

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5(f) del programa

CX/FA 13/45/12

Enero de 2013

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

45ª reunión

Beijing (China), 18 al 22 de marzo de 2013

### PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA

(Respuestas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10)

#### INFORMACIÓN GENERAL

1. La 44ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) sometió a debate la necesidad de establecer un procedimiento para examinar propuestas no solicitadas de nuevas incorporaciones o incorporaciones revisadas en la NGAA. El Comité recordó que el *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios*<sup>1</sup> proporcionaba información pormenorizada que debía incluirse como corroboración de las solicitudes específicas de nuevas disposiciones y disposiciones revisadas en la NGAA. El Comité decidió distribuir una circular solicitando que se remitieran propuestas de nuevas disposiciones o disposiciones revisadas para la NGAA, de acuerdo con el *Procedimiento*. El Comité decidió también examinar solamente las propuestas presentadas antes de la fecha límite especificada en la circular.<sup>2</sup> Se solicitó a los Estados Unidos de América (EE.UU.) que compilaran, de forma estructurada, las nuevas propuestas o propuestas revisadas para la NGAA.<sup>3</sup> El Comité decidió también establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de la 45ª reunión y estaría presidido por EE.UU., trabajando en inglés solamente, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria a partir de la información compilada por EE.UU.<sup>4</sup>

2. En la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10 se solicitaban nuevas disposiciones o disposiciones revisadas para la NGAA. Se han recibido observaciones de Costa Rica, la Unión Europea, Nueva Zelanda, E.E.U.U., el Consejo de Control de Calorías (CCC), la Asociación Internacional de Goma de Mascar (ICGA), el Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA) y la Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA). Esas observaciones se han organizado por aditivo alimentario y se resumen en el Apéndice 1 de este documento. En el caso de observaciones en que se ha proporcionado justificación tecnológica pormenorizada, se han resumido en el Apéndice 1 y las observaciones completas se presentan en el Apéndice 3. Además de esas observaciones proporcionadas como respuesta a la CL 2012/5-FA, en el Apéndice 1 se ha insertado también la propuesta de Brasil que figura en CRD 18 (44ª reunión del CCFA).<sup>5</sup>

3. Pese a que no se habían solicitado, se han enviado al Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA (GTe NGAA) nuevas propuestas sobre el uso de aditivos alimentarios, que actualmente están en el Cuadro 3 de la NGAA, que tienen la función de "regulador de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante".<sup>6</sup> Se han recibido nuevas propuestas de Brasil, Costa Rica, la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), el ICGMA, el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), Marinalg International (Marinalg) y la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV). Las propuestas se han organizado por aditivo alimentario y se resumen en el Apéndice 2.

<sup>1</sup> Manual de procedimiento del Codex, 20 edición, págs. 59-66.

<sup>2</sup> REP 12/FA párrs. 86-88.

<sup>3</sup> REP 12/FA párr. 134.

<sup>4</sup> REP 12/FA párr. 135.

<sup>5</sup> REP 12/FA párr. 87.

<sup>6</sup> REP 12/FA párrs. 94-98.

### Observaciones de redacción

4. En sus observaciones presentadas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10, Nueva Zelanda solicitó que en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) se incorporase el uso de varios aditivos que no reúnen los requisitos para incorporarlos en la NGAA<sup>7</sup>. Por tanto, las disposiciones propuestas para las siguientes sustancias: tartrato de calcio (SIN 354), ácido metatartárico y mannoproteínas de levadura, no se han insertado en el Apéndice 1, pero las observaciones de Nueva Zelanda se han insertado en el Apéndice 3. Por otra parte, taninos (SIN 181) no se han insertado porque el JECFA ha evaluado el uso de esta sustancia como coadyuvante de filtración y los coadyuvantes de elaboración no figuran en la NGAA. Nueva Zelanda solicitó también que en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) se incorporase el uso de dióxido de carbono (SIN 290) según buenas prácticas de fabricación (BPF). Pero esta disposición figura ya en la NGAA en el Trámite 7.<sup>8</sup>

5. En sus observaciones presentadas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10, el CCC solicitó que en la categoría de alimentos 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas) de la NGAA se incorporase una disposición para sacarinas (SIN 954(i) - (iv)) a 80 mg/kg. Pero esta disposición figura ya en la NGAA en el Trámite 6.<sup>9</sup> La disposición propuesta no se ha insertado en el Apéndice 1, pero las observaciones del CCC se han insertado en el Apéndice 3.

6. En sus observaciones al GTe NGAA, la OIV solicitó también que en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) se incorporase tartrato de calcio de acuerdo con buenas prácticas de fabricación (BPF). Tal como se ha señalado arriba (párr. 4), el tartrato de calcio no reúne los requisitos para su incorporación en la NGAA porque el JECFA no le ha asignado una IDA completa. La disposición propuesta no se ha insertado en el Apéndice 2.

7. En sus observaciones al GTe NGAA, el ICGMA recomendó que en la categoría de alimentos 10.2.1 (Productos líquidos a base de huevo) se incorporase el uso de hexametáfosfato de sodio y potasio (SIN 452(vi)) y ésteres del ácido tartárico de mono- y di-glicéridos de ácidos grasos (SIN 472d) como espesantes según BPF. El JECFA no ha asignado a estas sustancias una IDA completa y, por tanto, no reúnen los requisitos para su incorporación en la NGAA. Las disposiciones propuestas no se han insertado en el Apéndice 2.

---

<sup>7</sup> Para que un aditivo se incorpore en la NGAA debe tener asignada una ingesta diaria aceptable (IDA) o el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) debe haber determinado por otros criterios que es inocuo. Además, la sustancia debe tener una designación en el Sistema internacional de numeración (SIN) por el Codex (Sección 1.1 del preámbulo de la NGAA).

<sup>8</sup> La nota 60 ("Si se utiliza como gasificante, el CO<sub>2</sub> en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.") está asociada con la disposición de la NGAA para el dióxido de carbono en la categoría de alimentos 14.2.3.

<sup>9</sup> La nota 127 ("Según se sirve al consumidor") y la nota 161 ("Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.") están asociadas con la disposición de la NGAA para sacarinas en la categoría de alimentos 14.1.3.4.

**APÉNDICE 1: RESUMEN DE LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS EN RESPUESTA  
A LA CL 2012/5-FA, PARTE B, PUNTO 10**

8. Las revisiones a las disposiciones vigentes de la NGAA se indican en los cuadros que siguen a continuación del modo siguiente: las eliminaciones se han indicado tachadas y las adiciones o los cambios en **negrita**. La incorporación de una disposición totalmente nueva en la NGAA tiene en blanco la columna de "Trámite".

| <b>Ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305)</b> |   |                              |                   |                    |  |
|--|---|------------------------------|-------------------|--------------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>               | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>                  | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b>    | <b>Notas</b>      | <b>Trámite</b>     | <b>Resumen de las observaciones</b>  |
| 13.2                                       | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | <del>400</del><br><b>200</b> | Notas 10, 15 y ZZ | Adoptado o en 2010 | <b>Brasil:</b> el SIN 304 solamente por conformidad con CODEX STAN 74-1981. Aumenta la DM adoptada de 200 mg/kg. |

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

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

**Nota ZZ:** el SIN 304 (palmitato de ascorbilo solamente).

| <b>Aspartamo (SIN 951)</b>   |  |                           |              |                |  |
|------------------------------|--|---------------------------|--------------|----------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b> | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Trámite</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>                |
| 6.8.1                        | Bebidas a base de soja                   | 1 500                     |              |                | <b>EI CCC:</b> añade dulzor para mejorar el aroma. |

| <b>Sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962)</b> |   |                                  |   |                |                                     |
|--|---|----------------------------------|---|----------------|-------------------------------------|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                   | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>  | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b>        | <b>Notas</b>                                  | <b>Trámite</b> | <b>Resumen de las observaciones</b> |
| 01.3.2   | Blanqueadores de bebidas  | <del>4 540</del><br><b>2 000</b> | Nota 113                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 01.4.4   | Productos análogos a la nata (crema)  | <del>4 550</del><br><b>1 000</b> | Nota 119                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 01.5.2   | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo  | <del>3 400</del><br><b>1 000</b> | <del>Nota 119</del><br><b>Nota 113</b>        | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 01.6.5   | Productos análogos al queso   | <del>790</del><br><b>350</b>     | Nota 113                                      | 3              | EI CCC                              |
| 02.3   | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados | <del>4 550</del><br><b>1 000</b> | Nota 119                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 03.0   | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes  | <del>4 550</del><br><b>1 000</b> | <del>Notas 113 y 164</del><br><b>Nota 119</b> | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 04.1.2.1                                       | Frutas congeladas   | <del>4 130</del><br><b>500</b>   | Nota 113                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 04.1.2.2                                       | Frutas desecadas  | <del>4 130</del><br><b>500</b>   | Nota 113                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 04.1.2.3                                       | Frutas en vinagre, aceite o salmuera  | <del>450</del><br><b>200</b>     | Notas 113 y 144                               | 3              | EI CCC                              |
| 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                 | <del>2 270</del><br><b>1 000</b> | <del>Notas 113 y 138</del><br><b>Nota 119</b> | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 04.1.2.7                                       | Frutas confitadas   | <del>4 130</del><br><b>500</b>   | Nota 113                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 04.1.2.10                                      | Productos de fruta fermentada   | <del>790</del><br><b>350</b>     | Nota 113                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 04.1.2.11                                      | Rellenos de fruta para pastelería   | <del>790</del><br><b>350</b>     | Nota 113                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |
| 04.1.2.12                                      | Frutas cocidas o fritas   | <del>4 130</del><br><b>500</b>   | Nota 113                                      | 3              | EI CCC, la ISA                      |

