



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

44ª reunión

Hangzhou, China, 12 al 16 de marzo de 2012

PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PENDIENTES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

INFORMACIÓN GENERAL

1. En su 43ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) examinó las recomendaciones del Grupo de trabajo presencial (GT) sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) respecto a los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la Parte I (Aditivos colorantes) de los documentos CX/FA 11/43/7 y CX/FA 11/43/8. El Comité señaló que, por limitaciones de tiempo, el GT no examinó la Parte II (Varios) del documento CX/FA 11/43/7 y las propuestas para otros aditivos alimentarios incluyendo el CX/FA 11/43/9 (tema 5c del programa), y que el GT había decidido postergar el debate sobre los aditivos alimentarios relacionados con las categorías de alimentos 05.0, 05.1, 05.2, 05.4 y 16.0 y sus subcategorías, hasta obtener los resultados del debate del Comité en torno a los temas 5e y 5f del programa (REP 11/FA párr. 50).

2. El presente documento recoge los siguientes proyectos y anteproyectos pendientes sobre aditivos alimentarios y asuntos relacionados:

- (i) Las disposiciones de la Parte II (Varios) del documento CX/FA 11/43/7 (véase el Apéndice I);
- (ii) Disposiciones para las categorías 05.0, 05.1, 05.2, 05.4 y 16.0, y las subcategorías relacionadas, que figuran en la Parte I (Aditivos colorantes) del documento CX/FA 11/43/7 (véase el Apéndice II);
- (iii) Observaciones e información sobre diversos aditivos alimentarios (respuestas a CL 2010/7-FA Parte B (párrs. 11-14) y CL 2010/39-FA), que figuran en CX/FA 11/43/9 y en el CRD 13-Rev (véase el Apéndice III).

Apéndice I**DISPOSICIONES QUE FIGURAN EN LA PARTE II (VARIOS) DE CX/FA 11/43/7**

Nota: Para ayudar al lector, el texto de todas las Notas que aparecen en los cuadros se pasó al final del documento.

CONSIDERACIONES GENERALES

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

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

SORBATOS (SIN 200-203)

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

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

Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203

El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la **adopción** de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGA.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg	Nota 42	6	
01.2.2	Cuajada (natural)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación En la tecnología de la congelación no se necesitan conservantes.
04.1.2.1	Frutas congeladas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La congelación ofrece una conservación adecuada, no hay necesidad de conservantes químicos.
04.1.2.7	Frutas confitadas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación Utilizados en frutas glaseadas como aderezo del "Gammon" y en mezclas para pasteles.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación Solamente se deberían utilizar en masa de patatas (papas) y cortes de patatas (papas) fritas previamente.

Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación Se recomienda una dosis de 1 500 mg/kg. La microestabilidad de los aderezos de baja acidez no se obtiene a 1 000 mg/kg.
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación No hay justificación tecnológica, la dosis de uso se traduciría en una elevada ingestión en un alimento básico.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF		Nota 42	6	Justificación Para uso en fundas a base de colágeno con actividad acuosa mayor a 0.6.
13.6	Complementos alimenticios	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación Solamente se apoya el uso en complementos alimenticios en forma líquida.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91 y 122 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91, 122 y 127 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91 y 122 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación Adoptar basándose en las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de frutas; añadir las notas 91, 122 y 127 para que concuerde con las notas para zumos (jugos) y néctares de frutas.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	600	mg/kg	Nota 42	6	

Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203

El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó **debatir ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.1	Queso no madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de hasta 3 000 mg/kg de sorbatos. Con todo, la norma del Codex 221-2001, para el queso no madurado, incluido el queso fresco, contiene una disposición de 1 000 mg/k. 2) Se apoya la dosis de uso de 3 000 mg/kg, necesaria para evitar la formación de mohos.
01.6.2	Queso madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de hasta 3 000 mg/kg de sorbatos. Con todo, la norma del Codex A-6-1978, enmendada en 2006, para el queso, contiene una disposición de 1 000 mg/kg. 2) Propone añadir la nota 3: tratamiento superficial solamente. 3) En CODEX STAN 283 la DM es 1 000 mg/kg.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	3 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) Concuerta con la norma del Codex A-8(b)-1978 para el queso elaborado; asimismo la industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de sorbatos a esta dosis de uso. 2) La DM de 3 000 mg/kg es necesaria como agente antimoldeado para productos de pH más elevado.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación 1) No son necesarios en los productos sometidos a tratamiento térmico ya que éste proporciona una conservación adecuada. Añadir la nota: "Sólo para postres a base de lácteos que no son sometidos a tratamiento térmico". 2) En los postres lácteos se necesita una DM de 1 000 mg/kg independientemente del tratamiento térmico; propone añadir la nota "uso solamente permitido en la leche fermentada aromatizada sometida a tratamiento térmico" (norma 243).
04.1.2.2	Frutas desecadas	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Son necesarios en la fruta rehidratada/blanda, pero no en la fruta corriente.

Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) En el pasado, la industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) Añadir la nota "solamente en confituras de bajo contenido en azúcar". 3) Se utilizan a una DM de 1 000 mg/kg en todas las confituras.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1 500	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La DM parece elevada. Una DM de 1 000 mg/kg es suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Este aditivo funciona como conservante y la dosis es necesaria para obtener la función tecnológica necesaria.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación El uso de sorbatos en los productos normalizados de cacao y de chocolate no está permitido (de acuerdo con la norma del Codex).
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) 1 500 mg/kg son necesarios para la aplicación técnica en estos productos.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación Concuerda con la norma del Codex para los fideos. Observación En la pasta seca no se necesitan aditivos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Justificación Concuerda con la norma del Codex para los fideos. Observación Añadir la nota "solamente en los fideos".

Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203						
El GTe de la 41ª reunión del CCFa recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
07.0	Productos de panadería	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) Añadir la nota: "Sólo en pan rebanado preenvasado, pan de centeno y productos de panadería parcialmente cocidos, así como en productos de panadería con un contenido reducido de energía".
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) Añadir la nota: "Para tratamiento de superficie de productos cárnicos secos". 2) Utilizados en tiras de carne <i>Biltong</i> .
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación Añadir la nota: "Para tratamiento de superficie de productos cárnicos secos".
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría.
12.4	Mostazas	1 500	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Se cuestiona la función técnica.
12.5	Sopas y caldos	1 500	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La norma del Codex para "bouillons" y consomés permite el uso de una dosis máxima de 500 mg/kg. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	3 350	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 3 350 mg/kg en esta categoría. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Utilizado en el paté "Snoek" a 3 350 mg/kg.
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) El aditivo funciona como conservante y la dosis máxima de uso de 1 000 mg/kg es inocua y necesaria para obtener el efecto previsto.

Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) El aditivo funciona como conservante y la dosis máxima de uso de 1 000 mg/kg es inocua y necesaria para obtener el efecto previsto.
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La DM parece elevada. Una dosis máxima de 1 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Se recomienda incluir esta subcategoría en 14.1.4. Si bien en algunos países está permitido usar 1 000 mg/kg, por lo común las dosis actuales de uso no son superiores a 500 mg/kg como ácido sórbico debido a la solubilidad inadecuada y a razones sensoriales a dosis más elevadas de uso.
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló una necesidad tecnológica para el uso de sorbatos a 1 000 mg/kg en esta categoría. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Incluir en 14.1.4.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1 500	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica; añadir la nota 127. 2) Incluir en 14.1.4. Si el CCFA decide seguir manteniendo las subcategorías proponemos introducir la nota 127 (según se sirve al consumidor) en 14.1.4.3.

Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sorbatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) Establecer una DM de 600 mg/kg. Añadir la nota: "Sólo en concentrados líquidos de té y en concentrados líquidos de fruta e infusiones de hierbas". 2) Establecer una DM de 500 mg/kg debido a razones de solubilidad a dosis superiores de uso. 3) Añadir la nota 160 (para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente).
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficiente tecnológicamente. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.3	Vinos de uva	2 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficiente tecnológicamente. 2) La DM parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficiente tecnológicamente. 2) 200 mg/kg adecuados para la necesidad técnica.
14.2.5	Aguamiel	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Observación La DM parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	500	mg/kg	Nota 42	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 500 mg/kg de sorbatos en esta categoría. 2) La dosis de 200 mg/kg es adecuada.

