para dar color a productos análogos a la nata (crema). La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>3)</b> Se utilizan en sucedáneos de la nata (crema) y la leche que constan de una emulsión pigmentada de grasas vegetales y agua. <b>6)</b> Ya se adoptaron colorantes para esta categoría. <b>Observación:</b> <b>1)</b> No se apoya ni en 01.4 ni en la subcategoría 01.4.4; confunde al consumidor, se cuestiona necesidad técnica. <b>2)</b> Se apoya el uso máximo de 150 mg/kg de pigmento, que es lo necesario.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	150	mg/kg	Nota 181	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan como colorante en productos análogos a la leche, como la leche de fresas; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Se utilizan en sucedáneos de la nata (crema) y la leche que constan de una emulsión pigmentada de grasas vegetales y agua. <b>3)</b> Los colorantes se utilizan para uniformar el color. <b>4)</b> Ya se adoptaron colorantes para esta categoría. <b>Observación:</b> El uso puede confundir al consumidor; se cuestiona la necesidad tecnológica.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg		3	Adoptar 100 mg/kg con la nota 181.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg	Nota 181	6	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Para dar color (están permitidos otros colores). <b>2)</b> Se utilizan en sorbetes. <b>3)</b> 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. <b>Observación:</b> DM elevada, un niño de 15 kg de peso excede la IDA consumiendo 37,5 g de helos comestibles.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		BPF	Notas 4 y 16	6	<b>Observación:</b> Los colorantes en los alimentos frescos pueden utilizarse como adulterantes; confunden al consumidor.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 500	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a la fruta embotellada; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> La fruta pierde color durante



<b>Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFa recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observaciones</b>
						la elaboración y el almacenamiento. Por tanto, se utiliza para restablecer el color perdido durante el tratamiento térmico.
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	Notas 181 y 182	3	<b>Justificación</b> 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 colorantes y éstos también deberían permitirse. <b>Observación:</b> El uso puede 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	100	mg/kg	Nota 181	6	<b>Justificación</b> Para dar color (está permitido el uso de otros colorantes). <b>Observación:</b> El uso puede confundir al consumidor.
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 181	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan en purés de hortalizas. <b>2)</b> Para dar color (está permitido el uso de otros colorantes). <b>3)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>Observación:</b> El uso puede confundir al consumidor.
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	Notas 92 y 181	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan en postres de origen vegetal y en hortalizas encurtidas dulces. <b>2)</b> Para dar color (está permitido el uso de otros colorantes). <b>3)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos <b>Observación:</b> Excluyendo las salsas a base de tomate.
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.	500	mg/kg	Nota 181	3	<b>Justificación</b> El colorante contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	200	mg/kg	Nota 181	3	<b>Observación:</b> La IDA puede ser excedida.
07.0	Productos de panadería	1 500	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Adoptar sólo en las subcategorías 07.1.2 y 07.1.4. La consecuencia es suspender la disposición en la categoría general 07.0. <b>1)</b> Se venden productos de panadería con uvas pigmentadas; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Son necesarios colorantes para identificar el aroma. <b>07.1.2 –</b> <b>1)</b> Se utilizan en productos de crackers; la dosis máxima es
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	200	mg/kg	Nota 181	3	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	mg/kg	Nota 181	3	

<b>Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observaciones</b>
						suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Son necesarios colorantes para identificar el aroma. <b>3)</b> Se necesitan 200 mg/kg de pigmento. <b>07.1.4 –</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a los tostones; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Son necesarios colorantes para identificar el aroma. <b>3)</b> Se necesitan 200 mg/kg de pigmento. <b>Observación:</b> suspender en 07.0, 07.1.2 y 07.1.4, examinar la ingestión; la IDA podría excederse.
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	<b>Justificación</b> Categoría de alimentos en la cual el uso de uno o más colorantes está justificado. <b>Observación:</b> <b>1)</b> La DM parece elevada. <b>2)</b> Los colorantes en los alimentos frescos pueden utilizarse como adulterantes; confunden al consumidor.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Para dar color (están permitidos otros colorantes). <b>2)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>Observación:</b> Añadir 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	5 000	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Para dar color (están permitidos otros colorantes). <b>2)</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>Observación:</b> Añadir 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	5 000	mg/kg	Nota 16	3	<b>Justificación</b> El colorante necesario para dar un aspecto agradable y apetitoso al producto. <b>Observación:</b> Añadir la nota 16.
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	<b>Justificación</b> El colorante necesario para dar un aspecto agradable y apetitoso al producto. <b>Observación:</b> Añadir la nota 16.
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5 000	mg/kg	Nota 16	3	<b>Justificación</b> El colorante necesario para dar un aspecto agradable y apetitoso al producto. <b>Observación:</b> Añadir la nota 16.
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	5 000	mg/kg	Nota 16	3	<b>Justificación</b> El colorante necesario para dar un aspecto agradable y apetitoso al producto. <b>Observación:</b> Añadir la nota 16.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados	500	mg/kg	<b>Nota 16</b>	3	<b>Justificación</b> Se pueden utilizar en productos

<b>Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observaciones</b>
	congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					pesqueros. <b>Observación:</b> El uso puede confundir al consumidor.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1 500	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan en néctares de hortalizas; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Las hortalizas pierden color durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto se utilizan para restablecer el color destruido durante la elaboración. <b>3)</b> Se apoya el uso máximo de 150 mg/kg de pigmento, que es necesario. <b>4)</b> Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado de forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor. <b>5)</b> Los Estados Unidos han establecido condiciones de uso inocuo para el extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas. <b>Observación:</b> No hay necesidad tecnológica.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1 500	mg/kg	<b>Nota 127</b>	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan en concentrados para néctares de hortalizas; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Las hortalizas pierden color durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto se utiliza para restablecer el color destruido durante la elaboración. <b>3)</b> Se apoya el uso máximo de 150 mg/kg de pigmento, que es necesario. <b>4)</b> Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado de forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor. Los Estados Unidos han establecido condiciones de uso inocuo para el extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas. <b>Observación:</b> No hay necesidad tecnológica.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 181</b>	3	
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	1 500	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan en vinos de uva espumosos; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> El colorante se utiliza para dar

<b>Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/Observaciones</b>
						<p>color.</p> <p><b>3)</b> Se apoya el uso máximo de 300 mg/kg de pigmento, que es necesario.</p> <p><b>4)</b> Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado de forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor. Los Estados Unidos han establecido condiciones de uso inocuo para el extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas.</p> <p><b>5)</b> En la norma de la OIV para prácticas enológicas, no se permite el uso de colorantes en los vinos de uva (categoría 14.2.3). Su inclusión en estas categorías no parece tener justificación técnica y podría confundir al consumidor. Si se tiene en cuenta la propuesta que figura en la CL 2007/28-FA (pág.14), los extractos de piel de uva se consideran una encianina, a la que sólo se hace referencia por el número del SIN (SIN 163ii). Con todo, durante la elaboración del vino, la piel de uva está permitida para los efectos de los taninos, pero no como colorante.</p>
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	1 500	mg/kg		3	<p><b>Justificación</b></p> <p><b>1)</b> Se utilizan en el vino dulce de uva; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</p> <p><b>2)</b> Se apoya la dosis máxima de 300 mg/kg de pigmento, que es necesario.</p> <p><b>3)</b> Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado de forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor. Los Estados Unidos han establecido condiciones de uso inocuo para el extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas.</p> <p><b>4)</b> En la norma de la OIV para prácticas enológicas, no se permite el uso de colorantes en los vinos de uva (categoría 14.2.3). Su inclusión en estas categorías no parece tener 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 uva se consideran una encianina, a la que sólo se</p>

<b>Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observaciones
						hace referencia por el número del SIN (SIN 163ii). Con todo, durante la elaboración del vino, la piel de uva está permitida para los efectos de los taninos, pero no como colorante.