| <b>Sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962)</b> |   |                                  |  |                |   |
|--|---|----------------------------------|--|----------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                   | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>  | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b>        | <b>Notas</b>                           | <b>Trámite</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>                               |
| 04.2.2.4                                       | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | <del>790</del><br><b>350</b>     | Nota 113                               | 3              | EI CCC  |
| 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))                                 | <del>4 660</del><br><b>1 000</b> | Nota 119                               | 3              | EI CCC  |
| 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 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3 | <del>2-270</del><br><b>1 000</b> | Nota 113                               | 3              | EI CCC  |
| 05.1.1   | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao   | 350                              | Notas <del>97</del><br>y 113           |                | EI CCC<br><b>La ISA:</b> añadir la nota 97.                       |
| 05.1.2   | Mezclas de cacao (jarabes)  | <del>4-130</del><br><b>350</b>   | Notas <del>97</del><br>y 113           | 3              | EI CCC<br><b>Costa Rica, el ICGMA, la ISA:</b> añadir la nota 97. |
| 05.1.3   | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | <del>4-540</del><br><b>1 000</b> | Notas 113<br>y 145                     | 3              | Costa Rica, el CCC, el ICGMA, la ISA                              |
| 05.1.4   | Productos de cacao y chocolate  | <del>2-270</del><br><b>500</b>   | Notas 113<br>y 145                     | 3              | Costa Rica, el CCC, el ICGMA, la ISA                              |
| 05.2.1   | Caramelos duros   | 500                              | Notas 113<br>y 156                     |                | Costa Rica, el ICGMA, la ISA, <b>el CCC:</b> añadir la nota 156.  |
| 05.2.2   | Caramelos blandos   | 1 000                            | Nota 113                               |                | Costa Rica, el CCC, el ICGMA, la ISA                              |
| 05.2.3   | Turrón y mazapán  | 1 000                            | Nota 113                               |                | Costa Rica, el CCC, el ICGMA, la ISA                              |
| 05.3   | Goma de mascar  | <del>4-540</del><br><b>5 000</b> | Notas <del>68</del><br>y 113           | 3              | Costa Rica, el CCC, la ICGA, el ICGMA, la ISA                     |
| 05.4   | Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces  | <del>4-130</del><br><b>500</b>   | Nota 113                               | 3              | Costa Rica, el CCC, el ICGMA, la ISA                              |
| 06.3   | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | <del>4-550</del><br><b>1 000</b> | Notas 119<br>y 145                     | 3              | EI CCC, la ISA  |
| 06.5   | Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)   | <del>790</del><br><b>350</b>     | Notas 113<br>y 145                     | 3              | EI CCC, la ISA  |
| 07.1   | Pan y productos de panadería ordinaria  | <del>2-270</del><br><b>1 000</b> | Nota 113                               | 3              | EI CCC, la ISA  |
| 10.4   | Postres a base de huevo (p.ej., flan)   | <del>790</del><br><b>350</b>     | Notas 113<br>y 145                     | 3              | EI CCC, la ISA  |
| 11.4   | Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)   | 1 000                            | Notas 113<br>y 159                     |                | La ISA  |
| 12.2.2   | Aderezos y condimentos  | <del>3-100</del><br><b>2 000</b> | <del>Nota 113</del><br><b>Nota 119</b> | 3              | EI CCC  |
| 12.4   | Mostazas  | <del>540</del><br><b>350</b>     | Nota 119                               | 3              | EI CCC  |
| 12.5   | Sopas y caldos  | <del>250</del><br><b>110</b>     | Notas 113<br>y 138                     | 3              | EI CCC  |

| <b>Sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962)</b> |   |                                |   |                |  |
|--|---|--------------------------------|---|----------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                   | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>  | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b>      | <b>Notas</b>                                  | <b>Trámite</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>          |
| 12.7   | Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.4 y 05.1.3 | <del>1 550</del><br><b>350</b> | <del>Nota 113 y 145</del><br><b>Nota 119</b>  | 3              | EI CCC                                       |
| 14.1.3.2                                       | Néctares de hortalizas  | 350                            | Nota 113                                      |                | La ISA                                       |
| 14.1.3.4                                       | Concentrados para néctares de hortalizas  | <del>3 400</del><br><b>350</b> | Notas 113 y 127                               | 3              | La ISA                                       |
| 14.1.4   | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas   | <del>930</del><br><b>600</b>   | Notas 119 y 145                               | 3              | EI CCC, la ISA                               |
| 14.1.5   | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao   | <del>4 360</del><br><b>600</b> | <del>Nota 113</del><br><b>Notas 119 y 160</b> | 3              | EI CCC<br><b>La ISA:</b> añadir la nota 160. |
| 15.0   | Aperitivos listos para el consumo   | <del>770</del><br><b>500</b>   | Notas 119 y 144                               | 3              | EI CCC                                       |

**Nota 68:** sólo para uso en productos sin azúcar añadido.

**Nota 97:** en el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.

**Nota 113:** dosis 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 119:** dosis 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 dividiéndola por 0,68).

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

**Nota 138:** para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

**Nota 144:** sólo para uso en productos agrídulces.

**Nota 145:** los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

**Nota 156:** para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 500 mg/kg.

**Nota 159:** sólo para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.

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

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

| <b>Marrón HT (SIN 155)</b>   |   |                           |              |                |   |
|------------------------------|---|---------------------------|--------------|----------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b> | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>                | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Trámite</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 08.4                         | Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 5 000                     |              |                | <b>UE:</b> para dar cantidad de color efectiva. Se utiliza sólo en envolturas para salchichas especiales.<br>La NGAA tiene actualmente en el Trámite 7 una disposición en la categoría de alimentos 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza) a 500 mg/kg con la nota 16 ("Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.") |

| Hidróxido de calcio (SIN 526) |                                   |                    |       |                  |  |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-------|------------------|--|
| N.º cat. de alimentos         | Alimento o categoría de alimentos | Dosis máx. (mg/kg) | Notas | Trámite          | Resumen de las observaciones   |
| 02.2.4                        | Mantequilla (manteca)             | BPF                |       | Adoptado en 2008 | <b>UE:</b> revocar. No hay justificación tecnológica para utilizar reguladores de la acidez en la mantequilla (manteca). |

| Carmines (SIN 120)    |   |                    |         |                  |   |
|-----------------------|---|--------------------|---------|------------------|---|
| N.º cat. de alimentos | Alimento o categoría de alimentos                       | Dosis máx. (mg/kg) | Notas   | Trámite          | Resumen de las observaciones  |
| 08.4                  | Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 500<br>10 000      | Nota 16 | Adoptado en 2005 | <b>UE:</b> aumentar la DM. Para dar cantidad de color efectiva. Se utiliza sólo en envolturas para salchichas especiales. |

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

| Carotenoides (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f) |   |                    |       |                  |   |
|---|---|--------------------|-------|------------------|---|
| N.º cat. de alimentos                             | Alimento o categoría de alimentos                       | Dosis máx. (mg/kg) | Notas | Trámite          | Resumen de las observaciones  |
| 08.4  | Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 400<br>10 000      |       | Adoptado en 2011 | <b>UE:</b> aumentar la DM. Para dar cantidad de color efectiva. Se utiliza sólo en envolturas para salchichas especiales. |

| Curcumina (SIN 100(i)) |   |                    |         |         |   |
|------------------------|---|--------------------|---------|---------|---|
| N.º cat. de alimentos  | Alimento o categoría de alimentos                       | Dosis máx. (mg/kg) | Notas   | Trámite | Resumen de las observaciones  |
| 08.4                   | Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 500<br>2 000       | Nota 16 | 7       | <b>UE:</b> para dar cantidad de color efectiva. Se utiliza sólo en envolturas para salchichas especiales. |

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

| Óxidos de hierro (SIN 172(i), (ii), (iii)) |   |                    |         |                  |   |
|--|---|--------------------|---------|------------------|---|
| N.º cat. de alimentos                      | Alimento o categoría de alimentos                       | Dosis máx. (mg/kg) | Notas   | Trámite          | Resumen de las observaciones  |
| 08.4                                       | Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 4 000<br>5 000     | Nota 72 | Adoptado en 2005 | <b>UE:</b> aumentar la DM. Para dar cantidad de color efectiva. Se utiliza sólo en envolturas para salchichas especiales. |

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

| Éster de etilo del arginato láurico (SIN 243) |  |                    |        |         |  |
|---|--|--------------------|--------|---------|--|
| N.º cat. de alimentos                         | Alimento o categoría de alimentos  | Dosis máx. (mg/kg) | Notas  | Trámite | Resumen de las observaciones   |
| 08.2.1  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes | 200                |        |         | <b>EE.UU.:</b> inhibe el desarrollo de microorganismos en los productos cárnicos y de aves de corral elaborados. |
| 08.2.2  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes  | 200                |        |         | <b>EE.UU.:</b> inhibe el desarrollo de microorganismos en los productos cárnicos y de aves de corral elaborados. |
| 08.2.3  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes             | 200                | Nota 3 | 3       | <b>EE.UU.:</b> inhibe el desarrollo de microorganismos en los productos cárnicos y de aves de corral elaborados. |
| 08.3.1  | Productos cárnicos, de aves de   | 200                |        |         | <b>EE.UU.:</b> inhibe el desarrollo de   |

| Éster de etilo del arginato láurico (SIN 243) |  |                    |        |         |  |
|---|--|--------------------|--------|---------|--|
| N.º cat. de alimentos                         | Alimento o categoría de alimentos  | Dosis máx. (mg/kg) | Notas  | Trámite | Resumen de las observaciones   |
|   | corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico                               |                    |        |         | microorganismos en los productos cárnicos y de aves de corral elaborados.  |
| 08.3.2  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente | 200                |        |         | <b>EE.UU.:</b> inhibe el desarrollo de microorganismos en los productos cárnicos y de aves de corral elaborados. |
| 08.3.3  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados            | 200                | Nota 3 | 3       | <b>EE.UU.:</b> inhibe el desarrollo de microorganismos en los productos cárnicos y de aves de corral elaborados. |

**Nota 3:** tratamiento superficial.

| Neotamo (SIN 961)     |                                      |                    |       |         |  |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------------|-------|---------|--|
| N.º cat. de alimentos | Alimento o categoría de alimentos    | Dosis máx. (mg/kg) | Notas | Trámite | Resumen de las observaciones   |
| 14.1.3.1              | Néctares de frutas                   | 65                 |       |         | <b>El CCC:</b> mejora el sabor sin añadir calorías.<br><b>La ISA:</b> los productos se someten normalmente a tratamiento térmico y el neotamo tiene mayor estabilidad térmica, por lo cual en el procesado posterior se añade menos edulcorante. |
| 14.1.3.3              | Concentrados para néctares de frutas | 65                 |       |         | <b>El CCC:</b> mejora el sabor sin añadir calorías.<br><b>La ISA:</b> los productos se someten normalmente a tratamiento térmico y el neotamo tiene mayor estabilidad térmica, por lo cual se añade menos edulcorante en el procesado posterior. |

| Carbonato de sodio (SIN 500(i)) |                                   |                    |         |                  |   |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------|------------------|---|
| N.º cat. de alimentos           | Alimento o categoría de alimentos | Dosis máx. (mg/kg) | Notas   | Trámite          | Resumen de las observaciones  |
| 02.2.1                          | Mantequilla (manteca)             | BPF                | Nota CC | Adoptado en 2008 | <b>UE:</b> no hay justificación tecnológica para utilizar reguladores de la acidez en la mantequilla (manteca). Los carbonatos de sodio pueden utilizarse para estabilizar el pH de productos específicos (p.ej., mantequilla (manteca) de nata (crema) agria). |

**Nota CC:** utilizar como estabilizador del pH en mantequilla (manteca) de nata (crema) agria.

| Carbonato ácido de sodio (SIN 500(ii)) |                                   |                    |         |                  |   |
|--|-----------------------------------|--------------------|---------|------------------|---|
| N.º cat. de alimentos                  | Alimento o categoría de alimentos | Dosis máx. (mg/kg) | Notas   | Trámite          | Resumen de las observaciones  |
| 02.2.1                                 | Mantequilla (manteca)             | BPF                | Nota CC | Adoptado en 2008 | <b>UE:</b> no hay justificación tecnológica para utilizar reguladores de la acidez en la mantequilla (manteca). Los carbonatos de sodio pueden utilizarse para estabilizar el pH de productos específicos (p.ej., mantequilla (manteca) de nata (crema) agria). |