PARA-HIDROXIBENZOATOS- (SIN 214, 218)

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

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

Recomendación 1 – Para-hidroxibenzoatos, SIN 214, 218						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.4	Queso elaborado, fundido	300	mg/kg	Nota 27	6	

Recomendación 1 – Para-hidroxibenzoatos, SIN 214, 218						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120	mg/kg	Nota 27	6	Observación Según la norma del Codex 243 solamente están permitidos en leches fermentadas aromatizadas con tratamiento térmico después de la fermentación.
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300	mg/kg	Nota 27	6	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300	mg/kg	Nota 27	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 27	6	Observación En la técnica de congelación no se necesitan conservantes ni antioxidantes.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	12	mg/kg	Nota 27	6	Observación Se pregunta la necesidad tecnológica; parece demasiado baja para ser eficaz.
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	12	mg/kg	Nota 27	6	Observación Se pregunta la necesidad tecnológica; parece demasiado baja para ser eficaz.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	300	mg/kg	Nota 27	6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	700	mg/kg	Nota 27	6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg	Nota 27	6	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	1 000	mg/kg	Nota 27	6	Observación 1 000 mg/kg son suficiente para la aplicación técnica en los productos.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	100	mg/kg	Nota 27	6	
12.3	Vinagres	100	mg/kg	Nota 27	6	Observación En productos con un mínimo del 5% de ácido acético no se necesitan conservantes.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	450	mg/kg	Notas 27 y 160	6	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.3	Vinos de uva	50	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg	Nota 27	6	

Recomendación 1 – Para-hidroxibenzoatos, SIN 214, 218						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	1 000	mg/kg	Nota 27	6	

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

NISINA (SIN 234)

6. En su 12ª reunión (1968), el JECFA asignó una IDA de 33 000 U/kg de pc para nisina.
7. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) la nisina aparece asociada a la función tecnológica de conservante.
8. La preparación de nisina es la forma de nisina que está disponible en el comercio. En la 68ª reunión del JECFA (2007), el nombre del aditivo “nisina” se cambió por “preparación de nisina” para aclarar que la preparación consta también de cloruro sódico y varios tipos diferentes de nisina (OMS TRS 947 (2007) págs. 54-55). Un gramo de preparación de nisina contiene 1 000 000 de Unidades Internacionales (UU) de nisina (véanse las especificaciones en número 4 de las Monografías del JECFA (2007)). La información disponible indica que una preparación común de nisina contiene 2,5 % de nisina. Cada UI contiene 0,025 µg de nisina, la preparación de nisina contiene también 0,025 µg de nisina por UI (es decir, (2,5 g de nisina/100 g de preparación de nisina) x (1 g de preparación de nisina/1 000 000 UI)). La IDA del JECFA de 33 000 UI/kg de pc se refiere a nisina (OMS TRS 430 (1969), págs. 33-35). Por tanto, para comparar esta IDA con las dosis de uso en la NGAA, que se indican como nisina, la IDA debería convertirse a la base de mg/kg de pc. La NGAA (nota 28) ofrece dicho cálculo: (33 000 UI de nisina/kg de peso corporal) x (0,025 µg de nisina/UI) x (1 mg/1 000 µg) = 0,825 mg/kg de peso corporal. Por consiguiente, tanto la IDA del JECFA como las dosis de uso en la NGAA se encuentran en la base de información de “nisina”.
9. La IDA del JECFA y las dosis de uso en la NGAA se encuentran ambas en la base de información de “nisina”, por tanto **se propone que la actual nota 28 se revise para aclararlo:**

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

Recomendación 1 – Nisina, SIN 234						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó suspender las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.1	Leche y bebidas lácteas	500	mg/kg	Nota 28	3	Observación No debería suspenderse. Aprobada es productos de la leche en algunos países de Oriente Medio según BPF y en China a 500 mg/kg como sal.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	500	mg/kg	Nota 28	3	Observación 1) No hay necesidad tecnológica. 2) Permitida en 01.4.2 con 10 mg/kg como nisina en ANZ, la UE y otros países.
01.6.2	Queso madurado	500	mg/kg	Nota 28	3	Observación La dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada. Con una dosis máxima de 500 mg/kg un niño que consumiera una porción de 25 g llegaría a la IDA.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	500	mg/kg	Nota 28	3	Observación La dosis máxima es demasiado elevada. Una dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg	Nota 28	3	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización		BPF	Nota 28	6	Observación 1) No hay necesidad tecnológica. 2) La nisina controla la proliferación de esporas bacterianas resistentes al calor. Muchos de estos productos de hortalizas no pueden procesarse bajo regímenes de esterilización total sin destruir sus cualidades organolépticas y nutritivas.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	250	mg/kg	Nota 28	6	Observación Se propone revisarlo; 6,25 mg/kg como nisina es necesaria para obtener el efecto conservante necesario. El uso está permitido en varios países a 6,25 mg/kg.
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados		BPF	Nota 28	6	Observación Se utiliza en sopas refrigeradas, procesadas mínimamente para evitar la degradación de los productos que no se pueden procesar bajo regímenes de esterilización térmica total sin destruir sus cualidades organolépticas y nutritivas.

Recomendación 2 – Nisina, SIN 234						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.1	Queso no madurado	12.5 ¹	mg/kg	Nota 28	6	Observación Muy utilizada en la fabricación del queso: inhibe la germinación de esporas y la proliferación de clostridium, bacillus o listeria. En el caso de esta última, no hay ningún método alternativo que permita obtener el mismo grado de inocuidad.

Recomendación 3 – Nisina, SIN 234						
El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para nisina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.4	Queso elaborado, fundido	250	mg/kg	Nota 28	6	Observación 1) La DM es demasiado elevada. La dosis de 12,5 mg/kg es adecuada tecnológicamente 2) Existe legislación nacional para utilizarla como antimicrobiano en pastas de queso procesado pasteurizado para untar (incluidos los que contienen fruta, hortalizas o carnes) a una dosis de 250 mg/kg.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	500	mg/kg	Nota 28	3	Observación 1) Se necesita más información sobre el uso de nisina en la categoría general 8.0 "Carne y productos cárnicos" porque la adopción de la disposición permitiría el uso de un conservante en productos cárnicos frescos. 2) Revisar las disposiciones para la subcategoría 08.1.2, 08.2 y 08.3.
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo		BPF	Nota 28	3	

ÉSTERES DE ASCORBILO (SIN 304, 305)

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

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

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

¹ **Se invita al Comité a considerar la suspensión de los trabajos sobre un anteproyecto de disposición para la nisina en la categoría de alimentos 01.6.1 a 500 mg/kg"** (Nota de la Secretaría del Codex)

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

GALATO DE PROPILO (SIN 310)

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

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

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

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

Recomendación 3 – Galato de propilo, SIN 310						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para galato de propilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
12.5	Sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 y 130	3	Justificación

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

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

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

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

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

Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1 320	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Observación 2 500 mg/kg son necesarios para estabilizar la matriz de proteínas en los productos a base de suero.
01.3.1	Blanqueadores de bebidas	880	mg/kg	Notas 33, 34 y 88	6	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	22 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	4 400	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	14 050	mg/kg	Nota 33	6	
01.6.5	Productos análogos al queso	13 200	mg/kg	Nota 33	6	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	220	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	220	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	2 200	mg/kg	Nota 33	3	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	5 000	mg/kg	Notas 33 y 76	6	

Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la **adopción** de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2 200	mg/kg	Nota 33	6	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2 200	mg/kg	Notas 33	6	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Observación Para productos de patatas (papas) procesados solamente.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	6	
05.3	Goma de mascar	44 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación El uso de fosfatos en la goma de mascar no es motivo de preocupación por cuestiones de inocuidad ya que los fosfatos forman parte de la fuente de nutrientes del fósforo para el cuerpo humano. Los fosfatos desempeñan una función importante en una gran variedad de gomas de mascar y también se utilizan específicamente con calcio en gomas de mascar especiales.
06.2.1	Harinas	11 900	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Revisar la DM a 2 500 mg/kg (excepto en la harina autofermentante). 2) Utilizados como agente leudante en harina autofermentante y varias tortas.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5 600	mg/kg	Nota 33	3	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	3 100	mg/kg	Nota 33	6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2,200	mg/kg	Nota 33	3	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	2 200	mg/kg	Nota 33	6	
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	1 000	mg/kg	Nota 33	6	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	4 400	mg/kg	Nota 33	6	

Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
12.2.2	Aderezos y condimentos	4 400	mg/kg	Nota 33	3	
12.4	Mostazas	1 320	mg/kg	Nota 33	6	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	1 320	mg/kg	Nota 33	6	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	6 600	mg/kg	Nota 33	6	Observación Revisar la DM a 10 000 mg/kg; son necesarios tecnológicamente para sopas secas que tienen un alto contenido en grasa, proteínas, lácteos (nata (crema)/sucedáneo de la nata (crema)/suero) y se reconstituyen por la adición de leche y agua. El producto se cocina y la grasa debe permanecer estable tras cocinarlo.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Se cuestiona el uso de la nota 88.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	

Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1 500	mg/kg	Notas 33 y 88	3	Observación 1) Anteriormente, la industria del Canadá señaló que el uso de fosfato monoamónico en el suero de mantequilla (natural) a dosis de 270 ppm expresado como fósforo es suficiente tecnológicamente. 2) Sólo en leche UHT y esterilizada. Además, la dosis máxima se debería reducir a 400 mg/kg, suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Se cuestiona el uso de la nota 88. 4) Se apoya la DM de 1 500 mg/kg para leche de cabra UHT para estabilizar el calcio debido a temperaturas más elevadas.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Observación 1) En el Apéndice V de ALINORM 08/31/11 se propone un valor de 1 100 mg/kg (como fósforo) para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas. 2) Se utiliza para estabilizar la nata (crema) preparada en productos como mousse de chocolate. 3) DM de 2 000 mg/kg como fosfato (880 mg/kd como fósforo) en la norma del Codex 288 para la nata (crema).

Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó **debatir ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.6.1	Queso no madurado	10 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) 1 000 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica (norma 273-1968; norma 275-1973). 2) Reducir la dosis máxima a 3 500 mg/kg, tal como se señala en la norma del Codex 221 (2001) para el queso no madurado.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10 500	mg/kg	Nota 33	3	Observación 1) Una DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Se utiliza para estabilizar la nata (crema) preparada (mouse de chocolate). 3) Añadir nota que rece "una dosis de 1 000 mg/kg como fósforo para leches fermentadas aromatizadas (norma del Codex 243)".
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	880	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar fosfato de calcio tribásico en el suero líquido como soporte del peróxido de benzoilo, pero a dosis inferiores a las aquí propuestas. 2) Es necesaria una DM de 1 320 para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración posterior en concentrados de proteínas de suero.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	7 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación Parece suficiente una dosis máxima de 1 500 mg/kg (como fósforo) para obtener la función tecnológica.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	12 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Parece suficiente una dosis máxima de 500 mg/kg (como fósforo) para obtener la función tecnológica. 2) Recomienda que el valor máximo se reduzca a 7 500.
04.1.2.1	Frutas congeladas	200	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos. 2) Se debería elevar la dosis máxima a 350 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color durante todo el período de validez de estos alimentos.
04.1.2.2	Frutas desecadas	10	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos. 2) Se debería elevar la dosis máxima a 500 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color durante todo el período de validez de estos alimentos.

Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Se cuestiona la necesidad tecnológica.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	530	mg/kg	Nota 33	6	Observación Se cuestiona la necesidad tecnológica.
04.1.2.7	Frutas confitadas	10	mg/kg	Nota 33	6	Observación Modificar la dosis máxima a 350 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color durante todo el período de validez de estos alimentos.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación Una DM de 400 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	7 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación Una DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación La DM parece excesiva.
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	5 600	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Observación Añadir la nota "sólo en productos de patatas (papas) elaborados".
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	5 000	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Observación Añadir la nota "sólo en productos de patatas (papas) elaborados".
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Se cuestiona la necesidad tecnológica porque los fosfatos se utilizan principalmente como agentes de retención del agua.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	6 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Observación 1) No están permitidos en la Norma para productos para el cacao en polvo 105- 1981. 2) Cuestiona el uso de la nota 88.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Los fosfatos desempeñan la función tecnológica de emulsionantes y esta dosis es necesaria para obtener el efecto necesario. 2) No están permitidos en la norma para productos del chocolate 87-1981.
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Se necesitan 10 000 mg/kg para la aplicación técnica en productos de caramelo duro y blando.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	7 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación Una DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.

Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El Gte de la 41ª reunión del CCFR recomendó **debatir ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	440	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Se cuestiona la función tecnológica en este producto básico. 2) Podrían requerirse dosis superiores de aproximadamente 4 000 mg/kg para contribuir a una función antiaglutinante.
06.2.2	Almidones	6 200	mg/kg	Nota 33	3	Observación Se pide más información.
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 33	3	Observación No se renocce la necesidad en la pasta fresca.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	Observación No se reconoce la necesidad en la pasta fresca.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	Observación 1) La necesidad tecnológica como emulsionante y la dosis máxima son necesarias para obtener la función necesaria. 2) Añadir la nota "sólo en los fideos".
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	7 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación La DM de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
07.0	Productos de panadería	9 300	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Producto básico de gran consumo. Se cuestionó la necesidad tecnológica para todos los productos de esta categoría. 2) Se utiliza como agente leudante en la harina autofermentante.
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Este aditivo no es necesario en la carne fresca sin elaborar. 2) Utilizados en carnes procesadas, incluso cuando no son sometidas a tratamiento térmico (p.ej., carne marinada).
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Añadir la nota "excluidos los productos pesqueros". 2) Solo en pescado procesado, congelado y ultracongelado.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Añadir la nota "excluidos los productos pesqueros".
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Añadir la nota "sólo en moluscos y crustáceos congelados".
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Añadir la nota "sólo en pasta de surimi, de pescado y de crustáceos".
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Añadir la nota "sólo en moluscos y crustáceos congelados".
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	Observación Añadir la nota "sólo en pasta de pescado".

Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó **debatir ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación Reducir la DM a 400 mg/kg y añadir la nota "sólo en el surimi y en productos de crustáceos en lata".
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	7 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación La DM de 1 000 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias		BPF	Nota 33	6	Observación Sustituir BPF por una dosis de uso numérica.
12.6	Salsas y productos análogos	8 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) La dosis parece más elevada de lo necesario tecnológicamente. 2) Una DM de 50 000 es necesaria tecnológicamente para salsas secas que tienen un alto contenido de grasa, proteínas, lácteos (nata (crema) / sucedáneo de la nata (crema) / suero) y se reconstituyen añadiendo leche y agua. El producto es instantáneo o se cocina y debe permanecer estable tras cocinarlo y guardarlo en el frigorífico.
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) El SIN 339 se utiliza como regulador de la acidez y este uso concuerda con los criterios expresados en la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. 2) Para que esta disposición concuerde con la norma del Codex 074-1981, rev. 2006, alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños, la dosis propuesta debería ser superior ya que en esa norma se establecen 4 400 mg/kg como fósforo.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Observación 1) Se recomienda armonizar con la dosis permitida de 1 000 mg/kg en los zumos (jugos) y néctares de fruta. 2) Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40 y 122 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Observación 1) Propone 1 000 mg/kg. 2) Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40, 122 y 127 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Observación Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40 y 122 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.

Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 El Gte de la 41ª reunión del CCFA recomendó **debatir ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Observación Reducir la dosis a 1 000 mg/kg y añadir las notas 40, 122 y 127 para que concuerde con las disposiciones para zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	12 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) La DM parece muy excesiva. Una dosis máxima de 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Creemos que la dosis máxima propuesta se basa en los fosfatos y no se expresa como fósforo (P, nota 33). Proponemos adoptar 3 000 mg/kg como fósforo (nota 33) en base a la necesidad tecnológica del SIN 452i. Para todos los demás fosfatos sería suficiente una dosis máxima de 1 000 mg/kg. 3) La dosis máxima debería cambiarse por BPF para satisfacer las necesidades nutricionales de los países o regiones en particular.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	880	mg/kg	Nota 33	6	Observación Añadir la nota: "Sólo para las bebidas a base de café para máquinas expendedoras de café, té instantáneo e infusiones de hierbas".
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	12 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Justificación Esta dosis de 12 000 mg/kg de fosfatos es necesaria debido a las condiciones específicas de formación de levaduras en las bebidas alcohólicas aromatizadas.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	2 000	mg/kg	Nota 33	6	Observación 1) Se deberían especificar claramente los alimentos. 2) La cantidad necesaria de fosfatos depende de la aplicación específica del alimento. La dosis máxima se debería cambiar por BPF para satisfacer las necesidades nutricionales específicas de los distintos países o regiones. 3) SIN 341iii a una DM de 4 366 mg/kg como antiapelmazante para alimentos compuestos deshidratados.

Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542

Las siguientes disposiciones fueron incorporadas en la NGAA en el Trámite 3 por el CCFA en su 41ª reunión.

Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
06.8.1	Bebidas a base de soja	1 300	mg/kg	Nota 33	3	
06.8.2	Película de bebida a base de soja	35 000	mg/kg	Nota 33	3	
06.8.3	Cuajada de soja (tofu)	35 000	mg/kg	Nota 33	3	
06.8.4	Cuajada de soja semideshidratada	35 000	mg/kg	Nota 33	3	
06.8.5	Cuajada de soja deshidrata (kori tofu)	35 000	mg/kg	Nota 33	3	

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

SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO (SIN 442)

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

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

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

CICLODEXTRINA, BETA- (SIN 459)

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

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

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

SUCROGLICÉRIDOS (SIN 474)

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

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

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

CITRATO DE ESTEARILO (SIN 484)

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

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

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

SACARINAS (SIN 954 i - iv)

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

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

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

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

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSUCROSA) (SIN 955)

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

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

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

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

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO (SIN 962)

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

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

31. El informe del GTe presentado en la 39ª reunión del CCFA señalaba que los anteproyectos de dosis máximas de uso aceptables para estas disposiciones figuran actualmente en la NGAA expresados como sal de aspartamo y acesulfamo o equivalentes de aspartamo o acesulfamo potásico.² Dado que el JECFA concluyó que las partes de aspartamo y acesulfamo presentes en la sal de aspartamo y acesulfamo están incluidas en las IDA establecidas para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfamo potásico (SIN 950), la dosis equivalente de aspartamo y acesulfamo potásico del uso de la sal doble no debería exceder la dosis máxima de uso individual para el aspartamo o para el acesulfamo potásico.

32. El grupo especial de trabajo sobre la NGAA de la 40ª reunión del CCFA recomendó – con lo que el Comité estuvo de acuerdo – examinar las disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo con el fin de garantizar que estas disposiciones concuerdan con las disposiciones para el aspartamo y el acesulfamo potásico, y se informa en consonancia con ello.³ Se pidió al GTe establecido en la 40ª reunión del CCFA que, entre sus tareas, elaborara recomendaciones para asegurar la concordancia entre las disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo, y las disposiciones para el aspartamo y el acesulfamo potásico.⁴

33. El GTe de la 41ª reunión del CCFA examinó un documento de opciones que presentaba cuatro enfoques para resolver la cuestión de la base de información para la sal de aspartamo y acesulfamo.⁵ A partir de las observaciones presentadas sobre el documento de opciones, el GTe recomendó que el CCFA acepte el

² CX/FA 07/39/9.

³ ALINORM 08/31/12, párr. 72.

⁴ ALINORM 08/31/12, párr. 78.

⁵ El documento de opciones se distribuyó a todos los miembros del GTe en el foro electrónico y no figura en el presente informe.

enfoque presentado en el párr. 29 de CX/FA 09/41/6, es decir: (i) revisar el texto de las notas 113⁶ y 119⁷ tal como se había recomendado, y añadir nuevas notas (es decir, las notas 188⁸ y 191⁹) para todas las disposiciones para el acesulfamo potásico y el aspartamo, a fin de garantizar que el uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo, y el aspartamo o el acesulfamo potásico no se traduzca en un exceso de las dosis máximas establecidas para estos edulcorantes.¹⁰ El CCFA, en su 41^a reunión, estuvo de acuerdo con estas recomendaciones.¹¹

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

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

36. El Grupo especial de trabajo sobre la NGAA de la 39^a reunión del CCFA decidió que los edulcorantes están justificados tecnológicamente en las categorías de alimentos¹² que figuran en gris.

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

Recomendación 2 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962					
El GTe de la 41 ^a reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.					
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000 mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 000 mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1 000 mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	350 mg/kg	Nota 113	3	

⁶ **Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

⁷ **Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima puede convertirse a equivalentes de ~~aspartamo acesulfame potásico dividiéndola~~ aspartamo acesulfame potásico multiplicándola por 0,68).

⁸ **Nota 188:** No deberá superar la dosis máxima de uso para el acesulfamo potásico (SIN 950) usado solo o con sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 952).

⁹ **Nota 191:** No deberá superar la dosis máxima de uso para el aspartamo (SIN 951) usado solo o con sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 952).

¹⁰ **N.B.:** Las notas 188 y 191, que el CCFA, en su 41^a reunión, decidió añadir a todas las disposiciones para el acesulfamo potásico y aspartamo respectivamente, solamente son pertinentes en las categorías de alimentos que contienen también disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo. Por tanto se propone que el Comité considere suprimir las notas 188 y 191 de las disposiciones para el acesulfamo potásico y aspartamo en la NGAA *que no tienen una disposición correspondiente para la sal de aspartamo y acesulfamo*.

¹¹ ALINORM 09/32/12, párr. 95.

¹² 39^a reunión del CCFA, CRD 1 Apén. V.

Recomendación 2 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF			3	
12.4	Mostazas	350	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
12.5	Sopas y caldos	110	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	350	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500	mg/kg	Nota 113	3	
13.6	Complementos alimenticios	2 000	mg/kg	Nota 113	3	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	mg/kg	Nota 119 y Nota 161		
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500	mg/kg	Nota 119 y Nota 161	3	

Recomendación 4 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2 000	mg/kg	Nota 113	3	Observación El uso podría confundir al consumidor.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1 000	mg/kg	Nota 119	3	Observación El uso podría confundir al consumidor.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000	mg/kg	Nota 113	3	Observación El uso podría confundir al consumidor.
01.6.5	Productos análogos al queso	350	mg/kg	Nota 113	3	Observación El uso podría confundir al consumidor.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1 000	mg/kg	Nota 119	3	Observación El uso podría confundir al consumidor; añadir la nota 161.
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	mg/kg	Nota 113	3	Observación El uso podría confundir al consumidor; añadir la nota 161.
04.1.2.2	Frutas desecadas	500	mg/kg	Nota 113	3	Observación 1) En la NGAA hay disposiciones para el uso de aspartamo y acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 04.1.2.2. Se propone modificar la dosis máxima a 500 mg/kg e incluir la nota 113 a fin de reflejar la dosis máxima para el acesulfamo potásico en esta categoría de alimentos. 2) El uso podría confundir al consumidor.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	Observación El uso podría confundir al consumidor.

Recomendación 4 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	mg/kg	Nota 113	3	Observación Añadir la nota 116.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	350	mg/kg	Nota 113	3	Observación Añadir la nota 116.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	350	mg/kg	Nota 113	3	Observación 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en esta categoría a dosis máximas de 1 000 mg/kg. Modificar la dosis máxima a 1 000 mg/kg, de conformidad con las categorías 4.1.25 y 4.1.2.6, Mermeladas y productos para untar. 2) Añadir la nota 116.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500	mg/kg	Nota 113	3	Observación Se cuestiona la necesidad técnica.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350	mg/kg	Nota 113	3	Observación Se cuestiona la necesidad técnica.
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1 000	mg/kg	Nota 119	3	Observación 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de aspartamo a dosis de 2 000 mg/kg en esta categoría. Se señala que hay una disposición en el Trámite 6 en la NGAA para el aspartamo, con una dosis máxima de 3 000 mg/kg en esta categoría de alimentos. 2) Añadir la nota 161.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1 000	mg/kg	Nota 113	3	Observación Añadir la nota 161.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	350	mg/kg	Nota 113	3	Observación Añadir las notas 97 y 161 para que concuerde con la disposición para el acesulfamo potásico.
05.1.3	Productos de cacao y chocolate	1 000	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	Observación La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 2 500 mg/kg en dulces.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	Observación La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 2 500 mg/kg en dulces.
05.3	Goma de mascar	5 000	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	Observación Se pregunta la justificación tecnológica de una dosis tan elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg expresada como acesulfamo potásico debería ser suficiente para obtener el efecto necesario.