<b>Recomendación 3 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/Observaciones
04.1.2.7	Frutas confitadas	1 500	mg/kg		3	<b>Observación</b> La DM de 1 500 mg/kg parece elevada. El consumo en los niños podría exceder la IDA.
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1 000	mg/kg		3	<b>Observación</b> 1) La DM de 1 000 mg/kg parece elevada. El consumo en los niños podría exceder la IDA. 2) Se cuestiona la necesidad técnica de la elevada DM, (un niño de 15 kg excedería la IDA con el consumo de 37 g de moluscos/crustáceos).
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1 500	mg/kg		3	<b>Observación</b> 1) Se utilizan en alimentos compuestos; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se utilizan en alimentos compuestos que no están contemplados en las otras categorías. 3) Colorante utilizado 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 estar comprendidos en otras categorías de alimentos o en productos compuestos (y, por tanto, estar sujetos a las disposiciones sobre transferencia).
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	10	mg/kg		6	

<b>Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El CCFA, en su 41ª reunión, decidió <b>distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	200	mg/kg	Nota 181	3	<b>Justificación</b> 1) Se utilizan para dar color a las mezclas de cacao; 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 colorantes y éstos también deberían permitirse.

<b>Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)</b>						
El CCFA, en su 41ª reunión, decidió <b>distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación</b>
						<b>3)</b> Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento. <b>Observación:</b> Puede confundir al consumidor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200	mg/kg	Nota 181	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para rellenos; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse. <b>3)</b> Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento. <b>Observación:</b> Puede confundir al consumidor.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	mg/kg	Nota 181 y 183	3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para productos del chocolate; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse. <b>3)</b> Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento. <b>4)</b> 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 osistos gummi cubiertos de chocolate, el mazapán cubierto de chocolate, los turrónes cubiertos de chocolate, etc. Por tanto, la misma dosis 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. <b>Observaciones:</b> <b>1)</b> El uso puede confundir al consumidor. <b>2)</b> Falta de concordancia entre los productos de chocolate no normalizados entre 05.1.4 y 05.2, 05.4. Recomienda que el CCFA asegure que las disposiciones para el uso de aditivos colorantes en productos de chocolate no normalizados concuerdan con el enfoque para el uso de colorantes en otros productos de confitería sin comprometer las limitaciones de color en la Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate. <b>3)</b> Se pide que no se adopten medidas para limitar la dosis de colorantes en 5.1.4 ó establecer diferencias con 5.2 pero también que no afecten al cumplimiento del chocolate de la Norma 87 del Codex.
15.3	Aperitivos a base de pescado	500	mg/kg		3	<b>Justificación</b> <b>1)</b> Se utilizan para dar color a aperitivos; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. <b>2)</b> Se utilizan para restablecer el color destruido durante la producción.

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

22. La CAC, en su 28<sup>o</sup> período de sesiones, adoptó varias disposiciones para el uso de óxidos de hierro en la NGAA.

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

24. El CCFA, en su 30<sup>a</sup> reunión, pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión para los óxidos de hierro partiendo de las dosis de uso pendientes en la NGAA y de datos nacionales del consumo de alimentos. La 53<sup>a</sup> reunión del JECFA (1999) concluyó que no es probable que la ingestión de óxidos de hierro exceda la IDA de 0-0,5 mg/kg de pc.

Las recomendaciones siguientes son las recomendaciones pendientes del informe del GTe de la 40<sup>a</sup> reunión del CCFA.

<b>Recomendación 1 - Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
El GTe de la 40 <sup>a</sup> reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para óxidos de hierro en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.1	Queso no madurado		BPF		6	<b>Justificación</b> La norma del Codex 221 contiene disposiciones sobre otros colorantes. <b>Observación:</b> No prevé la formación de corteza en el queso no madurado, preocupaciones sobre la ingestión.
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	Nota 92	6	<b>Justificación</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>Observación:</b> Excluida la salsa a base de tomate.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100	mg/kg		6	<b>Justificación</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos néctares son similares a los néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100	mg/kg	Nota 127	6	<b>Justificación</b> Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. <b>Observaciones:</b> No existe necesidad/justificación tecnológica. Estos concentrados son similares a los néctares de frutas, en los que los colorantes no están justificados.

<b>Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>					
El GTe de la 40 <sup>a</sup> reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para óxidos de hierro en la NGAA.					
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones

<b>Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para óxidos de hierro en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao		BPF		6	<b>Justificación</b> 1) Categoría de alimentos en la cual el uso de uno o más colorantes está justificado. 2) La disposición requiere una dosis de uso numérica en vez de una dosis según BPF, porque la IDA es numérica. <b>Observación</b> Información adicional; se necesita dosis numérica para obtener el efecto tecnológico y la justificación.

## PARTE II – VARIOS

### CONSIDERACIONES GENERALES

25. Las recomendaciones pendientes sobre disposiciones para el uso de aditivos alimentarios se refieren a los siguientes aditivos alimentarios:

<b>SIN</b>	<b>Aditivos alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Aditivo alimentario</b>
200 – 203	Sorbatos	459	Beta-ciclodextrina
214, 218	Para-hidroxibenzoatos	474	Sucroglicéridos
234	Nisina	484	Citrato de estearilo
304, 305	Ésteres de ascorbilo	954(i)-(iv)	Sacarinas
310	Galato de propilo	955	Sucralosa (triclorigalactosucrosa)
338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542	Fosfatos	962	Sal de aspartamo y acesulfamo
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico		

### SORBATOS (SIN 200-203)

26. En su 29ª reunión (1985), el JECFA asignó una IDA de grupo de 25 mg/kg de pc para los sorbatos.

27. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los sorbatos aparecen asociados a la función tecnológica de conservantes.

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <u>adopción</u> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</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)	300	mg/kg	Nota 42	6	
01.2.2	Cuajada (natural)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> En la tecnología de la congelación no se necesitan conservantes.
04.1.2.1	Frutas congeladas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La congelación ofrece una conservación adecuada, no hay necesidad de conservantes químicos.
04.1.2.7	Frutas confitadas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> Utilizados en frutas glaseadas como aderezo del "Gammon" y en mezclas para pasteles.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1 000	mg/kg	Nota 42	6	



<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
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	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> Solamente se deberían utilizar en masa de patatas (papas) y cortes de patatas (papas) fritas previamente.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> Se recomienda una dosis de 1 500 mg/kg. La microestabilidad de los aderezos de baja acidez no se obtiene a 1 000 mg/kg.
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> No hay justificación tecnológica, la dosis de uso se traduciría en una elevada ingestión en un alimento básico.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF		Nota 42	6	<b>Justificación</b> Para uso en fundas a base de colágeno con actividad acuosa mayor a 0.6.
13.6	Complementos alimenticios	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> Solamente se apoya el uso en complementos alimenticios en forma líquida.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91 y 122 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91, 122 y 127 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91 y 122 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91, 122 y 127 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	600	mg/kg	Nota 42	6	