**Nota CC:** utilizar como estabilizador del pH en mantequilla (manteca) de nata (crema) agria.

| Hidróxido de sodio (SIN 524) |                                   |                    |       |         |                              |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-------|---------|------------------------------|
| N.º cat. de alimentos        | Alimento o categoría de alimentos | Dosis máx. (mg/kg) | Notas | Trámite | Resumen de las observaciones |

| Hidróxido de sodio (SIN 524) |                                   |                    |       |                  |  |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-------|------------------|--|
| N.º cat. de alimentos        | Alimento o categoría de alimentos | Dosis máx. (mg/kg) | Notas | Trámite          | Resumen de las observaciones   |
| 02.2.4                       | Mantequilla (manteca)             | BPF                |       | Adoptado en 2008 | <b>UE:</b> revocar. No hay justificación tecnológica para utilizar reguladores de la acidez en la mantequilla (manteca). |

| Sorbatos (SIN 200, 201, 202, 203) |   |                          |                                     |         |   |
|-----------------------------------|---|--------------------------|-------------------------------------|---------|---|
| N.º cat. de alimentos             | Alimento o categoría de alimentos                       | Dosis máx. (mg/kg)       | Notas                               | Trámite | Resumen de las observaciones  |
| 08.4                              | Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | <del>200</del><br>10 000 | Notas 42 y <del>222</del><br>222REV | 7       | <b>UE:</b> aumentar la DM. El sorbato de potasio (SIN 202) solamente se utiliza para evitar el desarrollo de mohos en la envoltura; no tiene función en la salchicha final. |

**Nota 42:** como ácido sórbico.

**Nota 222:** para uso en cubiertas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6 solamente.

**Nota 222REV:** El SIN 202 (sorbato de potasio) para uso en cubiertas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6 solamente.

| Sucralosa (triclorogalactosacarosa) (SIN 955) |  |                       |       |         |  |
|---|--|-----------------------|-------|---------|--|
| N.º cat. de alimentos                         | Alimento o categoría de alimentos                        | Dosis máx. (mg/kg)    | Notas | Trámite | Resumen de las observaciones   |
| 01.5.2  | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo | <del>400</del><br>580 |       | 3       | <b>EI CCC:</b> 580 mg/kg. Endulza sin añadir hidratos de carbono y calorías. Los hidratos de carbono añadidos pueden dar lugar a reacciones de pardeamiento que deterioran la apariencia del producto. En esta categoría de alimentos pueden utilizarse edulcorantes intensos. La DM está basada en la norma japonesa.<br><b>La ISA:</b> 400 mg/kg. Endulza sin añadir hidratos de carbono y calorías. Los hidratos de carbono añadidos pueden dar lugar a reacciones de pardeamiento que deterioran la apariencia del producto. En esta categoría de alimentos pueden utilizarse edulcorantes intensos. |

| Tartrazina (SIN 102)  |   |                    |       |         |  |
|-----------------------|---|--------------------|-------|---------|--|
| N.º cat. de alimentos | Alimento o categoría de alimentos                       | Dosis máx. (mg/kg) | Notas | Trámite | Resumen de las observaciones   |
| 08.4                  | Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos) | 300                |       |         | <b>UE:</b> para dar cantidad de color efectiva. Se utiliza sólo en envolturas para salchichas especiales.<br>La NGAA tiene actualmente en el Trámite 7 una disposición en la categoría de alimentos 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza) a 500 mg/kg con la nota 4 ("Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.") y la nota 16 ("Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.") |



**APÉNDICE 2: RESUMEN DE OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES AL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA - NUEVAS PROPUESTAS PARA ADITIVOS DEL CUADRO 3 CON LA FUNCIÓN DE "REGULADOR DE LA ACIDEZ" O "EMULSIONANTE, ESTABILIZANTE, ESPESANTE"**

| <b>Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472a)</b> |   |                           |              |   |
|---|---|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                                      | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>    | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>       |
| 06.4.1  | Pasta y fideos frescos y productos análogos | BPF                       |              | <b>La EFEMA, el IFAC:</b> como espesante. |

| <b>Adipato de dialmidón acetilado (SIN 1422)</b> |   |                           |              |   |
|--|---|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                     | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>          | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>       |
| 06.4.1   | Pasta y fideos frescos y productos análogos       | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante. |
| 06.4.2   | Pasta y fideos deshidratados y productos análogos | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante. |

| <b>Fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414)</b> |   |                           |              |   |
|--|---|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                     | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>          | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>       |
| 06.4.1   | Pasta y fideos frescos y productos análogos       | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante. |
| 06.4.2   | Pasta y fideos deshidratados y productos análogos | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante. |

| <b>Sulfato de aluminio (SIN 520)</b> |  |                           |              |   |
|--------------------------------------|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>         | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 10.2.1                               | Productos líquidos a base de huevo       | 100                       | 6            | <b>EI ICGMA:</b> como EMULSIONANTE - supresor de la coagulación de proteínas (inhibidor de la cristalización.) El aluminio enlaza con proteínas de huevo para ayudar a mantener la solubilidad de las proteínas durante el procedimiento de pasteurización/calentado. |
| 10.2.2                               | Productos congelados a base de huevo     | 100                       | 6            |   |

**Nota 6:** como aluminio.

| <b>Hidróxido de amonio (SIN 527)</b> |  |                           |              |  |
|--------------------------------------|--|---------------------------|--------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>         | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>  |
| 04.1.1.2                             | Frutas frescas tratadas en la superficie | BPF                       |              | <b>Brasil:</b> está de acuerdo en que el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos, por lo general, no está justificado. El SIN 527 hidróxido de amonio es necesario para el tratamiento de las frutas frescas. El uso es concomitante con los agentes de glaseado, especialmente las ceras, que hay varias autorizadas para esta subcategoría. Se podría añadir la función tecnológica de "sustancia inerte" al SIN 527. Brasil propondrá en el GTe sobre el SIN que al SIN 527 se |

| <b>Hidróxido de amonio (SIN 527)</b> |  |                           |              |   |
|--------------------------------------|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>         | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
|                                      |  |                           |              | añada la función de "sustancia inerte" y desea proponer su disposición para la categoría de alimentos 04.1.1.2 según la dosis máxima de uso de BPF. |

| <b>Sulfato de calcio (SIN 516)</b> |  |                           |              |                                     |
|------------------------------------|--|---------------------------|--------------|-------------------------------------|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>       | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b> |
| 10.2.1                             | Productos líquidos a base de huevo       | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> como espesante.    |

| <b>Carragenina (SIN 407)</b> |  |                           |              |   |
|------------------------------|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b> | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>   | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>                               |
| 01.2.1.2                     | Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPF                       |              | <b>Marinalg:</b> por uniformidad con la norma del Codex 243-2003. |

| <b>Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472c)</b> |   |                           |              |   |
|---|---|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                                      | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>    | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>       |
| 06.4.1  | Pasta y fideos frescos y productos análogos | BPF                       |              | <b>EI EFEMA, el IFAC:</b> como espesante. |

| <b>Dextrinas, almidón tostado (SIN 1400)</b> |   |                           |              |   |
|--|---|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                 | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>          | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>       |
| 06.4.2                                       | Pasta y fideos deshidratados y productos análogos | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante. |
| 10.2.1                                       | Productos líquidos a base de huevo                | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante. |
| 10.2.2                                       | Productos congelados a base de huevo              | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante. |

| <b>Fosfato de dialmidón (SIN 1412)</b> |  |                           |              |   |
|--|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>           | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>           | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 08.1                                   | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> los almidones modificados alimentarios se utilizan como espesantes en carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves de corral inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. |

| <b>Fosfato de hidroxipropil dialmidón (SIN 1442)</b> |  |                           |              |   |
|--|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                         | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>         |
| 08.1   | Carne fresca, incluida la de aves de     | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> los almidones alimentarios |

| <b>Fosfato de hidroxipropil dialmidón (SIN 1442)</b> |  |                           |              |   |
|--|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                         | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
|  | corral y caza                            |                           |              | modificados se utilizan como espesantes en carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves de corral inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. |

| <b>Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472b)</b> |   |                           |              |   |
|---|---|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                                      | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>    | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>       |
| 06.4.1  | Pasta y fideos frescos y productos análogos | BPF                       |              | <b>EI EFEMA, el IFAC:</b> como espesante. |

| <b>Lecitina (SIN 322(i))</b> |  |                           |              |                |   |
|------------------------------|--|---------------------------|--------------|----------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b> | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>   | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Trámite</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 01.8.2                       | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero | 30 000                    |              |                | <b>EI IFAC:</b> actualmente lecitina se utiliza ampliamente en concentrado de proteínas de suero y aislado de proteínas de suero para instantaneizar, a una proporción de 0,3-2,0%. La función de instantaneizar de la lecitina es necesaria en esta aplicación para dispersar el suero en polvo y proporcionar propiedades de estabilización y espesado. |

| <b>Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos (SIN 471)</b> |  |                           |              |   |
|---|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>  | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>   | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 01.2.1.2  | Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación | BPF                       |              | <b>La EFEMA:</b> para sincronización con la legislación de la UE y la norma del Codex 243-2003. Los emulsionantes son beneficiosos en los productos lácteos fermentados para estabilizar las proteínas antes del tratamiento térmico y optimizar la viscosidad, evitando el deterioro físico durante el transporte y el almacenamiento, al tiempo que se mejora la sensación en el paladar, y la estabilidad en el cocinado y horneado. |
| 10.2.1  | Productos líquidos a base de huevo   | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> como espesante.  |

| <b>Fosfato de monoalmidón (SIN 1410)</b> |  |                           |              |   |
|--|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>             | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>           | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 08.1                                     | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> los almidones modificados alimentarios se utilizan como espesantes en carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves de corral inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. |

| <b>Pectinas (SIN 440)</b>    |  |                           |              |   |
|------------------------------|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b> | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>   | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 01.2                         | Productos lácteos, fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | BPF                       |              | <b>EI IFAC:</b> las pectinas están aprobadas según BPF en todas las subcategorías.                      |
| 14.1.2                       | Zumos (jugos) de frutas y hortalizas   | 3 000                     |              | <b>Costa Rica, el ICGMA:</b> se utiliza para espesar, regular la sensación en el paladar y estabilizar. |
| 14.1.3                       | Néctares de frutas y hortalizas  | 3 000                     |              | <b>Costa Rica, el ICGMA:</b> se utiliza para espesar, regular la sensación en el paladar y estabilizar. |

| <b>Fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413)</b> |  |                           |              |   |
|--|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                     | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>           | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 08.1   | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> los almidones modificados alimentarios se utilizan como espesantes en carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves de corral inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. |

| <b>Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa) (SIN 466)</b> |  |                     |              |  |
|---|--|---------------------|--------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                                    | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máxima</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>  |
| 14.2.3  | Vinos de uva                             | 100 mg/l            |              | <b>La OIV:</b> para utilizar en los vinos blancos y espumosos para contribuir a la estabilización tartárica. |

| <b>Almidones tratados con enzimas (SIN 1405)</b> |  |                           |              |   |
|--|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                     | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>           | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 08.1   | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> los almidones modificados alimentarios se utilizan como espesantes en carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves de corral inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. |

| <b>Acetato de almidón (SIN 1420)</b> |  |                           |              |   |
|--------------------------------------|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>         | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>           | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 06.4.1                               | Pasta y fideos frescos y productos análogos        | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante.   |
| 06.4.2                               | Pasta y fideos deshidratados y productos análogos  | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> para uso como espesante.   |
| 08.1                                 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> los almidones modificados alimentarios se utilizan como espesantes en carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves de corral inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. |