Recomendación 4 – Sal de aspartamo y acesulfamo, SIN 962						
El GTe de la 41ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	Nota 113	3	Observación La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 1 000 mg/kg en esta categoría.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	350	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	Observación La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico a dosis de 1 000 mg/kg en los postres en general.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1 000	mg/kg	Nota 113	3	Observación 1) La posible ingestión excederá la IDA debido al elevado consumo de estos productos tan básicos. 2) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en esta categoría.
12.2.2	Aderezos y condimentos	2 000	mg/kg	Nota 119	3	Observación 1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de aspartamo a dosis de 2 000 mg/kg, y no aspartamo potásico, en los condimentos. 2) No hay necesidad tecnológica. El uso podría confundir al consumidor. 3) Añadir la nota 161.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	350	mg/kg	Nota 113 y Nota 127	3	Observación Añadir la nota 161.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600	mg/kg	Nota 119	3	Observación El uso podría confundir al consumidor.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	790	mg/kg	Nota 113 y Nota 161	3	Observación 1) La DM es demasiado elevada. Una dosis máxima de 350 mg/kg (expresada como acesulfamo potásico) debería ser suficiente para obtener el efecto necesario. 2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.1; esta disposición debería suspenderse.

Notas

Nota 10: Como estearato de ascorbilo.

Nota 15: Tomando como base las grasas o los aceites. **Nota 27:** Como ácido para-hidroxibenzoico.

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

Nota 33: Como fósforo.

Nota 34: Tomando como base el anhidro.

Nota 42: Como ácido sórbico.

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

Nota 88: Transferencia procedente del ingrediente.

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

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

Nota 127: Según se sirve al consumidor.

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

Nota 153: Para uso en los fideos instantáneos únicamente.

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

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

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

Apéndice II**DISPOSICIONES PARA LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 05.0, 05.1, 05.2, 05.4 y 16.0 Y LAS SUBCATEGORÍAS RELACIONADAS, QUE FIGURAN EN LA PARTE I (ADITIVOS COLORANTES) DE CX/FA 11/43/7**

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

SIN	Aditivo alimentario	SIN	Aditivo alimentario
129	Rojo allura AC	160a (ii)	beta-carotenos, vegetales
133	Azul brillante FCF	161 (g)	Cantaxantina
150 (c)	Caramelo III – proceso al amoníaco	163 (ii)	Extracto de piel de uva
150 (d)	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	172 (i, ii, iii)	Óxidos de hierro
160a (i, iii), 160e, 160d	Carotenoides		

2. Las recomendaciones pendientes sobre las disposiciones para aditivos alimentarios en este Apéndice se han elaborado partiendo de observaciones formuladas por participantes en el GTe de la reunión 40^a y 41^a del CCFA, así como partiendo de observaciones presentadas directamente al CCFA por miembros y observadores del CCFA (CRD 9 de la 40^a reunión del CCFA, CXFA 08/40/05 Add 1, Add 2 y CRD 9 de la 41^a reunión del CCFA).

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

Nota:

*Este apéndice contiene nueva información, relacionada con disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (adoptadas o en el proceso de trámites), que no figura en CX/FA 11/43/7. Esta información, presentada en **subrayado y negritas**, se incluye con fines informativos o para corregir los errores en CX/AF 11/43/7.*

Para ayudar al lector se pasó al final del documento el texto de todas las notas que figuran en los cuadros.

ROJO ALLURA AC (SIN 129)

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

Recomendación 1 - Rojo allura, SIN 129

El GTe de la 40^a reunión del CCFA recomendó la **adopción** de la siguiente disposición sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA; no obstante, el CCFA, en su 41^a reunión, decidió retener las decisiones para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 hasta que el Comité aclare si esta categoría es necesaria.

Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones presentadas al GTe
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300 mg/kg		6	Justificación Se puede utilizar para alimentos compuestos.

AZUL BRILLANTE FCF (SIN 133)

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

Recomendación 1 – Azul brillante FCF, SIN 133

El GTe de la 40^a reunión del CCFA recomendó **debatir ulteriormente** la siguiente disposición sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA; no obstante, el CCFA, en su 41^a reunión, decidió retener las decisiones para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 hasta que el Comité aclare si esta categoría es necesaria.

Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación/observación
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	100 mg/kg	Nota 2	6	Justificaciones 1) Se usa para dar color a la pasta de frijoles; las dosis máximas permiten obtener el efecto tecnológico.

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

CARAMELO III — PROCESO AL AMONIACO (SIN 150(c))

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

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

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

Recomendación 1 - Caramelo III – Proceso al amoníaco, SIN 150c						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para caramelo III – proceso al amoníaco en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación/observación	
05.0	Confitería	50000	mg/kg	Nota 183	3	<p>Justificación</p> <p>La recomendación para la categoría general 5.0 repercutirá en las disposiciones adoptadas en las subcategorías <u>05.1.2</u>, <u>05.1.3</u>, <u>05.1.4</u>, <u>05.1.5</u>, <u>05.2</u>, <u>05.3</u>, y <u>05.4</u>.</p> <p>1) En la subcategoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados.</p> <p>2) Las normas para productos pertinentes (CX STAN 105 normas del Codex para cacao en polvo y las mezclas de cacao y azúcares, y CX STAN 141 para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)) no contienen disposiciones sobre el uso de colorantes.</p> <p>3) Se utilizan para dar color a las galletas de arroz y las galletas.</p> <p>4) Para dar color (están permitidos otros colorantes).</p> <p>5) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.</p> <p>6) El color caramelo es uno de los colorantes más utilizados en los alimentos. Se utiliza en refrescos, productos de horno, dulces, helados, salsas y carnes para dar un color marrón. Véase la recomendación para la categoría 05.0. Revisar en consonancia.</p>
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50000	mg/kg		Adoptada	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao		BPF		Adoptada	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000	mg/kg	Nota 183	Adoptada	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50000	mg/kg		Adoptada	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los		BPF		Adoptada	
05.3	Goma de mascar	20000	mg/kg		Adoptada	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces		BPF		Adoptada	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20000	mg/kg		3	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	BPF mg/kg		Adoptada	

Recomendación 1 - Caramelo III – Proceso al amoníaco, SIN 150c						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para caramelo III – proceso al amoníaco en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
						<p>1) Se utiliza para dar color a la pasta de frijoles.</p> <p>2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.</p> <p>3) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios.</p> <p>Observación</p> <p>1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. Se debería justificar por qué no sería suficiente la transferencia.</p> <p>2) Si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos deben estar definidos totalmente y los usos de aditivos estar limitados a esos productos. En la gran mayoría de los casos, los productos pueden ser regulados por otras categorías de alimentos o como productos compuestos (y por tanto estar sujetos a las disposiciones sobre transferencia).</p>

CARAMELO IV – PROCESO AL SULFITO AMÓNICO (SIN 150(d))

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

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

Recomendación 1 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50000	mg/kg		6	<p>Justificación</p> <p>1) Se utiliza para dar color a las mezclas de cacao (jarabes).</p> <p>2) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios.</p> <p>3) Concuerda con las dosis de uso propuestas en otras categorías de alimentos; en EE.UU. la dosis de uso actual en algunas mezclas de cacao (jarabes) es de 5 000 mg/kg.</p>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50000	mg/kg	Nota 161		<p>Justificación</p> <p>La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 05.1.3. Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF adoptado.</p> <p>1) Se utiliza para dar color a los productos para untar a base de cacao.</p> <p>2) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios.</p> <p>3) Concuerda con las dosis de uso propuestas en otras categorías de alimentos; en EE.UU. la dosis de uso actual en algunos rellenos para chocolates es de 20 00 a 5 000 mg/kg.</p>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao		BPF		Adoptada	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000	mg/kg	Nota 183	6	<p>Justificación</p> <p>Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite</p>