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de hasta 3 000 mg/kg de sorbatos. Con todo, la norma del Codex 221-2001, para el queso no madurado, incluido el queso fresco, contiene una disposición de 1 000 mg/k. 2) Se apoya la dosis de uso de 3 000 mg/kg, necesaria para evitar la formación de mohos.
01.6.2	Queso madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de hasta 3 000 mg/kg de sorbatos. Con todo, la norma del Codex A-6-1978, enmendada en 2006, para el queso, contiene una disposición de 1 000 mg/kg. 2) Propone añadir la nota 3: tratamiento superficial solamente. 3) En CODEX STAN 283 la DM es 1 000 mg/kg.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	3 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) Concuerdar con la norma del Codex A-8(b)-1978 para el queso elaborado; asimismo la industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de sorbatos a esta dosis de uso. 2) La DM de 3 000 mg/kg es necesaria como agente antimoldeado para productos de pH más elevado.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> 1) No son necesarios en los productos sometidos a tratamiento térmico ya que éste proporciona una conservación adecuada. Añadir la nota: "Sólo para postres a base de lácteos que no son sometidos a tratamiento térmico". 2) En los postres lácteos se necesita una DM de 1 000 mg/kg independientemente del tratamiento térmico; propone añadir la nota "uso solamente permitido en la leche fermentada aromatizada sometida a tratamiento térmico" (norma 243).
04.1.2.2	Frutas desecadas	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Son necesarios en la fruta rehidratada/blanda, pero no en la fruta corriente.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) En el pasado, la industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) Añadir la nota "solamente en confituras de bajo contenido en azúcar". 3) Se utilizan a una DM de 1 000 mg/kg en todas las confituras.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1 500	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece elevada. Una DM de 1 000 mg/kg es suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Este aditivo funciona como conservante y la dosis es necesaria para obtener la función tecnológica necesaria.
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	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
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))	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
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	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> El uso de sorbatos en los productos normalizados de cacao y de chocolate no está permitido (de acuerdo con la norma del Codex).
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.	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) 1 500 mg/kg son necesarios para la aplicación técnica en estos productos.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> Concuerda con la norma del Codex para los fideos. <b>Observación</b> En la pasta seca no se necesitan aditivos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Justificación</b> Concuerda con la norma del Codex para los fideos. <b>Observación</b> Añadir la nota "solamente en los fideos".
07.0	Productos de panadería	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) Añadir la nota: "Sólo en pan rebanoado preenvasado, pan de centeno y productos de panadería parcialmente cocidos, así como en productos de panadería con un contenido reducido de energía".
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) Añadir la nota: "Para tratamiento de superficie de productos cárnicos secos". 2) Utilizados en tiras de carne <i>Biltong</i> .
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> Añadir la nota: "Para tratamiento de superficie de productos cárnicos secos".
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
12.4	Mostazas	1 500	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Se cuestiona la función técnica.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
12.5	Sopas y caldos	1 500	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La norma del Codex para "bouillons" y consomés permite el uso de una dosis máxima de 500 mg/kg. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	3 350	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 3 350 mg/kg en esta categoría. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Utilizado en el paté "Snoek" a 3 350 mg/kg.
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) El aditivo funciona como conservante y la dosis máxima de uso de 1 000 mg/kg es inocua y necesaria para obtener el efecto previsto.
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) El aditivo funciona como conservante y la dosis máxima de uso de 1 000 mg/kg es inocua y necesaria para obtener el efecto previsto.
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	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Se recomienda incluir esta subcategoría en 14.1.4. Si bien en algunos países está permitido usar 1 000 mg/kg, por lo común las dosis actuales de uso no son superiores a 500 mg/kg como ácido sórbico debido a la solubilidad inadecuada y a razones sensoriales a dosis más elevadas de uso.
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Incluir en 14.1.4.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1 500	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica; añadir la nota 127. 2) Incluir en 14.1.4. Si el CCFA decide seguir manteniendo las subcategorías proponemos introducir la nota 127 (según se sirve al consumidor) en 14.1.4.3.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) Establecer una DM de 600 mg/kg. Añadir la nota: "Sólo en concentrados líquidos de té y en concentrados líquidos de fruta e infusiones de hierbas". 2) Establecer una DM de 500 mg/kg debido a razones de solubilidad a dosis superiores de uso. 3) Añadir la nota 160 (para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente).
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficiente tecnológicamente. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
14.2.3	Vinos de uva	2 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficiente tecnológicamente. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficiente tecnológicamente. 2) 200 mg/kg adecuados para la necesidad técnica.
14.2.5	Aguamiel	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> La DM parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	500	mg/kg	Nota 42	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 500 mg/kg de sorbatos en esta categoría. 2) La dosis de 200 mg/kg es adecuada.

#### PARA-HIDROXIBENZOATOS- (SIN 214, 218)

28. En su 17ª reunión (1973), el JECFA asignó una IDA de grupo de 10 mg/kg de pc a los para-hidroxibenzoatos.

29. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los para-hidroxibenzoatos aparecen asociados a la función tecnológica de conservantes.

<b>Recomendación 1 – Para-hidroxibenzoatos, SIN 214, 218</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
01.6.4	Queso elaborado, fundido	300	mg/kg	Nota 27	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120	mg/kg	Nota 27	6	<b>Observación</b> Según la norma del Codex 243 solamente están permitidos en leches fermentadas aromatizadas con tratamiento térmico después de la fermentación.
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300	mg/kg	Nota 27	6	
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	Nota 27	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 27	6	<b>Observación</b> En la técnica de congelación no se necesitan conservantes ni antioxidantes.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	800	mg/kg	Nota 27	6	

<b>Recomendación 1 – Para-hidroxibenzoatos, SIN 214, 218</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
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	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	800	mg/kg	Nota 27	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	12	mg/kg	Nota 27	6	<b>Observación</b> Se pregunta la necesidad tecnológica; parece demasiado baja para ser eficaz.
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	12	mg/kg	Nota 27	6	<b>Observación</b> Se pregunta la necesidad tecnológica; parece demasiado baja para ser eficaz.
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	Nota 27	6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	700	mg/kg	Nota 27	6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg	Nota 27	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 turrones, etc.	<b>1 000</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 27	6	<b>Observación</b> 1 000 mg/kg son suficiente para la aplicación técnica en los productos.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	100	mg/kg	Nota 27	6	
12.3	Vinagres	100	mg/kg	Nota 27	6	<b>Observación</b> En productos con un mínimo del 5% de ácido acético no se necesitan conservantes.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	450	mg/kg	Notas 27 y 160	6	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.3	Vinos de uva	50	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	1 000	mg/kg	Nota 27	6	

<b>Recomendación 2 – Para-hidroxibenzoatos, SIN 214, 218</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los para-hidroxibenzoatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>



<b>Recomendación 2 – Para-hidroxibenzoatos, SIN 214, 218</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los para-hidroxibenzoatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	mg/kg	Nota 27	6	<b>Observaciones</b> Salvo en las mermeladas con poca azúcar no se justifica tecnológicamente la introducción de parahidroxibenzoatos ya que el azúcar realiza la función de conservación.

### NISINA (SIN 234)

30. En su 12ª reunión (1968), el JECFA asignó una IDA de 33 000 U/kg de pc para nisina.

31. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) la nisina aparece asociada a la función tecnológica de conservante.

32. La preparación de nisina es la forma de nisina que está disponible en el comercio. En la 68ª reunión del JECFA (2007), el nombre del aditivo “nisina” se cambió por “preparación de nisina” para aclarar que la preparación consta también de cloruro sódico y varios tipos diferentes de nisina (OMS TRS 947 (2007) págs. 54-55). Un gramo de preparación de nisina contiene 1 000 000 de Unidades Internacionales (UU) de nisina (véanse las especificaciones en número 4 de las Monografías del JECFA (2007)). La información disponible indica que una preparación común de nisina contiene 2,5 % de nisina. Cada UI contiene 0,025 µg de nisina, la preparación de nisina contiene también 0,025 µg de nisina por UI (es decir, (2,5 g de nisina/100 g de preparación de nisina) x (1 g de preparación de nisina/1 000 000 UI)). La IDA del JECFA de 33 000 UI/kg de pc se refiere a nisina (OMS TRS 430 (1969), págs. 33-35). Por tanto, para comparar esta IDA con las dosis de uso en la NGAA, que se indican como nisina, la IDA debería convertirse a la base de mg/kg de pc. La NGAA (nota 28) ofrece dicho cálculo: (33 000 UI de nisina/kg de peso corporal) x (0,025 µg de nisina/UI) x (1 mg/1 000 µg) = 0,825 mg/kg de peso corporal. Por consiguiente, tanto la IDA del JECFA como las dosis de uso en la NGAA se encuentran en la base de información de “nisina”.