| <b>Octenilsuccinato sódico de almidón (SIN 1450)</b> |   |                           |              |                                     |
|--|---|---------------------------|--------------|-------------------------------------|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                         | <b>Alimento o categoría de alimentos</b>  | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b> |
| 10.2.1   | Productos líquidos a base de huevo  | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> como espesante.    |
| 10.2.2   | Productos congelados a base de huevo  | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> como espesante.    |
| 14.1.5   | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | BPF                       |              | <b>EI ICGMA:</b> como espesante.    |

| <b>Tartratos (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii), 337)</b> |  |                           |              |  |
|---|--|---------------------------|--------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>                                      | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>  |
| 14.2.3  | Vinos de uva                             | 4 000                     |              | <p><b>La OIV:</b> ha admitido la adición de ácido tartárico, (L+) (N.º del SIN 334) en los vinos para aumentar la acidez por titración y la acidez real (disminuyendo el pH) añadiendo ácidos orgánicos, también para contribuir a la reducción de dosis excesivas de calcio. La OIV recomienda la adición de <u>ácido tartárico, L(+)</u> a la lista de reguladores de la acidez de la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.</p> <p>Para la desacidificación, la OIV ha admitido que en los vinos se añada tartrato dipotásico neutro, carbonato ácido de potasio o carbonato de calcio, que posiblemente contienen pequeñas cantidades de la sal doble de calcio del ácido tartárico, L(+) y el ácido málico, L(-), para reducir la acidez y la acidez real (aumento del pH). La OIV recomienda la adición de tartrato dipotásico (N.º del SIN 336ii) a la lista de reguladores de la acidez de la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.</p> |

| <b>Goma xantana (SIN 415)</b> |  |                           |              |   |
|-------------------------------|--|---------------------------|--------------|---|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>  | <b>Alimento o categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máx. (mg/kg)</b> | <b>Notas</b> | <b>Resumen de las observaciones</b>   |
| 14.1.2                        | Zumos (jugos) de frutas y hortalizas     | 3 000                     |              | <b>Costa Rica, el ICGMA:</b> se utiliza para espesar, regular la sensación en el paladar y estabilizar. |
| 14.1.3                        | Néctares de frutas y hortalizas          | 3 000                     |              | <b>Costa Rica, el ICGMA:</b> se utiliza para espesar, regular la sensación en el paladar y estabilizar. |

**APÉNDICE 3 - JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA COMPLETA PROPORCIONADA COMO  
CORROBORACIÓN DE LAS OBSERVACIONES EN RESPUESTA A LA CL 2012/5-FA, PARTE B,  
PUNTO 10**

**Brasil**

Brasil solicita la incorporación en la NGAA en el Trámite 3 de la siguiente disposición para el SIN 304 palmitato de ascorbilo:

| N.º cat. de alimentos | Categoría de alimentos                                    | Dosis máxima | Trámite              | Brasil  |
|-----------------------|---|--------------|----------------------|---|
| 13.2                  | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños | 200 mg/kg    | 3<br>Nota 10 y<br>15 | Brasil propone que la DM aprobada se incremente de 100 mg/kg a 200 mg/kg, solamente para el SIN 304, para que sea uniforme con CODEX STAN 074/1981, que permite solamente el SIN 304. |

**Costa Rica:**

*Primera observación:*

en respuesta a la consulta realizada al sector, Costa Rica no tiene nuevas propuestas.

*Segunda observación:*

Costa Rica agradece la oportunidad de poder expresar las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, mismas que se indican a continuación:

Sal de Aspartame y Acesulfame (INS 962)

La combinación de Aspartame y Acesulfame en una sola sal, ofrece un efecto sinérgico único que permite que la intensidad del dulzor permanezca por más tiempo en el producto. Además es más estable a la degradación bajo condiciones similares de almacenamiento, si se compara con otros edulcorantes.

Es completamente inocua y cumple a cabalidad con las Buenas Prácticas de Manufactura. Es muy soluble y poco higroscópica, lo que le permite ser un edulcorante muy estable en alimentos de baja humedad como productos de confitería, por ejemplo las gomas de mascar, manteniendo el sabor característico.

Se solicitan estas nuevas provisiones para ser incluidas en paso 3 del procedimiento:

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 05.1.2 Cocoa mixes (syrups):   | 350 mg/kg (Note 97*, Note 113**) |
| 05.1.3 Cocoa-based spreads, including fillings:                                      | 1,000 mg/kg (Note 113)           |
| 05.1.4 Cocoa and chocolate products:   | 500 mg/kg (Note 113)             |
| 05.2.1 Hard Candy  | 500 (Note 113)                   |
| 05.2.2 Soft Candy  | 1,000 (Note 113)                 |
| 05.2.3 Nougats and marzipans   | 1,000 (Note 113)                 |
| 05.3 Chewing gum   | 5,000 mg/kg (Note 113)           |
| 05.4 Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (nonfruit) and sweet sauces | 500 mg/kg (Note 113)             |

\* Note 97: In the finished product/final cocoa and chocolate product.

\*\* Note 113: Use level reported as acesulfame potassium equivalents (the reported maximum level can be converted to an aspartame-acesulfame salt basis by dividing by 0.44). Combined use of aspartame-acesulfame salt with individual acesulfame potassium or aspartame should not exceed the individual maximum levels for acesulfame potassium or aspartame (the reported maximum level can be converted to aspartame equivalents by dividing by 0.68.)

**Unión Europea**

La Unión Europea desea presentar las propuestas siguientes:

Categoría 02.2.1 Mantequilla (manteca):

(1) La UE propone la eliminación de los siguientes reguladores de la acidez:

- Hidróxido de sodio 524
- Hidróxido de calcio 526

Justificación: no se ha proporcionado ninguna justificación técnica satisfactoria para la adición de reguladores de la acidez a la mantequilla (manteca). A falta de cualquier justificación que lo corrobore, proponemos que estos aditivos se eliminen de esta categoría.

(2) La UE propone restringir el uso de los siguientes reguladores de la acidez:

- Carbonato de sodio 500 (i)

- Carbonato ácido de sodio SIN 500 (ii)

**Justificación:** no se ha proporcionado ninguna justificación técnica satisfactoria para la adición de reguladores de la acidez a la mantequilla (manteca). La UE toma nota de que los carbonatos de sodio podrían utilizarse para estabilizar el pH de algunos productos muy específicos, como mantequilla (manteca) de nata (crema) agria. La UE propone que el uso de carbonatos de sodio se restrinja mediante una nota para la mantequilla (manteca) de nata (crema) agria solamente.

En la categoría 08.4 (envolturas o tripas comestibles), se solicitan los siguientes colorantes adicionales:

|     |            |             |
|-----|------------|-------------|
| 100 | Curcumina  | 2 000 mg/kg |
| 102 | Tartrazina | 300 mg/kg   |
| 155 | Marrón HT  | 5 000 mg/kg |

En la categoría 08.4 (envolturas o tripas comestibles), se solicitan dosis mayores de los siguientes colorantes permitidos:

|                  |                  |              |
|------------------|------------------|--------------|
| 172              | Óxidos de hierro | 5 000 mg/kg  |
| 120              | Carmines         | 10 000 mg/kg |
| 160a(i),a(iii),e | CAROTENOIDES*    | 10 000 mg/kg |

\* La UE observa que el grupo de "carotenoides" comprende el SIN 160f éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico. Según la información de la UE este aditivo alimentario ya no se utiliza. Si otros miembros del Codex lo confirman, el grupo de carotenoides debe revisarse para excluir el SIN 160f. Entonces el SIN 160f podría excluirse también de la reevaluación de aditivos alimentarios por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

#### Justificación técnica

Como las envolturas a base de colágenos son extremadamente finas y transparentes, las dosis de colorante que se añaden a la envoltura necesitan ser de elevada concentración para obtener una dosis de colorante efectiva.

Pese a que las envolturas contribuyen menos del 1% (normalmente 0,5%) en peso, representan el aspecto más visible de una salchicha. Las dosis actualmente permitidas establecidas en la NGAA, en particular los colorantes naturales, son insuficientes para que el colorante tenga algún impacto realista en el producto final. Los colorantes se añaden solamente a algunas envolturas, según sean necesarios, para la aplicación en la salchicha particular.

En la categoría 08.4 (envolturas comestibles) se solicita el conservante siguiente para las envolturas a base de colágeno con actividad acuosa mayor de 0,6 solamente.

|     |                    |              |
|-----|--------------------|--------------|
| 202 | Sorbato de potasio | 10 000 mg/kg |
|-----|--------------------|--------------|

#### Justificación técnica

El sorbato de potasio (SIN 202) se utiliza para prevenir el desarrollo de mohos en las envolturas, durante el almacenamiento a temperatura ambiente. El sorbato de potasio no tiene ninguna función en la salchicha final en conjunto sino en la superficie solamente. Datos de pruebas de la industria demuestran que se necesita una dosis de 10 000 mg/kg para garantizar la inhibición de los mohos.

### **Nueva Zelanda**

#### Cat. 14.2.3 Vinos de uva

| SIN | Nombre del aditivo | Dosis | Función                                | Justificación tecnológica   | Utilización | JECFA   |
|-----|--------------------|-------|--|---|-------------|---|
| 354 | Tartrato de calcio | BPF   | Regulador de la acidez / estabilizador | La siembra del tartrato de calcio se utiliza para la estabilización y la desacidificación del tartrato. Se utiliza una mezcla 60/40 de carbonato cálcico y ácido tartárico. Se mezcla y se lava tres veces para eliminar impurezas. Se añade a una proporción de 16 gramos por galón para el aclarado del vino trasegado. Esto estabilizará el tartrato del vino en 24-48 |             | Evaluado en 1983, no se asignó IDA. Reunión: 27 Informe <a href="#">TRS 696-JECFA 27/28</a> Monografía toxicológica NO PREPARADA Especificación: <a href="#">NO PREPARADA</a> |