Recomendación 1 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
						de BPF. 1) Se utiliza para dar color al cacao y chocolates. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener los efectos tecnológicos necesarios. 4) Concuerda con las dosis de uso propuestas en otras categorías de alimentos. 5) El uso de caramelo IV en la categoría 5.2 (dulces duros y blandos, turrón y mazapán) está aprobado según BPF. Los dulces de la categoría 5.2 quedan en la categoría 5.1.4 cuando están cubiertos de chocolate. Por tanto, las dosis de uso para las categorías 5.1.4 y 5.2 se deberían examinar al mismo tiempo. 6) El uso de caramelo IV en dulces, incluido el regaliz, puede ser de 10 000 mg/kg. Observaciones: 1) El uso puede confundir al consumidor. 2) Faltas de concordancia entre los productos de chocolate no normalizados entre 05.1.4, 05.2 y 05.4. Recomienda al CCFA que garantice que las disposiciones para el uso del aditivo colorante en productos de chocolate no normalizados concuerden con el enfoque para el uso de colorantes en otros dulces sin comprometer las limitaciones de color en la norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate. 3) Pedir que no se adopten medidas para limitar la dosis de colorantes en 5.1.4 ó crear diferenciación con 5.2 pero también que no afecte a que el chocolate cumpla la norma del Codex 87.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50000	mg/kg		6	Justificación Revisión: proporciona una DM numérica para sustituir el límite de BPF.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20000	mg/kg		3	Justificación La consecuencia es revocar la disposición adoptada en 16.0 a 1 000 mg/kg.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	BPF mg/kg		Adoptada	1) Se utiliza para dar color a las pastas de frijoles. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
05.0	Confitería	50000	mg/kg		3	Justificación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos		BPF		Adoptada	La recomendación de ampliar la categoría de alimentos 5.0 repercutirá

Recomendación 2 - Caramelo IV – Proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
	<u>los rellenos a base de cacao</u>					en las disposiciones adoptadas en las subcategorías 05.1.3, 05.2, 05.3 y 05.4, y en las siguientes disposiciones que se encuentran ahora en el proceso de trámites: 05.1.3, 05.1.4 y 05.1.5. 1 Justificación 1) En la subcategoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados. 2) En las normas del Codex para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacaos y azúcares (STAN 105-1981, rev. 1-2001) y para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y las tortas de cacao (STAN 141-1983, rev. 1-2001) no hay disposiciones para colorantes.
05..2	<u>Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc.</u>		BPF		Adoptada	
05.3	<u>Goma de mascar</u>	20000	mg/kg		Adoptada	
05.4	<u>Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces</u>		BPF		Adoptada	

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

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

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

Recomendación 1 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la <u>adopción</u> de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100	mg/kg		6	Justificación 1) Se pueden utilizar en mezclas de cacao. 2) El colorante contribuye a los diversos aromas y tipos de productos. Observación: no lo apoya, confunde al consumidor.

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

CAROTENOS, VEGETALES (SIN 160a(ii))

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

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

Recomendación 1 - Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		3	Observación: Puede confundir al consumidor.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	mg/kg	Nota 183	6	Adoptar 100 mg/kg con la nota 180.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000	mg/kg	Nota 183	3	Observaciones: 1) Puede confundir al consumidor. 2) Falta de concordancia entre los productos del chocolate no normalizados entre 05.1.4 y 05.2, 05.4. Se recomienda que el CCFA asegure que las disposiciones para el uso de aditivos colorantes en productos del chocolate no normalizados concuerden con el enfoque para el uso de colorantes en otros productos de confitería sin comprometer las limitaciones de color en la norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate. 3) Pedir que no se adopten medidas para limitar la dosis de colorantes en 5.1.4 ó crear diferencias con 5.2 pero también que no afecten a que el chocolate cumpla la norma del Codex 87.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		3	Justificación Se utilizan para alimentos compuestos.

Betacarotenos, (vegetales), SIN 160a(ii)						
El CCFA, en su 41ª reunión, decidió distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3 las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para betacarotenos vegetales en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100	mg/kg		3	Justificación 1) Se utilizan para dar color a las mezclas (jarabes) de cacao; las dosis son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. Observación: Se cuestiona la necesidad tecnológica; confunde al consumidor.

CANTAXANTINA (SIN 161G)

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

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

17. El CCFA, en su 30ª reunión, pidió que el JECFA realizara estimaciones de la ingestión partiendo de las dosis máximas de uso pendientes en la NGAA y de datos nacionales del consumo de alimentos. En su 53ª reunión (1999), el JECFA examinó las evaluaciones de la ingestión nacional de cantaxantina, basadas en datos sobre el peso (desaparición), dietas modelo y registros alimentarios individuales. Las estimaciones de

la ingestión basadas en datos normativos o medidos, y combinadas con ingestiones promedio de alimentos, no excedían la IDA de 0-0,03 mg/kg de pc. El JECFA señaló que las estimaciones de la ingestión basadas en la suposición que la cantaxantina se utiliza directamente en todos los alimentos a las dosis máximas propuestas en el proyecto de NGAA excedían en su mayor parte la IDA; no obstante el JECFA reconoció también que la exposición indirecta a la cantaxantina de su uso como colorante en los piensos es la fuente principal de cantaxantina en los alimentos. Tomando en consideración la índole conservadora de la estimación utilizando los proyectos de dosis máximas de la NGAA y sabiendo que el proyecto de NGAA había propuesto un uso mucho más general en los alimentos que el que se da en los países en que se utiliza cantaxantina, el JECFA concluyó que el uso de cantaxantina no se traduciría en una ingestión a largo plazo que exceda la IDA.

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

Recomendación 1 -- Cantaxantina, SIN 161g						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los	15	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	15	mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	80	mg/kg	Nota 2	6	

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

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

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

Recomendación 1 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)						
El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó la adopción de las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.						
Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los	500	mg/kg	Nota 181	3	Justificación El colorante contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163(ii)

El GTe de la 40ª reunión del CCFA recomendó **debatir ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la NGAA.

Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación/observaciones
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1500	mg/kg		3	Observación 1) Se utilizan en alimentos compuestos; la dosis máxima es suficiente para obtener el

16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	10	mg/kg		6
------	---	----	-------	--	---

Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)

En su 41ª reunión, el CCFA resolvió **distribuir para recoger observaciones en el Trámite 3** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.

Cat. de alimentos N°.	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	200	mg/kg	Nota 181	3	<p>Justificación</p> <p>1) Se utilizan para dar color a las mezclas de cacao; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</p> <p>2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.</p> <p>3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento.</p> <p>Observación: Puede confundir al consumidor.</p>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200	mg/kg	Nota 181	3	<p>Justificación</p> <p>1) Se utilizan para rellenos; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</p> <p>2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.</p> <p>3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento.</p> <p>Observación: Puede confundir al consumidor.</p>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	mg/kg	Nota 181 & 183	3	<p>Justificación</p> <p>1) Se utilizan para productos del chocolate; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</p> <p>2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.</p> <p>3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento.</p> <p>4) La recomendación actual del GTe es que se adopten 500 mg/kg para la categoría 5.2 (Dulces duros y blandos, turrón y mazapán). Los dulces de la categoría 5.2 quedarían en la categoría 5.1.4 cuando van cubiertos de chocolate. Entre estos productos están, por ejemplo, las mentas cubiertas de chocolate (como los <i>Altoids</i> cubiertos de chocolate oscuro), los ositos de goma cubiertos de chocolate, el mazapán cubierto de chocolate, los turrónes cubiertos de chocolate, etc. Por tanto, la misma dosis de uso de los extractos de piel de uva que se permite en 5.2 debería permitirse para los dulces de 5.1.4 Productos de cacao y chocolate.</p> <p>Observaciones:</p> <p>1) El uso puede confundir al consumidor.</p> <p>2) Falta de concordancia entre los productos de chocolate no normalizados entre 05.1.4 y 05.2, 05.4. Recomienda que el CCFA asegure que las disposiciones para el uso de aditivos colorantes en productos de chocolate no normalizados concuerdan con el enfoque para el uso de colorantes en otros productos de confitería sin comprometer las limitaciones de color en la Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate.</p> <p>3) Se pide que no se adopten medidas para limitar la dosis de colorantes en 5.1.4 ó establecer diferencias con 5.2 pero también que no afecten al cumplimiento del chocolate de la Norma 87 del Codex.</p>

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

21. La CAC, en su 28^o período de sesiones, adoptó varias disposiciones para el uso de óxidos de hierro en la NGAA.

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

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

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

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

Notas

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

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

Nota 181: Expresado como antocianina.