33. La IDA del JECFA y las dosis de uso en la NGAA se encuentran ambas en la base de información de “nisina”, por tanto **se propone** que la actual nota 28 se revise para **aclararlo**:

**Nota 28 revisada:** Como nisina. La preparación de nisina (que se define en la monografía de especificaciones del JECFA para “preparación de nisina”) contiene normalmente 2,5 por ciento de nisina. La dosis máxima de uso “como nisina” se puede convertir a una dosis máxima de uso para preparación de nisina dividiéndola por 0,025. La IDA de 33 000 UI de nisina/kg de peso corporal equivale a 0,825 mg/kg de peso corporal [(33 000 UI de nisina/kg de peso corporal) x (0,025 µg de nisina /UI) x (1 mg/1 000 µg)].

<b>Recomendación 1 – Nisina, SIN 234</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>suspender</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.1	Leche y bebidas lácteas	500	mg/kg	Nota 28	3	<b>Observación</b> No debería suspenderse. Aprobada es productos de la leche en algunos países de Oriente Medio según BPF y en China a 500 mg/kg como sal.
01.6.2	Queso madurado	500	mg/kg	Nota 28	3	<b>Observación</b> La dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada. Con una dosis máxima de 500 mg/kg un niño que consumiera una porción de 25 g llegaría a la IDA.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	500	mg/kg	Nota 28	3	<b>Observación</b> La dosis máxima es demasiado elevada. Una dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada.

<b>Recomendación 1 – Nisina, SIN 234</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>suspender</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg	Nota 28	3	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización		BPF	Nota 28	6	<b>Observación</b> 1) No hay necesidad tecnológica. 2) La nisina controla la proliferación de esporas bacterianas resistentes al calor. Muchos de estos productos de hortalizas no pueden procesarse bajo regímenes de esterilización total sin destruir sus cualidades organolépticas y nutritivas.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	250	mg/kg	Nota 28	6	<b>Observación</b> Se propone revisarlo; 6.25 mg/kg como nisina es necesaria para obtener el efecto conservante necesario. El uso está permitido en varios países a 6,25 mg/kg.
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados		BPF	Nota 28	6	<b>Observación</b> Se utiliza en sopas refrigeradas, procesadas mínimamente para evitar la degradación de los productos que no se pueden procesar bajo regímenes de esterilización térmica total sin destruir sus cualidades organolépticas y nutritivas.

<b>Recomendación 2 – Nisina, SIN 234</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.1	Queso no madurado	12.5	mg/kg	Nota 28	6	<b>Observación</b> Muy utilizada en la fabricación del queso: inhibe la germinación de esporas y la proliferación de clostridium, bacillus o listeria. En el caso de esta última, no hay ningún método alternativo que permita obtener el mismo grado de inocuidad.

<b>Recomendación 3 – Nisina, SIN 234</b>						
El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.4	Queso elaborado, fundido	250	mg/kg	Nota 28	6	<b>Observación</b> 1) La DM es demasiado elevada. La dosis de 12,5 mg/kg es adecuada tecnológicamente 2) Existe legislación nacional para utilizarla como antimicrobiano en pastas de queso procesado pasteurizado para untar (incluidos los que contienen fruta, hortalizas o carnes) a una dosis de 250 mg/kg.

<b>Recomendación 3 – Nisina, SIN 234</b>						
El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	500	mg/kg	Nota 28	3	<b>Observación</b> 1) Se necesita más información sobre el uso de nisina en la categoría general 8.0 "Carne y productos cárnicos" porque la adopción de la disposición permitiría el uso de un conservante en productos cárnicos frescos. 2) Revisar las disposiciones para la subcategoría 08.1.2, 08.2 y 08.3.
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo		BPF	Nota 28	3	

### ÉSTERES DE ASCORBILO (SIN 304, 305)

34. En su 17ª reunión (1973), el JECFA asignó una IDA de grupo de 1,25 mg/kg de pc para ésteres de ascorbilo.

35. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los ésteres de ascorbilo aparecen asociados a la función tecnológica de antioxidantes.

<b>Recomendación 1 – Ésteres de ascorbilo, SIN 304, 305</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ésteres de ascorbilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.1	Queso no madurado	500	mg/kg	Nota 10	3	

<b>Recomendación 2 – Ésteres de ascorbilo, SIN 304, 305</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ésteres de ascorbilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	500	mg/kg	Nota 10	3	<b>Observación</b> 1) Concuerda con la norma 249-2006 (fideos instantáneos) como antioxidantes a una dosis máxima de 500 mg/kg solos o en combinación con estearato de ascorbilo. 2) Solamente en fideos pero no en pasta precocida. 3) No está de acuerdo con "solamente en fideos" porque la pasta precocida, frita puede necesitar técnicamente un antioxidante.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20	mg/kg	Nota 10	Adoptada	

### GALATO DE PROPILO (SIN 310)

36. En su 46ª reunión (1996), el JECFA asignó una IDA de 1,4 mg/kg de pc para galato de propilo.

37. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) el galato de propilo aparece asociado a la función tecnológica de antioxidante.

<b>Recomendación 1 – Galato de propilo, SIN 310</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>revocación</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para galato de propilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe

<b>Recomendación 1 – Galato de propilo, SIN 310</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>revocación</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para galato de propilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg	Notas 15y 130	Adoptada	<b>Justificación</b> Consecuencia de la recomendación de adoptar la disposición en la categoría de alimentos 06.4.3 en el Trámite 3.

<b>Recomendación 2 – Galato de propilo, SIN 310</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para galato de propilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 y 130	3	<b>Justificación</b> Concuerda con la norma del Codex 249-2006 (fideos instantáneos): disposición para el uso de galato de propilo como antioxidante a una dosis máxima de 200 mg/kg solo o en combinación con TBHQ, BHA o BHT. <b>Observación</b> No hay justificación tecnológica para el uso en pastas precocidas.

<b>Recomendación 3 – Galato de propilo, SIN 310</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para galato de propilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
12.5	Sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 y 130	3	<b>Justificación</b> Concuerda con la norma del Codex 117-1981 ("bouillons" y caldos): disposición para el uso de galato de propilo como antioxidante a una dosis máxima de 200 mg/kg solo o en combinación con TBHQ, BHA o BHT. <b>Observación</b> Este aditivo no es necesario tecnológicamente en todas las sopas; su función antioxidante solamente es necesaria en productos en polvo deshidratados regulados por la categoría 12.5.2.
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 y 130	Adoptada	

### FOSFATOS (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

38. En su 29ª reunión (1985), el JECFA asignó una ingestión diaria máxima tolerable (IDMT) de grupo de 70 mg/kg de pc, como fósforo, para fosfatos.

39. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los fosfatos aparecen asociados a las funciones tecnológicas de reguladores de la acidez, secuestrantes, emulsionantes, agentes texturizadores, estabilizadores y agentes de retención de la humedad.

<b>Recomendación 1 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>suspensión</b> de la siguiente disposición para fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe

<b>Recomendación 1 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>suspensión</b> de la siguiente disposición para fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
09.1.1	Pescado fresco	BPF		Nota 33	6	<b>Observación</b> No son necesarios en el pescado fresco (sólo son necesarios cuando el pescado se congela para prevenir pérdidas por exudación).