| SIN | Nombre del aditivo  | Dosis | Función  | Justificación tecnológica   | Utilización  | JECFA   |
|-----|---------------------|-------|--|---|--|---|
|     |                     |       |  | <p>horas sin enfriar, reduciendo el tartrato en un 65-70%.</p> <p>Por término medio reducirá la acidez total en un 0,1% y no provocará inestabilidad del tartrato de calcio.</p>  |  |   |
| 290 | Dióxido de carbono  | BPF   | Agente de carbonatación                        | <p>El dióxido de carbono es un gas que se produce durante la fermentación alcohólica y maloláctica del zumo (jugo) de uva y el vino. Es un conservante eficiente y también coadyuvante de elaboración para evitar la oxidación por sí misma del vino o en combinación con nitrógeno. Se añade también a algunos vinos para hacer vino carbonatado.</p>  | <p>Uso aprobado en el vino en todos los productores principales, incluyendo EE.UU., Europa, Australia y Nueva Zelanda.</p> | <p><b>Año de evaluación: 1985</b><br/> IDA: NO ESPECIFICADA<br/> Reunión: 49<br/> Código específico: R (1997)<br/> Informe <a href="#">TRS 733-JECFA 29/39</a><br/> Monografía toxicológica: NO PREPARADA<br/> Especificación: <a href="#">COMPENDIUM ADDENDUM 5/FNP 52 Add.5/25 (1997)</a>; <a href="#">FAO JECFA Monographs 1 vol.1/301</a><br/> Años anteriores: 1989, FNP 34-JECFA 29/43; COMPENDIUM/369. R, T 1983, FNP 28-JECFA 27/19.R,T 1979, TRS 648-JECFA 23/19, NO PREPARADA, NO PREPARADA. IDA NO ESPECIFICADA. NS O (DIÓXIDO DE CARBONO, LÍQUIDO) 1976, FNS 1/TRS 599-JECFA 20/12, FAS 11/FNS 1B-JECFA 20/16. N,T (EXCEPTO</p> |
| 353 | Ácido metatartárico | BPF   | Evita la precipitación del bitartrato potásico | <p>La presencia en el vino de cristales de bitartrato potásico no afecta a la inocuidad o sabor del vino sino más bien a la estética. Actualmente hay dos tratamientos de estabilización que se utilizan para evitar su formación en las botellas de vino. El primero se denomina estabilización en frío y consiste en mantener el vino a temperatura muy baja durante un largo tiempo para favorecer la cristalización temprana del tartrato (que se elimina por filtración antes del embotellado). El segundo método consiste en la utilización de ácido metatartárico que es un aditivo alimentario aprobado para esta función. El uso</p> | <p>Ácido metatartárico</p> <p>NO HAY IDA DEL JECFA</p> <p>No incorporar</p>  | BPF   |



| SIN | Nombre del aditivo | Dosis | Función                                | Justificación tecnológica  | Utilización   | JECFA  |
|-----|--------------------|-------|--|--|---|--|
|     |                    |       |  | de mannoпротеínas extraídas de las paredes de la célula de levadura como aditivo alimentario para el vino, a fin de inhibir la cristalización del bitartrato potásico que normalmente se produce en la botella del vino, es un tratamiento alternativo a las costosas y laboriosas prácticas de elaboración del vino que se utilizan actualmente para estabilizarlo.   |   |  |
| 181 | Taninos            | BPF   | Sensación en el paladar; estabilizador | <p>Los taninos están presentes en el vino de forma natural. Se añaden para los objetivos y corregir los problemas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tampón Redox</li> <li>- Fruta pasificada</li> <li>- Fruta dañada por el sol</li> <li>- Taninos de uva sin madurar</li> <li>- Modificación estructural/textura, sensación en el paladar</li> <li>- Aumento del sustrato para microoxidación</li> <li>- Limitar la actividad de laccasa</li> <li>- Ayuda para precipitar proteínas</li> <li>- Ayuda para modificar aromas, incluidos aromas vegetativos</li> <li>- Ayudar a aumentar potencial de maduración</li> <li>- Posiblemente para ayudar a estabilizar el color del vino tinto</li> </ul> <p>De las funciones anteriores para la adición de tanino, la más corriente es quizás la modificación de la sensación en el paladar.</p> | <p>Uso aprobado en el vino en todos los países productores principales, incluyendo EE.UU., Europa, Australia y Nueva Zelandia.</p> <p>Las monografías del JECFA tratan solamente los galotaninos hidrolizables, una clase pequeña de lo que podría etiquetarse como tanino; o utilizado tradicionalmente por la industria del vino como tanino.</p> <p>En el Codex Enológico (edición de 2006) de la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV) se especifica que los taninos deben derivarse de cecidias, madera rica en tanino o semillas de uvas. Además, se señala que la adición de estos taninos no debe cambiar las propiedades olfativas o el color del vino. Según estas especificaciones, deben añadirse taninos derivados de piel de uva, como extracto de piel de uva, en vez de tanino y los taninos derivados de raíces, brotes, hojas y frutas no deben estar permitidos (es decir, zumaque, valorea, tara, teri, mirobalan, gambir y muchos</p> | <p><b>Año de evaluación: 1989</b><br/>IDA: NO ESPECIFICADA<br/>Observaciones: para uso como coadyuvante de filtración cuando la aplicación de buenas prácticas de fabricación garantiza su eliminación del alimento después de su uso.<br/>Reunión: 35<br/>Código específico: R (1992)<br/>Informe <a href="#">TRS 789-JECFA 35/27</a><br/>Monografía toxicológica: <a href="#">FAS 70.39/NMRS 48A-JECFA 14/82 (1970)</a><br/>Especificación: <a href="#">COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/68 (METALS LIMITS) (2004)</a>. R: <a href="#">FAO JECFA Monographs 1 vol.3/481</a><br/>Años anteriores: 1992, COMPENDIUM ADDENDUM 1/FNP 52 Add. R 1989, FNP 49-JECFA 35/70; COMPENDIUM/1471. R, T 1987, TRS 759-JECFA 31/32, FNP 38-JECFA 31/250, FAS 70.39/NMRS 48A-JECFA 14/82 (1970). IDA NO ESPECIFICADA (TEMPORAL, PARA USO COMO COADYUVANTE DE ELABORACIÓN). NS/TE. R, T</p> |

| SIN | Nombre del aditivo         | Dosis     | Función   | Justificación tecnológica   | Utilización   | JECFA  |
|-----|----------------------------|-----------|---|---|---|--|
|     |                            |           |   |   | otros, como cacao, granada, té y caqui).  |  |
|     | Mannoproteínas de levadura | 400 mg/kg | Reducen la astringencia del vino e incrementan la suavidad y cuerpo del vino. | <p>Estabilizador.</p> <p>Las mannoproteínas de levadura se añaden al vino como aditivo alimentario para inhibir la formación de cristales de bitartrato potásico que se forman normalmente en el vino embotellado. La presencia en el vino de cristales de bitartrato potásico no afecta a la inocuidad o sabor del vino sino más a la estética. Hay otros dos tratamientos de estabilización que se utilizan para evitar su formación en las botellas de vino. El primero se denomina estabilización en frío y consiste en mantener el vino a temperatura muy baja durante un largo tiempo para fomentar la cristalización temprana del tartrato (que se elimina por filtración antes del embotellado). El segundo método consiste en el uso de ácido metatartárico que es un aditivo alimentario aprobado para esta función.</p> <p>Las mannoproteínas de levadura inhiben la cristalización del tartrato en la botella del vino. El tratamiento del vino con mannoproteínas de levadura es del orden de 100-300 mg/l (siendo la dosis máxima de tratamiento propuesta 300 mg/l).</p> | Oeno 26/2004<br>El uso de mannoproteínas de levadura para estabilizar el vino está aprobado en una serie de países (en la Unión Europea y Argentina) y por la organización internacional, Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV). El Acuerdo entre la Comunidad Europea y Australia sobre el Comercio del Vino, y el Protocolo (1994) permiten el uso en el vino producido en Europa y Australia de preparaciones de la pared de la célula de levadura (hasta una dosis de 400 mg/l). | Las mannoproteínas se extraen de las paredes de células de levadura purificada ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), por extracción enzimática utilizando $\beta$ -glucanasa. La preparación de mannoproteínas de esta aplicación tiene un peso molecular aparente de unos 40 kDa. La preparación de mannoproteínas se produce por la extracción enzimática de $\beta$ -glucanasa de las paredes de la célula de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . En Australia, el uso como coadyuvante de elaboración alimentario de la preparación enzimática de $\beta$ -glucanasa está aprobado y figura en el cuadro de la cláusula 17 de la norma 1.3.3 - Coadyuvantes de elaboración del Código. La enzima hidroliza la pared de la célula de levadura que permite que las mannoproteínas se solubilicen. Seguidamente la asimilación de enzimas se ultrafiltra para eliminar el material insoluble de la pared de la célula y la preparación de mannoproteínas concentrada. |

### Estados Unidos de América

Los Estados Unidos aprecian esta oportunidad y proporcionan propuestas para la incorporación de nuevos usos de etil-lauroil arginato (LAEE SIN 243) como anteproyectos de disposiciones en la NGAA para consideración en la próxima reunión 45 del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA). Esta propuesta se presenta de acuerdo con el *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios* del Manual de procedimiento, y la siguiente información se presenta de acuerdo con esos requisitos.

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) evaluó el LAEE en su 69ª reunión (2008) y estableció una ingesta diaria aceptable (IDA) de 0-4 mg/kg pc. En la 71ª reunión del JECFA (2009) se prepararon especificaciones para el LAEE y se publicaron en Monographs 7 del JECFA para la FAO (2009). El Sistema internacional de numeración (SIN, CAC/GL 36-1989) combina la función tecnológica de "conservante" y el n.º del SIN 243 con el LAEE.

Se solicita que los siguientes nuevos usos de LAEE como conservante se incorporen como anteproyectos de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

| N.º cat. de alimentos | Categoría de alimentos   | Dosis máxima |
|-----------------------|--|--------------|
| 08.2.1                | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes | 200 mg/kg    |
| 08.2.2                | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes  | 200 mg/kg    |
| 08.2.3                | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes             | 200 mg/kg    |
| 08.3.1                | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico                      | 200 mg/kg    |
| 08.3.2                | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente                       | 200 mg/kg    |
| 08.3.3                | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados                                  | 200 mg/kg    |

El LAEE, un surfactante catiónico, tiene una actividad de amplio espectro contra bacterias grampositivas y gramnegativas, y contra levaduras y mohos. El LAEE inhibe el crecimiento de microorganismos (p.ej., *Listeria*) en productos cárnicos y de aves de corral elaborados. En el anexo se presenta información que corrobora la eficacia del LAEE. Si es necesario se pueden proporcionar resultados detallados del estudio.

La utilización del LAEE como conservante en productos cárnicos y de aves de corral elaborados está justificada tecnológicamente de acuerdo con la sección 3.2(c) del preámbulo de la NGAA "Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor."

El uso de este aditivo cumple los principios generales sobre inocuidad de los aditivos alimentarios de la Sección 3.1 del preámbulo de la NGAA. El aditivo ha sido evaluado por el JECFA, la IDA se ha tenido en cuenta y la cantidad de aditivo utilizada en el alimento es la dosis apropiada para obtener el efecto técnico previsto.

El consumidor no debe ser defraudado por el uso del LAEE en los productos propuestos. El nombre del aditivo debe incluirse en la lista de ingredientes en la etiqueta del alimento. Además, los consumidores están familiarizados con el uso de conservantes en los alimentos para mantener su calidad y estabilidad.