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

APÉNDICE IIA

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

Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.º SCA	Título	Justificación
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	Incluir porque el CCMMP está revisando la norma para bebidas lácteas fermentadas que probablemente contendrá disposiciones para colorantes.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	Incluir porque son disposiciones para colorantes adoptadas en estas categorías de alimentos de la NGAA.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	
01.6.1	Queso no madurado	
01.6.2	Queso madurado	Incluir porque las normas del Codex 275-1973, A-6-1978, 221-2001 y el proyecto de norma para la mozzarella contienen disposiciones para colorantes.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)	Incluir porque son disposiciones para colorantes adoptadas en esta categoría de alimentos de la NGAA.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	Incluir porque las normas del Codex A-8(a)-1978, A-8(b)-1978 y A-8(c)-1978 contienen disposiciones para colorantes que son aplicables a estas categorías de alimentos.
01.6.4.1	Queso fundido natural	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	
01.6.5	Productos análogos al queso	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes para esta categoría de alimentos de la NGAA.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	Incluir porque la norma del Codex 19-1978 contiene disposiciones para colorantes que son aplicables a esta categoría de alimentos.
02.2.1	Emulsiones que contienen al menos 80% de grasa	Añadir a petición de la Comisión Europea.
02.2.1.1 ¹³	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	Incluir porque la norma del Codex 1-1985 contiene disposiciones para colorantes que son aplicables a esta categoría de alimentos.
02.2.1.2	Margarina y productos similares	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% de grasa	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	Incluir con las notas 4 ¹⁴ y 16 ¹⁵
04.1.2.2	Frutas desecadas	Incluir por la siguiente justificación: debido al efecto de la temperatura durante el procesado y el almacenamiento que afecta a la descoloración de la fruta desecada. La carne de la fruta desecada pierde el color natural original en el procesado y al madurar.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	Incluir porque las normas del Codex 60-1981, 61-1985, 78-1981, 99-1981, 159-1987 y 242-2003 contienen disposiciones para colorantes que son aplicables a esta categoría de alimentos.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	Incluir porque las normas del Codex 79-1981 y 80-1981 contienen disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	
04.1.2.7	Frutas confitadas	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua	

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

¹⁴ **Nota 4:** Para decoración, sellando, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁵ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.º SCA	Título	Justificación
	con aromas de fruta	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	Incluir con las notas 4 y 16.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	Incluir por la siguiente justificación: debido al efecto de la temperatura durante el procesado y el almacenamiento que afecta a la descoloración de la fruta desecada. La carne de la fruta desecada pierde el color natural original en el procesado y al madurar.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	Incluir porque las normas del Codex 55-1981, 58-1981, 81-1981 y 115-1981 contienen disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	
05.2.1	Caramelos duros	
05.2.2	Caramelos blandos	
05.2.3	Turrón y mazapán	
05.3	Goma de mascar	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	Incluir con la nota 184 ¹⁶ .
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	Incluir porque las normas del Codex 55-1981, 58-1981, 81-1981 y 115-1981 contienen disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	Incluir porque la norma del Codex 249-206 (fideos instantáneos) contiene disposiciones para colorantes.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	
06.8	Productos a base de soja (excluidos los aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos a base de soja fermentada de la categoría de alimentos 12.10)	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de	

¹⁶ Nota 184: Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.

Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.º SCA	Título	Justificación
	pan y el pan rallado	NGAA.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	Incluir con las notas 4 y 16.
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	Incluir con la nota 16.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico en piezas enteras o en cortes	
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	
08.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados congelados, en piezas enteras o en cortes	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con las notas 4 y 16.
09.1.1	Pescado fresco	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 95 ¹⁷ .
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16.
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 95.
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	Incluir con la nota 95.
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16.
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en estas categorías de alimentos de la NGAA.

¹⁷ Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Apéndice			
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente			
N.º SCA	Título	Justificación	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16.	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	Incluir con la nota 95.	
10.1	Huevos frescos	Incluir con la nota 4.	
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	Incluir con la nota 4 (para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto).	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)		
12.2.2	Aderezos y condimentos	Incluir porque la norma del Codex 117-1981 contiene disposiciones para colorantes y se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.	
12.3	Vinagres		
12.4	Mostazas		
12.5	Sopas y caldos		
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados		
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos		
12.6	Salsas y productos análogos		
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)		
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")		
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"		
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)		
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3		
12.9	Productos proteínicos		
12.9.1	Productos proteínicos de soja		
12.9.1.1	Bebida de soja		
12.9.1.2	Película de bebida de soja		
12.9.1.3	Otros productos proteínicos de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)		
12.9.2	Cuajada fresca de soja (tofu)		
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada		
12.9.3.1	Cuajada de soja semideshidratada cocida en salsa densa		
12.9.3.2	Cuajada de soja semideshidratada frita		
12.9.3.3	Productos de cuajada de soja semideshidratada distintos de los incluidos en las categorías 12.9.3.1 y 12.9.3.2		
12.9.4	Cuajada de soja semideshidratada (kori tofu)		
12.9.5	Otros productos proteínicos		
12.10	Productos a base de soja fermentada		
12.10.1	Soja fermentada (p.ej., natto)		
12.10.2	Cuajada de soja fermentada (queso de soja)		
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p.ej., miso)		
12.10.4	Salsa de soja fermentada		
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6		
13.6	Complementos alimenticios		
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas		
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas		
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares		

Apéndice		
Categorías de la NGAA en que el uso de un colorante o varios está justificado tecnológicamente		
N.º SCA	Título	Justificación
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	Incluir debido a las justificaciones siguientes. 1) El color de caramelo, aromatizantes y cafeína se secan en maltodextrina, que se añade al café seco, para hacer una mezcla diluida que se utiliza como sucedáneo del café en Rusia (p.ej. por el ejército ruso). 2) Esta categoría comprende cafés enlatados que se sirven calientes. El uso del color de caramelo está justificado tecnológicamente en estos productos debido a un método de elaboración específico (esterilización en alambique) que puede cambiar el color durante el procesado. El color de caramelo se añade para dar el color consistente al producto que esperan los consumidores. Esos cafés se comercializan ampliamente en Japón. Incluir con la nota 160 ¹⁸ .
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	Incluir porque se han adoptado disposiciones para colorantes en esta categoría de alimentos de la NGAA.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	
15.3	Aperitivos a base de pescado	

¹⁸ **Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.

Apéndice III

**OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE DIVERSOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(RESPUESTAS A CL 2010/7-FA PARTE B (PÁRRS. 11-14) Y CL 2010/39-FA) DEL DOCUMENTO
CX/FA 11/43/9 Y EL CRD 13-REV**

(1) **USOS DEL CARAMELO III PROCESO AL AMONIACO (SIN 150 C), LA NISINA (SIN 234) Y LOS FOSFATOS EN LAS DIVERSAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS(7/CL 2010-FA parte B (punto 14);**

FIL (FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA)

En respuesta a la petición de información adicional específica sobre diversos aditivos alimentarios (párrs. 58, 60, 63 y Apéndice VI) en la carta circular CL 200/7-FA parte B, la Federación Internacional de Lechería (FIL) quisiera proporcionar la siguiente información sobre el uso del caramelo III y la nisina en la categoría 1.6.1 Queso sin madurar.

1 / Caramelo III-proceso al amoniaco (SIN 150c)

El CCFA acordó no interrumpir los trabajos sobre las disposiciones para el caramelo III, proceso al amoniaco (SIN 150c) en las categorías 01.6.1 Queso no madurado y 01.6.2 Queso madurado, y para la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado, y solicitar información específica sobre los productos de estas categorías de alimentos en las que se usaban estos aditivos alimentarios, la justificación tecnológica de su uso y los niveles máximos del uso propuesto, así como para el caramelo III, proceso al amoniaco (SIN 150c) en la categoría de alimentos 01.6.4 Queso elaborado, fundido.