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
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)	1 320	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<b>Observación</b> 2 500 mg/kg son necesarios para estabilizar la matriz de proteínas en los productos a base de suero.
01.3.1	Blanqueadores de bebidas	880	mg/kg	Notas 33, 34 y 88	6	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	22 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	4 400	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	14 050	mg/kg	Nota 33	6	
01.6.5	Productos análogos al queso	13 200	mg/kg	Nota 33	6	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	220	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	220	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	2 200	mg/kg	Nota 33	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	5 000	mg/kg	Notas 33 y 76 <sup>5</sup>	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	2 200	mg/kg	Nota 33	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))	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	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	2 200	mg/kg	Notas 33	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	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	<b>Observación</b> Para productos de patatas (papas) procesados solamente.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	6	

<sup>5</sup> **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
05.3	Goma de mascar	44 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> El uso de fosfatos en la goma de mascar no es motivo de preocupación por cuestiones de inocuidad ya que los fosfatos forman parte de la fuente de nutrientes del fósforo para el cuerpo humano. Los fosfatos desempeñan una función importante en una gran variedad de gomas de mascar y también se utilizan específicamente con calcio en gomas de mascar especiales.
06.2.1	Harinas	11 900	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Revisar la DM a 2 500 mg/kg (excepto en la harina autofermentante). 2) Utilizados como agente leudante en harina autofermentante y varias tortas.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5 600	mg/kg	Nota 33	3	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	3 100	mg/kg	Nota 33	6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2,200	mg/kg	Nota 33	3	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	2 200	mg/kg	Nota 33	6	
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	1 000	mg/kg	Nota 33	6	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	4 400	mg/kg	Nota 33	6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	4 400	mg/kg	Nota 33	3	
12.4	Mostazas	1 320	mg/kg	Nota 33	6	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	1 320	mg/kg	Nota 33	6	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	6 600	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Revisar la DM a 10 000 mg/kg; son necesarios tecnológicamente para sopas secas que tienen un alto contenido en grasa, proteínas, lácteos (nata (crema)/sucedáneo de la nata (crema)/suero) y se reconstituyen por la adición de leche y agua. El producto se cocina y la grasa debe permanecer estable tras cocinarlo.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Se cuestiona el uso de la nota 88.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1 500	mg/kg	Notas 33 y 88	3	<p><b>Observación</b></p> <p>1) Anteriormente, la industria del Canadá señaló que el uso de fosfato monoamónico en el suero de mantequilla (natural) a dosis de 270 ppm expresado como fósforo es suficiente tecnológicamente.</p> <p>2) Sólo en leche UHT y esterilizada. Además, la dosis máxima se debería reducir a 400 mg/kg, suficiente para obtener la función tecnológica.</p> <p>3) Se cuestiona el uso de la nota 88.</p> <p>4) Se apoya la DM de 1 500 mg/kg para leche de cabra UHT para estabilizar el calcio debido a temperaturas más elevadas.</p>
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<p><b>Observación</b></p> <p>1) En el Apéndice V de ALINORM 08/31/11 se propone un valor de 1 100 mg/kg (como fósforo) para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas.</p> <p>2) Se utiliza para estabilizar la nata (crema) preparada en productos como mousse de chocolate.</p> <p>3) DM de 2 000 mg/kg como fosfato (880 mg/kd como fósforo) en la norma del Codex 288 para la nata (crema).</p>
01.6.1	Queso no madurado	10 000	mg/kg	Nota 33	6	<p><b>Observación</b></p> <p>1) 1 000 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica (norma 273-1968; norma 275-1973).</p> <p>2) Reducir la dosis máxima a 3 500 mg/kg, tal como se señala en la norma del Codex 221 (2001) para el queso no madurado.</p>
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10 500	mg/kg	Nota 33	3	<p><b>Observación</b></p> <p>1) Una DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.</p> <p>2) Se utiliza para estabilizar la nata (crema) preparada (mouse de chocolate).</p> <p>3) Añadir nota que rece “una dosis de 1 000 mg/kg como fósforo para leches fermentadas aromatizadas (norma del Codex 243)”.</p>

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	880	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar fosfato de calcio tribásico en el suero líquido como soporte del peróxido de benzoilo, pero a dosis inferiores a las aquí propuestas. 2) Es necesaria una DM de 1 320 para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración posterior en concentrados de proteínas de suero.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Parece suficiente una dosis máxima de 1 500 mg/kg (como fósforo) para obtener la función tecnológica.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	12 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Parece suficiente una dosis máxima de 500 mg/kg (como fósforo) para obtener la función tecnológica. 2) Recomienda que el valor máximo se reduzca a 7 500.
04.1.2.1	Frutas congeladas	200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos. 2) Se debería elevar la dosis máxima a 350 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color durante todo el período de validez de estos alimentos.
04.1.2.2	Frutas desecadas	10	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos. 2) Se debería elevar la dosis máxima a 500 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color durante todo el período de validez de estos alimentos.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	530	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica.
04.1.2.7	Frutas confitadas	10	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Modificar la dosis máxima a 350 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color durante todo el período de validez de estos alimentos.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Una DM de 400 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.



<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Una DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> La DM parece excesiva.
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	5 600	mg/kg	Notas 33 y 76	6	<b>Observación</b> Añadir la nota "sólo en productos de patatas (papas) elaborados".
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	5 000	mg/kg	Notas 33 y 76	6	<b>Observación</b> Añadir la nota "sólo en productos de patatas (papas) elaborados".
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	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica porque los fosfatos se utilizan principalmente como agentes de retención del agua.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	6 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<b>Observación</b> 1) No están permitidos en la Norma para productos para el cacao en polvo 105- 1981. 2) Cuestiona el uso de la nota 88.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Los fosfatos desempeñan la función tecnológica de emulsionantes y esta dosis es necesaria para obtener el efecto necesario. 2) No están permitidos en la norma para productos del chocolate 87-1981.
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.	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Se necesitan 10 000 mg/kg para la aplicación técnica en productos de caramelo duro y blando.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Una DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	440	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Se cuestiona la función tecnológica en este producto básico. 2) Podrían requerirse dosis superiores de aproximadamente 4 000 mg/kg para contribuir a una función antiaglutinante.
06.2.2	Almidones	6 200	mg/kg	Nota 33	3	<b>Observación</b> Se pide más información.
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 33	3	<b>Observación</b> No se reconoce la necesidad en la pasta fresca.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	<b>Observación</b> No se reconoce la necesidad en la pasta fresca.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	<b>Observación</b> 1) La necesidad tecnológica como emulsionante y la dosis máxima son necesarias para obtener la función necesaria. 2) Añadir la nota "sólo en los fideos".
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> La DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
07.0	Productos de panadería	9 300	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Producto básico de gran consumo. Se cuestionó la necesidad tecnológica para todos los productos de esta categoría. 2) Se utiliza como agente leudante en la harina autofermentante.
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Este aditivo no es necesario en la carne fresca sin elaborar. 2) Utilizados en carnes procesadas, incluso cuando no son sometidas a tratamiento térmico (p.ej., carne marinada).
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Añadir la nota "excluidos los productos pesqueros". 2) Solo en pescado procesado, congelado y ultracongelado.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Añadir la nota "excluidos los productos pesqueros".
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Añadir la nota "sólo en moluscos y crustáceos congelados".
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Añadir la nota "sólo en pasta de surimi, de pescado y de crustáceos".
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Añadir la nota "sólo en moluscos y crustáceos congelados".
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	<b>Observación</b> Añadir la nota "sólo en pasta de pescado".
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Reducir la DM a 400 mg/kg y añadir la nota "sólo en el surimi y en productos de crustáceos en lata".
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> La DM de 1 000 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias		BPF	Nota 33	6	<b>Observación</b> Sustituir BPF por una dosis de uso numérica.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
12.6	Salsas y productos análogos	8 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) La dosis parece más elevada de lo necesario tecnológicamente. 2) Una DM de 50 000 es necesaria tecnológicamente para salsas secas que tienen un alto contenido de grasa, proteínas, lácteos (nata (crema) / sucedáneo de la nata (crema) / suero) y se reconstituyen añadiendo leche y agua. El producto es instantáneo o se cocina y debe permanecer estable tras cocinarlo y guardarlo en el frigorífico.
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) El SIN 339 se utiliza como regulador de la acidez y este uso concuerda con los criterios expresados en la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. 2) Para que esta disposición concuerde con la norma del Codex 074-1981, rev. 2006, alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños, la dosis propuesta debería ser superior ya que en esa norma se establecen 4 400 mg/kg como fósforo.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	<b>2 500</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 33 y 88	<b>6</b>	<b>Observación</b> 1) Se recomienda armonizar con la dosis permitida de 1 000 mg/kg en los zumos (jugos) y néctares de fruta. 2) Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40 y 122 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<b>Observación</b> 1) Propone 1 000 mg/kg. 2) Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40, 122 y 127 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<b>Observación</b> Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40 y 122 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<b>Observación</b> Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40, 122 y 127 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	12 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) La DM parece muy excesiva. Una dosis máxima de 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Creemos que la dosis máxima propuesta se basa en los fosfatos y no se expresa como fósforo (P, nota 33). Proponemos adoptar 3 000 mg/kg como fósforo (nota 33) en base a la necesidad tecnológica del SIN 452i. Para todos los demás fosfatos sería suficiente una dosis máxima de 1 000 mg/kg. 3) La dosis máxima debería cambiarse por BPF para satisfacer las necesidades nutricionales de los países o regiones en particular.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	880	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> Añadir la nota: "Sólo para las bebidas a base de café para máquinas expendedoras de café, té instantáneo e infusiones de hierbas".
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	12 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<b>Justificación</b> Esta dosis de 12 000 mg/kg de fosfatos es necesaria debido a las condiciones específicas de formación de levaduras en las bebidas alcohólicas aromatizadas.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	2 000	mg/kg	Nota 33	6	<b>Observación</b> 1) Se deberían especificar claramente los alimentos. 2) La cantidad necesaria de fosfatos depende de la aplicación específica del alimento. La dosis máxima se debería cambiar por BPF para satisfacer las necesidades nutricionales específicas de los distintos países o regiones. 3) SIN 341iii a una DM de 4 366 mg/kg como antiapelmazante para alimentos compuestos deshidratados.