### **Consejo de Control de Calorías**

Además de las solicitudes anteriores para la sal de aspartamo y acesulfamo, el CCC solicita la incorporación en la NGAA en el Trámite 3 de las nuevas disposiciones que se indican a continuación sobre el SIN 962 sal de aspartamo y acesulfamo. El CCC solicita al CCFA que apruebe el uso de la sal de aspartamo y acesulfamo en las categorías de alimentos 05.2.1, 05.2.2 y 05.2.3, porque actualmente los productos de estas categorías que contienen sal de aspartamo y acesulfamo se utilizan internacionalmente.

| N.º cat. de alimentos | Categoría de alimentos                 | Dosis máxima          | Trámite | Observaciones   |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|---|
| 05.2.1                | Caramelos duros, incluidos microdulces | 500 mg/kg<br>Nota 156 | 3       | La sal de aspartamo y acesulfamo puede utilizarse para endulzar los caramelos duros sin adición de calorías. La cantidad solicitada es necesaria para obtener el efecto técnico apropiado. El CCFA decidió que en esta categoría de alimentos se pueden utilizar edulcorantes intensos y ya ha aprobado disposiciones para aspartamo y acesulfame de potasio individualmente en esta categoría de alimentos.    |
| 05.2.2                | Caramelos blandos                      | 1 000 mg/kg           | 3       | La sal de aspartamo y acesulfamo puede utilizarse para endulzar los caramelos blandos sin adición de calorías. La cantidad solicitada es necesaria para obtener el efecto técnico apropiado. El CCFA decidió que en esta categoría de alimentos se pueden utilizar edulcorantes intensos y ya ha aprobado disposiciones para aspartamo y acesulfame de potasio individualmente en esta categoría de alimentos.  |
| 05.2.3                | Turrón y mazapán                       | 1 000 mg/kg           | 3       | La sal de aspartamo y acesulfamo puede utilizarse para endulzar el turrón y el mazapán sin adición de calorías. La cantidad solicitada es necesaria para obtener el efecto técnico apropiado. El CCFA decidió que en esta categoría de alimentos se pueden utilizar edulcorantes intensos y ya ha aprobado disposiciones para aspartamo y acesulfame de potasio individualmente en esta categoría de alimentos. |

**Nota 156:** para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 500 mg/kg.

El CCC solicita también que el CCFA apruebe disposiciones adicionales para la sal de aspartamo y acesulfamo para las que se han aprobado disposiciones para aspartamo y acesulfame de potasio. En el cuadro siguiente se presentan esas disposiciones y las cantidades aprobadas para aspartamo y acesulfame de potasio, así como las cantidades solicitadas para la sal de aspartamo y acesulfamo con la nota correspondiente. El CCC solicita al CCFA que apruebe el uso de la sal de aspartamo y acesulfamo en estas categorías de alimentos, especialmente en la categoría de alimentos 05.3 Goma de mascar, porque actualmente los productos de esta categoría que contienen sal de aspartamo y acesulfamo están disponibles internacionalmente.

| <b>SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO</b> |  |                        |                                    |  |
|--------------------------------------|--|------------------------|------------------------------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>         | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Aspartamo mg/kg</b> | <b>Acesulfame de potasio mg/kg</b> | <b>Sal de aspartamo y acesulfamo mg/kg</b> |
| 01.3.2                               | Blanqueadores de bebidas   | 6 000                  | 2 000                              | 2 000<br>nota 113                          |
| 01.4.4                               | Productos análogos a la nata (crema)   | 1 000                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 119                          |
| 01.5.2                               | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo   | 2 000                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 113                          |
| 01.6.5                               | Productos análogos al queso  | 1 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |
| 02.3                                 | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados  | 1 000                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 119                          |
| 03.0                                 | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes   | 1 000                  | 800                                | 1 000<br>nota 119                          |
| 04.1.2.1                             | Frutas congeladas  | 2 000                  | 500                                | 500<br>nota 113                            |
| 04.1.2.2                             | Frutas desecadas   | 2 000                  | 500                                | 500<br>nota 113                            |
| 04.1.2.3                             | Frutas en vinagre, aceite o salmuera   | 300                    | 200                                | 200<br>nota 113                            |
| 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                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 119                          |
| 04.1.2.7                             | Frutas confitadas  | 2 000                  | 500                                | 500<br>nota 113                            |
| 04.1.2.10                            | Productos de fruta fermentada  | 1 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |
| 04.1.2.11                            | Rellenos de fruta para pastelería  | 1 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |
| 04.1.2.12                            | Frutas cocidas o fritas  | 1 000                  | 500                                | 500<br>nota 113                            |
| 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  | 1 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |
| 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                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 119                          |
| 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 06.8.16, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3 | 2 500                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 113                          |
| 05.1.1                               | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao  | 3 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |
| 05.1.2                               | Mezclas de cacao (jarabes)   | 1 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |

| <b>SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO</b> |   |                        |                                    |  |
|--------------------------------------|---|------------------------|------------------------------------|--|
| <b>N.º cat. de alimentos</b>         | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Aspartamo mg/kg</b> | <b>Acesulfame de potasio mg/kg</b> | <b>Sal de aspartamo y acesulfamo mg/kg</b> |
| 05.1.3                               | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 3 000                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 113                          |
| 05.1.4                               | Productos de cacao y chocolate  | 3 000                  | 500                                | 500<br>nota 113                            |
| 05.3                                 | Goma de mascar  | 10 000                 | 5 000                              | 5 000<br>nota 113                          |
| 05.4                                 | Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces  | 1 000                  | 500                                | 500<br>nota 113                            |
| 06.3                                 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | 1 000                  | 1 200                              | 1 000<br>nota 119                          |
| 06.5                                 | Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)   | 1 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |
| 07.1                                 | Pan y productos de panadería ordinaria  | 4 000                  | 1 000                              | 1 000<br>nota 113                          |
| 10.4                                 | Postres a base de huevo (p.ej., flan)   | 1 000                  | 350                                | 350<br>nota 113                            |
| 12.2.2                               | Aderezos y condimentos  | 2 000                  | 2 000                              | 2 000<br>nota 119                          |
| 12.4                                 | Mostazas  | 350                    | 350                                | 350<br>nota 119                            |
| 12.5                                 | Sopas y caldos  | 1 200                  | 110                                | 110<br>nota 113                            |
| 12.7                                 | Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.4 y 05.1.3 | 350                    | 350                                | 350<br>nota 119                            |
| 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                    | 600                                | 600<br>nota 119                            |
| 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                    | 600                                | 600<br>nota 119                            |
| 15.0                                 | Aperitivos listos para el consumo   | 500                    | 350                                | 500<br>nota 119                            |

El CCC solicita la incorporación en la NGAA en el Trámite 3 de la siguiente disposición para el SIN 951 aspartamo:

| <b>N.º cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b> | <b>Dosis máxima</b> | <b>Trámite</b> | <b>Observaciones</b>   |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------|--|
| 6.8.1                        | Bebidas a base de soja        | 1 500mg/kg          | 3              | El aspartamo añade dulzor para mejorar el aroma de las bebidas a base de soja sin adición de calorías. La cantidad solicitada es necesaria para obtener el efecto técnico apropiado. |

El CCC solicita la incorporación en la NGAA en el Trámite 3 de la siguiente disposición para el SIN 954 sacarinas:

| <b>N.º cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>            | <b>Dosis máxima</b> | <b>Trámite</b> | <b>Observaciones</b>   |
|------------------------------|--|---------------------|----------------|--|
| 14.1.3.4                     | Concentrados para néctares de hortalizas | 80 mg/kg            | 3              | Las sacarinas endulzan y mejoran el sabor de los néctares de frutas sin adición de calorías. La cantidad solicitada es necesaria para obtener el efecto técnico apropiado. |

El CCC solicita la incorporación en la NGAA en el Trámite 3 de la siguiente disposición para el SIN 955 sucralosa:

| N.º cat. de alimentos | Categoría de alimentos                                   | Dosis máxima | Trámite | Observaciones  |
|-----------------------|--|--------------|---------|--|
| 01.5.2                | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo | 580 mg/kg    | 3       | La sucralosa endulza los productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo sin adición de hidratos de carbono y calorías. Los hidratos de carbono añadidos a esos productos pueden dar lugar a reacciones de pardeamiento, deteriorando la apariencia y el valor de las proteínas mientras que la sucralosa permanece inerte. El CCFA decidió que en esta categoría de alimentos podían utilizarse edulcorantes intensos. La sucralosa se utiliza en esta categoría en Japón. Con base en la norma de uso japonesa, el CCC solicita una dosis máxima de 580 mg/kg de sucralosa en esta categoría. |

El CCC solicita la incorporación en la NGAA en el Trámite 3 de la siguiente disposición para el SIN 961 neotamo:

| N.º cat. de alimentos | Categoría de alimentos               | Dosis máxima | Trámite | Observaciones   |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------|---------|---|
| 14.1.3.1              | Néctares de frutas                   | 65 mg/kg     | 3       | El neotamo endulza y mejora el sabor de los néctares de frutas sin adición de calorías. La cantidad solicitada es necesaria para obtener el efecto técnico apropiado. |
| 14.1.3.3              | Concentrados para néctares de frutas | 65 mg/kg     | 3       | El neotamo endulza y mejora el sabor de los néctares de frutas sin adición de calorías. La cantidad solicitada es necesaria para obtener el efecto técnico apropiado. |

#### **Asociación Internacional de Goma de Mascar:**

*Información general para una revisión propuesta de la disposición para el uso de sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la categoría de alimentos 5.3 Goma de mascar (en el Trámite 3)*

**La ICGA propone la necesidad de introducir en el Trámite 3 una dosis de uso revisada para sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la categoría de alimentos 05.3 Goma de mascar de 5 000 mg/kg, expresada sobre una base de acesulfame de potasio.**

La ICGA propone además que, más en general, todo proyecto de dosis de uso (es decir, disposiciones pendientes) que actualmente está en el procedimiento de trámites, para sal de aspartamo y acesulfamo pueda sustituirse por dosis de uso revisadas de sal de aspartamo y acesulfamo que proporcione la industria alimentaria y se introduzcan en el Trámite 3 en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA a fin de abordar la base de información apropiada con que se expresan las dosis de uso de sal de aspartamo y acesulfamo en estas categorías de alimentos, y permitan la concordancia con todas las disposiciones de sal de aspartamo y acesulfamo (especialmente entre las disposiciones aprobadas y las que están en el procedimiento de trámites) para armonizar completamente todas las disposiciones con decisiones anteriores del Comité, especialmente la adoptada en su 41ª reunión<sup>10</sup> en que aprobó la nueva nota 113 y la nota 119, y las introdujo en toda la NGAA sin una decisión adecuada sobre las disposiciones pendientes, lo cual no se ha finalizado desde entonces.

En el caso de la categoría de alimentos 05.3 Goma de mascar, la dosis de uso propuesta revisada de sal de aspartamo y acesulfamo es importante porque refleja decisiones anteriores del Comité y la dosis se expresará sobre una base equivalente de acesulfame de potasio, es decir, añadiendo la nota 113 de la NGG a la disposición.

*Justificación para una disposición propuesta revisada para el uso de sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la categoría de alimentos 5.3 Goma de mascar*

Cabe observar que el Cuadro 2 de la NGAA del Codex online ya contiene una dosis de uso aprobada del Codex para acesulfame de potasio a 5 000 mg/kg en 05.3 Goma de mascar, adoptada en 2007, como norma internacional del Codex. También cabe observar que el Cuadro 2 de la NGAA del Codex online ya contiene una dosis aprobada del Codex para el uso de aspartamo a 10 000 mg/kg en 05.3 Goma de mascar, adoptada en 2007, como norma internacional del Codex<sup>11</sup>. En líneas más generales, un uso de la sal de aspartamo y acesulfamo solamente debe considerarse en categorías de alimentos con dosis aprobadas del Codex para aspartamo y acesulfame de potasio.

La justificación completa para hacer ya este cambio en la próxima reunión 45 del CCFA se indica en el Anexo I de esta carta y se presenta de acuerdo con las normas del "Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de

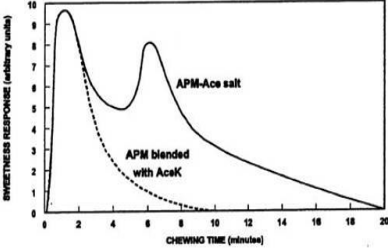
<sup>10</sup>Véase ALINORM 09/32/12, marzo de 2009, párr. 95 en

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/721/al32\\_12e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/721/al32_12e.pdf)

<sup>11</sup> Véase <http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/foods/details.html?id=97&d-3586470-o=2&d-3586470-s=2>

disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios<sup>12</sup>. Confiamos en que haciéndolo habrá un rápido debate y adopción de esa disposición revisada en la goma de mascar por los países miembros del Codex.

En el cuadro siguiente encontrará un resumen de la propuesta revisada de la ICGA para sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en 05.3 Goma de mascar:

| Categoría de alimentos | Dosis (mg/kg) | Nota(s) | Trámite | Justificación técnica y aspectos de inocuidad  | Recomendación a la 45ª reunión del CCFA  |
|------------------------|---------------|---------|---------|--|--|
| 05.3 Goma de mascar:   | 5 000         | 113     | 3       | <p><b>Justificación técnica y necesidades:</b></p> <p>En la goma de mascar es muy importante que durante el mascado el sabor perdure el mayor tiempo posible. Una condición esencial para ello es que el dulzor perdure más tiempo. La combinación de los dos edulcorantes en una sal ofrece un efecto sinérgico único de las propiedades de dulzor. En la goma de mascar es muy importante que durante el mascado el dulzor se libere de forma equilibrada y se prolongue todo el tiempo que sea posible, y el uso de la sal ayuda a conseguirlo. La sal de aspartamo y acesulfamo no es necesario que esté encapsulada, pero por sí misma ya da lugar a un dulzor prolongado. Además, el uso de sal de aspartamo y acesulfamo se traduce en un aumento adicional del dulzor tras unos minutos de mascado, lo cual da lugar a goma de mascar con mejor sabor para el consumidor, tal como se indica en el gráfico siguiente basado en una prueba a ciegas en grupos de consumidores.</p> <p>Surprisingly, however, APM-Ace provides both a prolonged sweetness release and a distinct second boost to the sweetness profile. This is achieved simply by mixing the aspartame-acesulfame into the gum like any conventional ingredient. There is no need to resort to encapsulation. <b>Figure II.2.4(6)</b> gives an impression of this effect.</p>  <p><b>Figure II.2.4(6). Impression of the sweetness release profile of chewing gum sweetened with aspartame-acesulfame compared with a gum containing an equimolar amount of a blend of aspartame with acesulfame-K.</b></p> <p>[Texto del gráfico: sorprendentemente, el aspartamo-acesulfamo aporta una prolongación de la liberación de dulzor y un segundo aumento distintivo del perfil de dulzor. Esto se obtiene mezclando simplemente el aspartamo y acesulfamo en la goma como cualquier ingrediente convencional. La encapsulación no es necesaria. La figura II.2.4(6) muestra una impresión de ese efecto.</p> <p>Figura II.2.4(6). Impresión del perfil de liberación de dulzor de goma de mascar endulzada con aspartamo y acesulfamo en comparación con una goma que contiene una cantidad equimolar de una mezcla de aspartamo con acesulfamo de potasio]</p> <p>Asimismo cabe señalar también que la sal de aspartamo y acesulfamo es más estable a la descomposición bajo condiciones similares de almacenamiento que las mezclas de edulcorantes individuales cuando se conservan en polvo, y esto es conveniente para la inocuidad del alimento y para lograr buenas prácticas de fabricación de alta calidad.</p> <p>Por último pero no por ello menos importante, debido a su rápida solubilidad y bajo nivel higroscópico, la sal de aspartamo y acesulfamo no es tan degradable como otros edulcorantes individuales en las preparaciones de humedad baja o seca (como la goma de mascar) y por tanto juega un papel en el mantenimiento de las características de sabor y aroma de la goma de mascar,</p> | <p>Dosis de uso revisada a introducir en el Cuadro 2 (y el Cuadro 1) de la NGAA en el Trámite 3 y propuesta para recabar observaciones después de la 45ª reunión del CCFA.</p> |

<sup>12</sup> Véase el Manual de procedimiento, 20 edición, páginas 55-61 (de la versión en inglés) disponible en <http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/procedural-manual/en/>

| Categoría de alimentos | Dosis (mg/kg) | Nota(s) | Trámite | Justificación técnica y aspectos de inocuidad   | Recomendación a la 45ª reunión del CCFA |
|------------------------|---------------|---------|---------|---|---|
|                        |               |         |         | <p>lo cual es una característica bastante conveniente en algunas zonas alejadas, donde la goma de mascar puede tener un período de conservación más largo antes de que se consuma.</p> <p><u>Dosis de uso inocua:</u><br/> Suponiendo las siguientes <u>hipótesis</u> conservadoras (es decir, que de hecho sobreestiman la ingesta esperada) que se admiten normalmente para la goma de mascar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todas las gomas de mascar sin azúcar son endulzadas con sal de aspartamo y acesulfamo (o un consumidor consumirá siempre la misma clase de goma de mascar que contiene sal de aspartamo y acesulfamo como edulcorante);</li> <li>- la dosis presente en la goma de mascar es siempre la dosis máxima de uso permitida a aprobar por el Codex (es decir, 11 350 mg/kg expresado como sal = 5 000 mg/kg expresado como equivalente de acesulfame de potasio = 7 264 mg/kg expresado como equivalente de aspartamo);</li> <li>- el cuerpo traga y adsorbe toda la sal de aspartamo y acesulfamo presente en la goma de mascar;</li> <li>- el consumo diario de goma de mascar en base a toda una vida es de 3g por día (gran usuario);</li> <li>- por término medio una persona pesa 60 kg durante la vida; y</li> <li>- partiendo de las IDA del JECFA para aspartamo (40 mg/kg pc/día) y para acesulfame de potasio (15 mg/kg pc/día),</li> </ul> <p>la ingesta diaria estimada de aspartamo y acesulfame de potasio debido al consumo de goma de mascar sería, respectivamente el 0,91% de la IDA de aspartamo y el 1,66% de la IDA de acesulfame de potasio. Estas dosis muestran sencilla y claramente que la ingesta diaria de goma de mascar no es una fuente principal de exposición a estos edulcorantes intensos a la dosis propuesta para la sal de aspartamo y acesulfamo de 5 000 mg/kg, expresada como la dosis equivalente de acesulfame de potasio.</p> <p><u>Armonización internacional de normas y garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos</u><br/> Cabe señalar que el uso de sal de aspartamo y acesulfamo en los productos de goma de mascar y otros productos de confitería ya está autorizado por varios países del mundo y al menos en los 27 países miembros de la Unión Europea, los Estados Unidos de América, Rusia, Turquía, y Australia y Nueva Zelandia.</p> <p><u>Por tanto, la ICGA cree que el uso de sal de aspartamo y acesulfamo en la goma de mascar a la dosis propuesta de 5 000 mg/kg expresada sobre una base de acesulfame de potasio está justificado tecnológicamente, es inocuo y está totalmente en línea con el mandato dual del Codex.</u></p> |   |

#### Próximos pasos

La ICGA sugiere que se brinde la oportunidad a todos los miembros del Codex y organizaciones internacionales interesadas para debatir esta disposición propuesta revisada en la goma de mascar durante la próxima reunión 45 del CCFA bajo el tema 5f del programa. Si las Presidencias del Comité y el grupo de trabajo presencial anterior a la sesión están de acuerdo, solicitamos que se mantengan debates preliminares durante el grupo de trabajo presencial sobre la NGAA anterior a la sesión, a fin de proporcionar recomendaciones ulteriores a la 45ª reunión del CCFA.

#### **Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles**

Según la Sección II: Elaboración de textos del Codex - Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos (a) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional, se puede dar prioridad al trabajo relativo a la elaboración de normas. Varía legislación nacional sobre el aspartamo y acesulfamo (SIN 962) presenta impedimentos reales al comercio internacional. Las barreras comerciales a la sal de aspartamo y acesulfamo en las gomas, por ejemplo, han precisado formulaciones alternativas que no son



óptimas. El ICGMA solicita que se someta a considerarán la incorporación en el Trámite 3 de las nuevas disposiciones siguientes y se les dé prioridad:

|   |  |
|---|--|
| 05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes):  | 350 mg/kg (nota 97 <sup>*</sup> , nota 113 <sup>**</sup> ) |
| 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao:                                | 1 000 mg/kg (nota 113)                                     |
| 05.1.4 Productos de cacao y chocolate:  | 500 mg/kg (nota 113)                                       |
| 05.2.1 Caramelos duros  | 500 mg/kg (nota 113)                                       |
| 05.2.2 Caramelos blandos  | 1 000 mg/kg (nota 113)                                     |
| 05.2.3 Turrón y mazapán   | 1 000 mg/kg (nota 113)                                     |
| 05.3 Goma de mascar   | 5 000 mg/kg (nota 113)                                     |
| 05.4 Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500 mg/kg (nota 113)                                       |

\* **Nota 97:** en el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.

\*\* **Nota 113:** dosis 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).

#### Justificación tecnológica

Se ha determinado que el uso de edulcorantes en las anteriores categorías de alimentos está justificado tecnológicamente. (39<sup>a</sup> reunión del CCFA, CRD 1 Anexo V)

La combinación de las sales de aspartamo y acesulfamo en una sal, es decir, aspartamo y acesulfamo, ofrece un efecto sinérgico único de propiedades de dulzor que prolonga el dulzor más tiempo. Bajo condiciones similares de almacenamiento, la sal de aspartamo y acesulfamo es más estable a la descomposición que las mezclas de edulcorantes individuales cuando se conservan en polvo y esto es conveniente para la inocuidad del alimento y para lograr buenas prácticas de fabricación de alta calidad. Debido a su rápida solubilidad y su bajo nivel higroscópico, la sal de aspartamo y acesulfamo no es tan degradable en preparaciones de humedad baja o seca (como la goma de mascar) como otros edulcorantes individuales y, por tanto, desempeña un papel en el mantenimiento de las características de sabor y aroma de la goma de mascar.

#### **Asociación Internacional de Edulcorantes**

A la ISA le gustaría presentar las propuestas siguientes de nuevas disposiciones sobre aditivos de la NGAA, de acuerdo con el Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

##### **1. Sal de aspartamo y acesulfamo**

A la ISA le gustaría presentar las observaciones siguientes sobre el uso de la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

La ISA desea proponer que el CCFA suspenda toda disposición pendiente en la NGAA relativa al uso de estos edulcorantes particulares en estas categorías de alimentos.

La sal de aspartamo y acesulfamo proporciona un nuevo vehículo de suministro de los edulcorantes aspartamo y acesulfame. Como es una molécula individual que comprende los edulcorantes constituyentes, ofrece ventajas excepcionales a los fabricantes de alimentos y bebidas.