<b>Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> Las siguientes disposiciones fueron incorporadas en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA en su 41ª reunión.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
06.8.1	Bebidas a base de soja	1 300	mg/kg	Nota 33 <sup>6</sup>	3	
06.8.2	Película de bebida a base de soja	35 000	mg/kg	Nota 33	3	
06.8.3	Cuajada de soja (tofu)	35 000	mg/kg	<b>Nota 33</b>	3	
06.8.4	Cuajada de soja semideshidratada	35 000	mg/kg	<b>Nota 33</b>	3	
06.8.5	Cuajada de soja deshidrata (kori tofu)	35 000	mg/kg	<b>Nota 33</b>	3	
06.8.6	Soja fermentada (p.ej., natto, tempe)	35 000	mg/kg	<b>Nota 33</b>	3	
06.8.7	Cuajada de soja fermentada	35 000	mg/kg	<b>Nota 33</b>	3	

<sup>6</sup> **Nota 33:** Como fósforo.

<b>Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b>						
Las siguientes disposiciones fueron incorporadas en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA en su 41ª reunión.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	2 200	mg/kg	Nota 33	6	
12.9	Aderezos y condimentos a base de soja	35 000	mg/kg	Nota 33	3	
12.10	Productos proteínicos distintos a los de soja	35 000	mg/kg	<b>Nota 33</b>	3	

### SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO (SIN 442)

40. En su 18ª reunión (1974), el JECFA asignó una IDA de 30 mg/kg de pc para sales amónicas del ácido fosfatídico.

41. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) las sales amónicas del ácido fosfatídico aparecen asociadas a la función tecnológica de emulsionantes.

<b>Recomendación 1 – Sales amónicas del ácido fosfatídico, SIN 442</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sales amónicas del ácido fosfatídico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	mg/kg		6	<b>Justificación</b> Concuerda con la norma del Codex 243-2003 (leches fermentadas [aromatizadas], tratadas térmicamente y no tratadas térmicamente): el uso de aditivos de la clase "emulsionantes" se justifica tecnológicamente en las leches fermentadas aromatizadas y en las leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación. Se justifica el uso en la porción láctea. <b>Observación</b> Propone añadir la nota: el SIN 442 no figura en la sección 4 de la norma del Codex 243-leches fermentadas.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	7 500	mg/kg		6	

### CICLODEXTRINA, BETA- (SIN 459)

42. En su 44ª reunión (1995), el JECFA asignó una IDA de 5 mg/kg de pc para beta-ciclodextrina.

43. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) la ciclodextrina, *beta* aparece asociada a las funciones tecnológicas de estabilizador, aglutinante y sustancia inerte.

<b>Recomendación 1 – Ciclodextrina, beta-, SIN 459</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para beta-ciclodextrina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 000	mg/kg	<b>Nota 153</b>	3	<b>Justificación</b> Concuerda con la norma del Codex 249-2006, fideos instantáneos. <b>Observación</b> Sólo para uso en fideos; en la pasta no es necesaria.

**SUCROGLICÉRIDOS (SIN 474)**

44. En su 49ª reunión (1997), el JECFA asignó una IDA de 30 mg/kg de pc para sucroglicéridos.

45. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los sucroglicéridos aparecen asociados a la función tecnológica de emulsionantes.

<b>Recomendación 1 – Sucroglicéridos, SIN 474</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucroglicéridos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
13.6	Complementos alimenticios		BPF		6	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	5 000	mg/kg	<b>Nota A</b>	6	<b>Observación</b> 1) En muchos países está permitido el uso de sucroglicéridos a dosis de 5 000 mg/kg, como en los PM de la CE, en bebidas sin alcohol, de coco, almendras y a base de anís. A dosis de uso inferiores en refrescos (200 mg/kg), también se pueden utilizar como: 1) opción de estabilizadores, 2) para impartir opacidad a bebidas de cítricos y 3) para sustituir o extender la goma de acacia. 2) Modificar con la nota "sólo en bebidas sin alcohol a base de anís, de coco y almendra".
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	5 000	mg/kg		6	

**CITRATO DE ESTEARILO (SIN 484)**

46. En su 17ª reunión (1973), el JECFA asignó una IDA de 50 mg/kg de pc para citrato de estearilo.

47. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) el citrato de estearilo aparece asociado a la función tecnológica de emulsionante y secuestrante.

<b>Recomendación 1 – Citrato de estearilo, SIN 484</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para citrato de estearilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100	mg/kg	Nota 15	3	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de este aditivo en la margarina a esta dosis de uso. 2) No figura en la norma del Codex 253-2006, grasas lácteas para untar.

**SACARINAS (SIN 954 i - iv)**

48. En su 41ª reunión (1993), el JECFA asignó a las sacarinas una IDA de 5 mg/kg de pc.

49. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) las sacarinas aparecen asociadas a la función tecnológica de edulcorantes.

<b>Recomendación 1 - Sacarinas, SIN 954 i-iv</b>						
El GTe de la 39ª reunión del CCFA (CX/FA 07/39/09 parte 1) recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarinas en la NGAA y se incorporaron en FA/40 INF 01. No obstante, esas disposiciones se omitieron no intencionadamente del informe del GTe de la 40ª reunión del CCFA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones

<b>Recomendación 1 - Sacarinas, SIN 954 i-iv</b>						
El GTe de la 39ª reunión del CCFA (CX/FA 07/39/09 parte 1) recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarinas en la NGAA y se incorporaron en FA/40 INF 01. No obstante, esas disposiciones se omitieron no intencionadamente del informe del GTe de la 40ª reunión del CCFA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300	mg/kg	Notas 127 y 161	6	

<b>Sacarinas, SIN 954 i-iv</b>						
Las siguientes disposiciones fueron incorporadas en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA en su 41ª reunión						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
12.9.1	Pasta de soja fermentada (p.ej., miso)	200	mg/kg		3	
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	500	mg/kg		3	

### SUCRALOSA (SIN 955)

50. En su 37ª reunión (1990), el JECFA asignó una IDA de 15 mg/kg de pc para sucralosa.

51. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) la sucralosa aparece asociada a la función tecnológica de edulcorante.