En cada categoría de alimentos de la NGAA que se indica a continuación, se ha aprobado ya tanto aspartamo (SIN 951) como acesulfame de potasio (SIN 950), y se ha determinado ya la necesidad tecnológica de su uso en las categorías. La necesidad tecnológica del uso de los edulcorantes individuales en estas categorías también es aplicable al uso de sal de aspartamo y acesulfamo. La adopción de la sal de aspartamo y acesulfamo ofrecerá más flexibilidad a los fabricantes de alimentos y bebidas en el procesado y manipulación aplicando estos mismos edulcorantes constituyentes.

En todas las disposiciones aprobadas para aspartamo y acesulfame de potasio, las notas siguientes acompañan a las dosis máximas de uso convenidas por la Comisión del Codex:

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

La incorporación por el Comité del Codex de estas notas al adoptar disposiciones para aspartamo y acesulfame de potasio muestra claramente que la intención era permitir también la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo en estas categorías.

Partiendo de esta base, la ISA desea presentar las disposiciones siguientes para el uso de sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA:

| Número categoría de alimentos | Categoría de alimentos  | Dosis máx. (mg/kg)                       | Trámite | Justificación adicional  |
|-------------------------------|---|--|---------|--|
| 01.3.2                        | Blanqueadores de bebidas  | 2 000<br><i>nota 113</i>                 | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 01.4.4                        | Productos análogos a la nata (crema)  | 1 000<br><i>nota 119</i>                 | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 01.5.2                        | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo  | 1 000<br><i>nota 113</i>                 | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 02.3                          | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados | 1 000<br><i>nota 119</i>                 | 3       |  |
| 0.3                           | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes  | 1 000<br><i>nota 119</i>                 | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 04.1.2.1                      | Frutas congeladas   | 500<br><i>nota 113</i>                   | 3       |  |
| 04.1.2.2                      | Frutas desecadas  | 500<br><i>nota 113</i>                   | 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<br><i>nota 119</i>                 | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 04.1.2.7                      | Frutas confitadas   | 500<br><i>nota 113</i>                   | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 04.1.2.10                     | Productos de fruta fermentada   | 350<br><i>nota 113</i>                   | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 04.1.2.11                     | Rellenos de fruta para pastelería   | 350<br><i>nota 113</i>                   | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 04.1.2.12                     | Frutas cocidas o fritas   | 500<br><i>nota 113</i>                   | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 05.1.1                        | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao   | 350<br><i>nota 113</i><br><i>Nota 97</i> | 3       |  |
| 05.1.2                        | Mezclas de cacao (jarabes)  | 350<br><i>nota 113</i><br><i>nota 97</i> | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 05.1.3                        | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 1 000<br><i>nota 113</i>                 | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |
| 05.1.4                        | Productos de cacao y chocolate  | 500<br><i>nota 113</i>                   | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12 |

| Número categoría de alimentos | Categoría de alimentos   | Dosis máx. (mg/kg)                          | Trámite | Justificación adicional  |
|-------------------------------|--|---|---------|--|
| 05.2.1                        | Caramelos duros  | 500<br><i>nota 113</i>                      | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 05.2.2                        | Caramelos blandos  | 1 000<br><i>nota 113</i>                    | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 05.2.3                        | Turrón y mazapán   | 1 000<br><i>nota 113</i>                    | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 05.3                          | Goma de mascar   | 5 000<br><i>nota 113</i>                    | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12.<br>La sal de aspartamo y acesulfamo proporciona una mejora de la estabilidad en los productos acabados de goma de mascar evitando la necesidad de encapsular los edulcorantes, ahorrando al fabricante de alimentos un paso adicional en la elaboración. La sal de aspartamo y acesulfamo forma un enlace más fuerte con las bases de goma permitiendo que el dulzor y el aroma perduren más tiempo en los productos acabados. La ISA apoya la justificación tecnológica detallada para esta categoría de alimentos proporcionada por la ICGA. |
| 05.4                          | Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces                                     | 500<br><i>nota 113</i>                      | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 06.3                          | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena  | 1 000<br><i>nota 119</i>                    | 3       |  |
| 06.5                          | Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 350<br><i>nota 113</i>                      | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 07.1                          | Pan y productos de panadería ordinaria   | 1 000<br><i>nota 113</i>                    | 3       |  |
| 10.4                          | Postres a base de huevo (p.ej., flan)  | 350<br><i>nota 113</i>                      | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 11.4                          | Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)  | 1 000<br><i>nota 113</i><br><i>nota 159</i> | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 14.1.3.2                      | Néctares de hortalizas   | 350<br><i>nota 113</i>                      | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 14.1.3.4                      | Concentrados para néctares de hortalizas   | 350<br><i>nota 113</i><br><i>nota 127</i>   | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |
| 14.1.4                        | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas | 600<br><i>nota 119</i>                      | 3       | Categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12   |

| Número categoría de alimentos | Categoría de alimentos  | Dosis máx. (mg/kg)          | Trámite | Justificación adicional |
|-------------------------------|---|-----------------------------|---------|-------------------------|
|                               | añadidas  |                             |         |                         |
| 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<br>nota 119<br>nota 160 | 3       |                         |

**Nota 97** En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.

**Nota 113** Dosis 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 a equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

**Nota 119** Dosis 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 dividiéndola por 0,68).

**Nota 159** Sólo para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.

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

**Nota 160** Sólo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar.

**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 aspartamo (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).

En línea con la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA, la ISA desea presentar la justificación siguiente sobre el uso de la sal de aspartamo y acesulfamo:

La sal de aspartamo y acesulfamo se utiliza como un edulcorante de gran intensidad en alimentos y bebidas para ofrecer al consumidor alternativas de sabor dulce con menos calorías a los alimentos endulzados con azúcar.

La sal de aspartamo y acesulfamo ha sido evaluada por el JECFA y ha sido aprobada como inocua. Según el JECFA "La IDA de aspartamo (0-40 mg/kg pc) establecida en la 25ª reunión del JECFA (1981) y de acesulfame de potasio (0-15 mg/kg pc) establecida en la 37ª reunión del JECFA (1990) abarcan las mitades de aspartamo y acesulfame de la sal". La especificación sobre aditivos alimentarios del JECFA para la sal de aspartamo y acesulfamo se ha incluido en el **Anexo I**.

El uso de sal de aspartamo y acesulfamo no engaña al consumidor porque la presencia debe indicarse siempre en la lista de ingredientes.

La función tecnológica es "edulcorante".

El uso de sal de aspartamo y acesulfamo proporciona a los consumidores alimentos y bebidas con menos calorías, que ayudan a los consumidores que desean controlar su peso. Los edulcorantes de gran intensidad son también apropiados para diabéticos porque no tienen ningún impacto en los niveles de insulina o de azúcar en la sangre.

## 2. Sucralosa

La ISA desea presentar la disposición siguiente para el uso de sucralosa (SIN 955):

| Número categoría de alimentos | Categoría de alimentos                                   | Dosis máx. (mg/kg) | Trámite | Justificación adicional   |
|-------------------------------|--|--------------------|---------|---|
| 01.5.2                        | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo | 400                | 3       | La sucralosa permite fabricar sucedáneos de leche y nata (crema) en polvo preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, de aromas y otros alimentos. La adición de hidratos de carbono a esos productos puede dar lugar a reacciones de pardeamiento, deteriorando la apariencia del producto y el valor de las proteínas mientras que la sucralosa permanece inerte. Esta es una categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12.<br>El uso en esta categoría de la NGAA de varios |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  | edulcorantes ya está aprobado, incluido el aspartamo y el acesulfame de potasio. La sucralosa se utiliza en aplicaciones para alimentos de esta categoría en Japón. Con base en la norma de uso japonesa, la ISA solicita una dosis máxima de 400 mg/kg de sucralosa en esta categoría. |
|--|--|--|--|---|

En línea con la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA, la ISA desea presentar la justificación siguiente sobre el uso de sucralosa:

La sucralosa se utiliza como un edulcorante de gran intensidad en alimentos y bebidas para ofrecer al consumidor alternativas de sabor dulce con menos calorías a los alimentos endulzados con azúcar.

La sucralosa ha sido evaluada por el JECFA y ha sido aprobada como inocua. En la 37ª reunión del JECFA (1990) se estableció una IDA de 0-15 mg/kg pc. La especificación sobre aditivos alimentarios del JECFA para sucralosa se ha incluido en el **Anexo II**.

El uso de sucralosa no engaña al consumidor porque la presencia debe indicarse siempre en la lista de ingredientes.

La función tecnológica es "edulcorante".

El uso de sucralosa proporciona a los consumidores alimentos y bebidas con menos calorías, que ayudan a los consumidores que desean controlar su peso. Los edulcorantes de gran intensidad son también apropiados para diabéticos porque no tienen ningún impacto en los niveles de insulina o de azúcar en la sangre.

### 3. Neotamo

La ISA desea presentar la disposición siguiente para el uso de neotamo (SIN 961):

| Número categoría de alimentos | Categoría de alimentos               | Dosis máx. (mg/kg) | Trámite | Justificación adicional   |
|-------------------------------|--------------------------------------|--------------------|---------|---|
| 14.1.3.1                      | Néctares de frutas                   | 65                 | 3       | Esta es una categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12. Los productos de aplicación en estas categorías están normalmente sometidos a un tratamiento térmico (pasteurización). La estabilidad fiable del neotamo a temperaturas elevadas permite más flexibilidad en la elaboración - donde de lo contrario los fabricantes de alimentos tienen que añadir más edulcorante posteriormente en la elaboración para evitar la pérdida de dulzor. |
| 14.1.3.3                      | Concentrados para néctares de frutas | 65                 | 3       | Esta es una categoría de alimentos en que el uso de edulcorantes está justificado tecnológicamente - Apéndice V, CRD 1, 39ª reunión del CCFA, Alinorm 07/30/12. Los productos de aplicación en estas categorías están normalmente sometidos a un tratamiento térmico (pasteurización). La estabilidad fiable del neotamo a temperaturas elevadas permite más flexibilidad en la elaboración - donde de lo contrario los fabricantes de alimentos tienen que añadir más edulcorante posteriormente en la elaboración para evitar la pérdida de dulzor. |

En línea con la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA, la ISA desea presentar la justificación siguiente sobre el uso de neotamo:

El neotamo se utiliza como un edulcorante de gran intensidad en alimentos y bebidas para ofrecer al consumidor alternativas de sabor dulce con menos calorías a los alimentos endulzados con azúcar.

El neotamo ha sido evaluado por el JECFA y ha sido aprobado como inocuo. En la 61ª reunión del JECFA (2003) se estableció una IDA de 0-2 mg/kg pc. La especificación sobre aditivos alimentarios del JECFA para neotamo se ha incluido en el **Anexo III**.

El uso de neotamo no engaña al consumidor porque la presencia debe indicarse siempre en la lista de ingredientes.

La función tecnológica es "edulcorante".

El uso de neotamo proporciona a los consumidores alimentos y bebidas con menos calorías, que ayudan a los consumidores que desean controlar su peso. Los edulcorantes de gran intensidad son también apropiados para diabéticos porque no tienen ningún impacto en los niveles de insulina o de azúcar en la sangre.