<b>Sucralosa, SIN 955</b>						
El CCFA, en su 41ª reunión, decidió distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3 las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	400	mg/kg		3	

<b>Sucralosa, SIN 955</b>						
Las disposiciones siguientes fueron incorporadas en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA, en su 41ª reunión.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
06.8.1	Bebidas a base de soja	400	mg/kg		3	<b>Justificación</b> Para endulzar las bebidas a base de soja. Esta dosis es necesaria para endulzar los productos que se consumen como tales.

### SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO (SIN 962)

52. En su 55ª reunión (2000), el JECFA concluyó que las mitades de aspartamo y acesulfamo se rigen por las IDA para aspartamo (40 mg/kg de pc) y acesulfamo potásico (acesulfame K) (15 mg/kg de pc).

53. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) se asocia a la sal de aspartamo y acesulfamo la función tecnológica de edulcorante.

54. El informe del GTe presentado en la 39ª reunión del CCFA señalaba que los anteproyectos de dosis máximas de uso aceptables para estas disposiciones figuran actualmente en la NGAA expresados como sal de aspartamo y acesulfamo o equivalentes de aspartamo o acesulfamo potásico.<sup>7</sup> Dado que el JECFA concluyó que las partes de aspartamo y acesulfamo presentes en la sal de aspartamo y acesulfamo están incluidas en las IDA establecidas para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfamo potásico (SIN 950), la dosis equivalente de aspartamo y acesulfamo potásico del uso de la sal doble no debería exceder la dosis máxima de uso individual para el aspartamo o para el acesulfamo potásico.

55. El grupo especial de trabajo sobre la NGAA de la 40ª reunión del CCFA recomendó – con lo que el Comité estuvo de acuerdo – examinar las disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo con el fin de garantizar que estas disposiciones concuerdan con las disposiciones para el aspartamo y el acesulfamo potásico, y se informa en consonancia con ello.<sup>8</sup> Se pidió al GTe establecido en la 40ª reunión del CCFA que, entre sus

<sup>7</sup> CX/FA 07/39/9.

<sup>8</sup> ALINORM 08/31/12, párr. 72.

tareas, elaborara recomendaciones para asegurar la concordancia entre las disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo, y las disposiciones para el aspartamo y el acesulfamo potásico.<sup>9</sup>

56. El GTe de la 41ª reunión del CCFA examinó un documento de opciones que presentaba cuatro enfoques para resolver la cuestión de la base de información para la sal de aspartamo y acesulfamo.<sup>10</sup> A partir de las observaciones presentadas sobre el documento de opciones, el GTe recomendó que el CCFA acepte el enfoque presentado en el párr. 29 de CX/FA 09/41/6, es decir: (i) revisar el texto de las notas 113<sup>11</sup> y 119<sup>12</sup> tal como se había recomendado, y añadir nuevas notas (es decir, las notas 188<sup>13</sup> y 191<sup>14</sup>) para todas las disposiciones para el acesulfamo potásico y el aspartamo, a fin de garantizar que el uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo, y el aspartamo o el acesulfamo potásico no se traduzca en un exceso de las dosis máximas establecidas para estos edulcorantes.<sup>15</sup> El CCFA, en su 41ª reunión, estuvo de acuerdo con estas recomendaciones.<sup>16</sup>

57. El CCFA, en su 41ª reunión, presentó para su adopción un total de 16 disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo.

58. Las disposiciones siguientes son los anteproyectos (Trámite 3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios restantes para la sal de aspartamo y acesulfamo presentadas en CX/FA 09/41/6. Las disposiciones se han actualizado para corregir errores en las dosis máximas de uso y notas que no concordaban con el enfoque expuesto anteriormente.

59. El Grupo especial de trabajo sobre la NGAA de la 39ª reunión del CCFA decidió que los edulcorantes están justificados tecnológicamente en las categorías de alimentos<sup>17</sup> que figuran en gris.

<b>Recomendación 1 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>incorporar en la NGAA en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación
14.1.3.1	Néctares de frutas	350	mg/kg	Nota 113		Tanto el aspartamo como el acesulfamo potásico tienen dosis máximas establecidas en esta categoría en la NGAA. Si los principales elementos de la sal están permitidos en una categoría de alimentos, no habría razón para impedir el uso de la sal de los mismos.
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	350	mg/kg	Nota 113 & Nota 127		

<sup>9</sup> ALINORM 08/31/12, párr. 78.

<sup>10</sup> El documento de opciones se distribuyó a todos los miembros del GTe en el foro electrónico y no figura en el presente informe.

<sup>11</sup> **Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

<sup>12</sup> **Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima puede convertirse a equivalentes de ~~aspartamo acesulfame potásico dividiéndola~~ multiplicándola por 0,68).

<sup>13</sup> **Nota 188:** No deberá superar la dosis máxima de uso para el acesulfamo potásico (SIN 950) usado solo o con sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 952).

<sup>14</sup> **Nota 191:** No deberá superar la dosis máxima de uso para el aspartamo (SIN 951) usado solo o con sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 952).

<sup>15</sup> **N.B.:** Las notas 188 y 191, que el CCFA, en su 41ª reunión, decidió añadir a todas las disposiciones para el acesulfamo potásico y aspartamo respectivamente, solamente son pertinentes en las categorías de alimentos que contienen también disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo. Por tanto se propone que el Comité considere suprimir las notas 188 y 191 de las disposiciones para el acesulfamo potásico y aspartamo en la NGAA *que no tienen una disposición correspondiente para la sal de aspartamo y acesulfamo*.

<sup>16</sup> ALINORM 09/32/12, párr. 95.

<sup>17</sup> 39ª reunión del CCFA, CRD I Apén. V.



<b>Recomendación 2 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la <b>adopción</b> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1 000	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	350	mg/kg	Nota 113	3	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF			3	
12.4	Mostazas	350	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
12.5	Sopas y caldos	110	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	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	350	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500	mg/kg	Nota 113	3	
13.6	Complementos alimenticios	2 000	mg/kg	Nota 113	3	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	mg/kg	Nota 119 y Nota 161		
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	

<b>Recomendación 4 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2 000	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> El uso podría confundir al consumidor.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1 000	mg/kg	Nota 119	3	<b>Observación</b> El uso podría confundir al consumidor.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> El uso podría confundir al consumidor.
01.6.5	Productos análogos al queso	350	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> 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	1 000	mg/kg	Nota 119	3	<b>Observación</b> El uso podría confundir al consumidor; añadir la nota 161.
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> El uso podría confundir al consumidor; añadir la nota 161.

<b>Recomendación 4 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
04.1.2.2	Frutas desecadas	500	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> 1) En la NGAA hay disposiciones para el uso de aspartamo y acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 04.1.2.2. Se propone modificar la dosis máxima a 500 mg/kg e incluir la nota 113 a fin de reflejar la dosis máxima para el acesulfamo potásico en esta categoría de alimentos. 2) El uso podría confundir al consumidor.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	<b>Observación</b> El uso podría confundir al consumidor.
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> Añadir la nota 116.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	350	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> Añadir la nota 116.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	350	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en esta categoría a dosis máximas de 1 000 mg/kg. Modificar la dosis máxima a 1 000 mg/kg, de conformidad con las categorías 4.1.25 y 4.1.2.6, Mermeladas y productos para untar. 2) Añadir la nota 116.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad técnica.
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	350	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> Se cuestiona la necesidad técnica.
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))	1 000	mg/kg	Nota 119	3	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de aspartamo a dosis de 2 000 mg/kg en esta categoría. Se señala que hay una disposición en el Trámite 6 en la NGAA para el aspartamo, con una dosis máxima de 3 000 mg/kg en esta categoría de alimentos. 2) Añadir la nota 161.
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 las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1 000	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> Añadir la nota 161.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	350	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> Añadir las notas 97 y 161 para que concuerde con la disposición para el acesulfamo potásico.

<b>Recomendación 4 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
05.1.3	Productos de cacao y chocolate	1 000	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 2 500 mg/kg en dulces.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 2 500 mg/kg en dulces.
05.3	Goma de mascar	5 000	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	<b>Observación</b> Se pregunta la justificación tecnológica de una dosis tan elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg expresada como acesulfamo potásico debería ser suficiente para obtener el efecto necesario.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 1 000 mg/kg en esta categoría.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	350	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	<b>Observación</b> La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 1 000 mg/kg en los postres en general.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1 000	mg/kg	Nota 113	3	<b>Observación</b> 1) La posible ingestión excederá la IDA debido al elevado consumo de estos productos tan básicos. 2) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en esta categoría.
12.2.2	Aderezos y condimentos	2 000	mg/kg	Nota 119	3	<b>Observación</b> 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de aspartamo a dosis de 2 000 mg/kg, y no aspartamo potásico, en los condimentos. 2) No hay necesidad tecnológica. El uso podría confundir al consumidor. 3) Añadir la nota 161.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	350	mg/kg	Nota 113 y Nota 127	3	<b>Observación</b> Añadir la nota 161.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600	mg/kg	Nota 119	3	<b>Observación</b> El uso podría confundir al consumidor.

<b>Recomendación 4 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó <b>debatir ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N°</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación/observaciones</b>
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	790	mg/kg	<b>Nota 113</b> y <b>Nota 161</b>	3	<b>Observación</b> <b>1)</b> La DM es demasiado elevada. Una dosis máxima de 350 mg/kg (expresada como acesulfamo potásico) debería ser suficiente para obtener el efecto necesario. <b>2)</b> En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.1; esta disposición debería suspenderse.

## Notas

**Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

**Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto.

**Nota 5:** En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.

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

**Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

**Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

**Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

**Nota 27:** Como ácido para-hidroxibenzoico.

**Nota 28:** Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0,025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: [(33 000 U/kg de pc) x (0,025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de pc.

**Nota 33:** Como fósforo.

**Nota 34:** Tomando como base el anhidro.

**Nota 41:** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.

**Nota 42:** Como ácido sórbico.

**Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

**Nota 52:** Excluida la leche chocolatada.

**Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

**Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

**Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.

**Nota 92:** Excluidas las salsas a base de tomate.

**Nota 95:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

**Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

**Nota 116:** Sólo para el uso en masas.

**Nota 117:** Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1 000 mg/kg.

**Nota 118:** Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg.

**Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico multiplicándola por 0,68).

**Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

**Nota 130:** Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

**Nota 153:** Para uso en los fideos instantáneos únicamente.

**Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.

**Nota 161:** Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

**Nota 181:** Expresado como antocianina.

**Nota 182:** Excepto para uso en la leche de coco.

**Nota 183:** Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.

**Nota 184:** Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.

**Nota 188:** No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).

**Nota 191:** No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).

**Nota A:** Para uso en bebidas no alcohólicas a base de anís, de coco y almendras solamente.

**Nota AA:** Con exclusión de los copos de avena.

## APÉNDICE

El uso de colorantes en las categorías de alimentos que figuran en el cuadro siguiente está justificado tecnológicamente. El uso de colorantes en otras categorías de alimentos debería considerarse en cada caso. La intención de esta lista de categorías de alimentos es que se utilice como un documento de trabajo durante los debates del CCFA sobre los aditivos alimentarios colorantes.

<b>Apéndice</b>		
<b>Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente</b>		
<b>N.° 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)	Incluir porque el CCMMMP está revisando la norma para bebidas lácteas fermentadas que probablemente contendrá disposiciones para colorantes.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	Incluir porque son disposiciones para colorantes adoptadas 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	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	Incluir porque las normas del Codex 275-1973, A-6-1978, 221-2001 y el proyecto de norma para la mozzarella contienen disposiciones para colorantes.
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)	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	Incluir porque las normas del Codex A-8(a)-1978, A-8(b)-1978 y A-8(c)-1978 contienen disposiciones para colorantes que son aplicables 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)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes para esta categoría de alimentos de la NGAA.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	Incluir porque la norma del Codex 19-1978 contiene disposiciones para colorantes que son aplicables a esta categoría de alimentos.
02.2.1	Emulsiones que contienen al menos 80% de grasa	Añadir a petición de la Comisión Europea.
02.2.1.1 <sup>18</sup>	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	Incluir porque la norma del Codex 1-1985 contiene disposiciones para colorantes que son aplicables a esta categoría de alimentos.
02.2.1.2	Margarina y productos similares	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% 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	Incluir porque la norma del Codex 256-2007 contiene disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	Incluir con las notas 4 <sup>19</sup> y 16 <sup>20</sup>
04.1.2.2	Frutas desecadas	Incluir por la siguiente justificación: debido al efecto de la temperatura durante el procesado y el almacenamiento que afecta a la decoloración de la fruta desecada. La carne de la fruta desecada pierde el color natural original en el procesado y al madurar.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	Incluir porque las normas del Codex 60-1981, 61-1985, 78-1981, 99-1981, 159-1987 y 242-2003 contienen disposiciones para colorantes que son aplicables a esta categoría de alimentos.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	Incluir porque las normas del Codex 79-1981 y 80-1981 contienen disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes 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	

<sup>18</sup> CX/FA 08/40/6 propone revisar el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA. Si el CCFA lo ratifica, las categorías de alimentos 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3 se suprimirán.

<sup>19</sup> **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

<sup>20</sup> **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.° SCA	Título	Justificación
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	
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 el procesado y el almacenamiento que afecta a la descoloración de la fruta desecada. La carne de la fruta desecada pierde el color natural original en el procesado y al madurar.
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	Incluir porque las normas del Codex 55-1981, 58-1981, 81-1981 y 115-1981 contienen disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
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	
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 turroneos, 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), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	Incluir con la nota 184 <sup>21</sup> .
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	Incluir porque las normas del Codex 55-1981, 58-1981, 81-1981 y 115-1981 contienen disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	Incluir porque la norma del Codex 249-206 (fideos instantáneos) contiene disposiciones para colorantes.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes 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)	
06.8	Productos a base de soja (excluidos los aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos a base de soja fermentada de la categoría de alimentos 12.10)	

<sup>21</sup> Nota 184: Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.

Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.° SCA	Título	Justificación
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
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	
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" (bolos 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 las notas 4 y 16.
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	
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	
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico en piezas enteras o en cortes	
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	
08.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados congelados, en piezas enteras o en cortes	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de 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	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	
08.4	Trípas comestibles (p. ej., para embutidos)	
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con las notas 4 y 16.
09.1.1	Pescado fresco	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría 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 <sup>22</sup> .
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 95.
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría 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 se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos,	Incluir con la nota 16.

<sup>22</sup> Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.



Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.° SCA	Título	Justificación
	crustáceos y equinodermos	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	
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	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría 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 se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría 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.
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	Incluir con la nota 4 (para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto).
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría 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	Incluir porque la norma del Codex 117-1981 contiene disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
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	
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 proteínicos de soja	
12.9.1.1	Bebida de soja	
12.9.1.2	Película de bebida de soja	
12.9.1.3	Otros productos proteínicos 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 (p.ej., 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)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
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	

Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.° SCA	Título	Justificación
	para deportistas, bebidas energéticas o 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 debido a las justificaciones siguientes. 1) El color de caramelo, aromatizantes y cafeína se secan en maltodextrina, que se añade al café seco, para hacer una mezcla diluida que se utiliza como sucedáneo del café en Rusia (p.ej. por el ejército ruso). 2) Esta categoría comprende cafés enlatados que se sirven calientes. El uso del color de caramelo está justificado tecnológicamente en estos productos debido a un método de elaboración específico (esterilización en alambique) que puede cambiar el color durante el procesado. El color de caramelo se añade para dar el color consistente al producto que esperan los consumidores. Esos cafés se comercializan ampliamente en Japón. Incluir con la nota 160 <sup>23</sup> .
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	
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)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
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	

<sup>23</sup> **Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.