La FIL desea proponer el siguiente nivel de uso para el caramelo III en las categorías 1.6.1:

Categoría de alimentos de la NGAA	Proyecto de nivel máximo revisado (Trámite 3)	Quesos en los que se utiliza este aditivo	Nivel de uso (mg/kg)	Justificación tecnológica
<u>01.6.1 Queso no madurado</u>	50 000 mg/kg	<i>Queso sin madurar aromatizado</i>	<i>15 000 mg/kg</i>	<i>Ajuste del color en el queso crema al chocolate, por ejemplo</i>

La FIL supone que toda decisión de suspender los trabajos sobre el caramelo III en la categoría de alimentos 01.6.2 no repercutirá en las disposiciones para este colorante que ya se adoptaron para permitir su uso en la categoría 01.6.2.2 (Corteza de queso madurado).

2 / Nisina (SIN 234)

El CCFA acordó no suspender los trabajos de las disposiciones para la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado, y solicitar información específica sobre los productos de estas categorías de alimentos en las que se utilizan estos aditivos alimentarios, la justificación tecnológica de su uso y los niveles máximos que se proponen. Se pueden utilizar dosis diferentes de nisina en distintos tipos de quesos sin madurar.

La FIL desea apoyar la dosis de 12,5 mg/kg de nisina pura para la categoría 1.6.1 Queso no madurado. Véanse abajo algunos ejemplos y la justificación tecnológica.

Categoría de alimentos de la NGAA	Proyecto de nivel máximo revisado (Trámite 3)	Quesos en los que se utiliza este aditivo	Nivel de uso (mg/kg)	Justificación tecnológica
<u>01.6.1 Queso no madurado</u>	500 mg/kg, Nota 28	<i>Paneer, mascarpone</i>	<i>12,5 mg/kg como nisina pura</i>	<i>Para inhibir la germinación de esporas y la formación de algunas bacterias específicas de la descomposición.</i>

(2) **USOS Y NIVELES DE USO DE LA CICLOTETRAGLUCOSA (SIN 1504(i)) Y EL JARABE DE CICLOTETRAGLUCOSA (SIN 1504(ii)) (CL 2010/39-FA).**

TAILANDIA

Tailandia quisiera informar que actualmente la industria alimentaria de nuestro país no utiliza ciclotetraglucosa (SIN 1504 (i)) ni jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504 (ii)), por lo tanto, no tenemos observaciones/propuestas de niveles de usos ni para el uso de estas sustancias.

FA/43 CRD 13 Rev.
(Sólo en idioma original)

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea (UE) desea formular las siguientes observaciones:

Licopenos

La UE desea reiterar su preocupación por las condiciones propuestas para la utilización de los licopenos y la recomendación de la CCFA durante su 42^a reunión de incluirlos en el Cuadro 3 de la NGAA, teniendo en cuenta la reciente conclusión de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que obtuvo en enero de 2008 una IDA numérica baja de 0,5 mg/kg pc/d para los licopenos procedentes de cualquier aditivo alimentario¹⁹ (licopeno sintético, licopeno de *Blakesla trispora* y licopeno del tomate), así como la ingesta de licopeno natural.

Nisina

La UE está de acuerdo con el uso de nisina en el mascarpone. Sin embargo, la UE entiende que el límite máximo revisado que se propone (500 mg/kg) se expresa sobre la base del producto comercial nisina. La Unión Europea propone uniformar la expresión del límite máximo a la nisina pura. La UE estaría de acuerdo con el nivel máximo propuesto de 12,5 mg/kg como nisina pura.

INDIA

Las observaciones sobre CL 2010/7-FA (Parte B: Petición de observaciones e información) se presentan a continuación:

i. Punto 11. Observaciones en el Trámite 3 sobre las disposiciones para los licopenos (SIN 160d(i) (ii), iii)) y el hidrogensulfato de sodio (SIN 514) en el Cuadro 3 de la NGAA (ALINORM 10/33/12, párrs. 36 y 39)

Se ha propuesto incluir los licopenos y el hidrogensulfato de sodio en el Cuadro 3 de la NGAA ya que el JECFA indicó la IDA como "*no especificada*" para estos aditivos alimentarios.

La propuesta es aceptable.

ii. Punto 12. Propuestas de usos y niveles de uso para los licopenos (SIN 160d(i) (ii), iii)) y el hidrogensulfato de sodio (SIN 514) para las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3 (ALINORM 10/33/12, párrs. 36 y 39)

No tenemos ninguna propuesta sobre el uso y los niveles de uso de los licopenos y el hidrogensulfato de sodio para las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3.

iii. Punto 13. Uso y niveles de uso de los oligoésteres de la sacarosa (SOE) tipo I y II (SIN 473a) (ALINORM 10/33/12, párr. 40)

No tenemos propuestas para el uso ni para los niveles de uso de los oligoésteres de la sacarosa.

iv. Punto 14. Información complementaria específica sobre varios aditivos alimentarios (ALINORM 10/33/12, párrs. 58, 60, 63 y Apéndice VI).

Nuestras observaciones sobre el proyecto de disposiciones relacionadas con los productos lácteos son las siguientes:

- **Caramelo III – proceso al amoníaco (SIN 150 c)** El anteproyecto de propuesta que se encuentra en el Trámite 3 es permitir su uso en las categorías de alimentos 01.6.1 Queso no madurado, 01.6.2 Queso madurado y y 01.6.4 Queso elaborado, fundido, hasta un nivel máximo de 50 000 mg/kg en cada una, de lo cual se buscó información sobre su utilización, así como de los quesos que utilizan este aditivo y los niveles de uso.

El uso del Caramelo III - Proceso al amoníaco (SIN 150c) no está permitido en los productos mencionados de acuerdo con la legislación alimentaria de la India.

¹⁹ http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/afc_ej674_lycopene_op_en,3.pdf

- **Nisina:** El anteproyecto de propuesta que se encuentra en el Trámite 3 es permitir su uso en la categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado, con un nivel máximo de 500 mg/kg, de lo cual se buscó información sobre su utilización, así como de los quesos que utilizan este aditivo y los niveles de uso.

El uso de la nisina está permitido en los quesos, los quesos elaborados, los quesos elaborados para untar y el *paneer* en dosis máximas de 12,5 mg/kg en cada uno, de conformidad con la legislación alimentaria de la India.

JAPÓN

El Japón quisiera descartar sus anteriores observaciones presentadas en la pág.1 del documento CX/AF 11/43/9 y sustituirlas por las siguientes.

Oligoésteres de la sacarosa (SOE) tipo I y tipo II (SIN 473a)

Categoría de alimentos núm.	Categoría de alimentos	NM propuesto (mg/kg)	Justificación
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5 000	Para inhibir la solidificación de la grasa.
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	5 000	Para producir un alto rebosamiento y una fina estructura basada en las propiedades de demulsificación.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5 000	Para producir una emulsificación estable.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	1,500	Para emulsionar mezclas de quesos.
01.7.	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	Para emulsionar uniformemente el contenido de los helados.
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	50 000	Para inhibir la cristalización de los triglicéridos.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5 000	Para evitar salpicaduras de aceite.
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000	Para producir una emulsificación estable en el aceite.
02.3.	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas	5 000	Para producir un alto rebosamiento y una fina estructura basada en las propiedades de demulsificación.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	6 000	Para evitar que el blanqueamiento graso y la escarcha de azúcar.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	6 000	Para evitar que el blanqueamiento graso y la escarcha de azúcar.
05.2.1	Caramelos duros	50 000	Para reducir la viscosidad en los dulces en tabletas.
05.2.2	Caramelos blandos	5 000	Para evitar que los caramelos blandos se peguen a los dientes y facilitar las mezclas.
05.3.	Goma de mascar	50 000	Para evitar que la goma de mascar se pegue a los dientes y facilitar las mezclas.
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	10 000	Para dispersar la proteína en polvo uniformemente en el agua.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	Para facilitar la mezcla de especias con aceite y dispersar la mezcla de curry uniformemente al agua.
12.2.2	Aderezos y condimentos	20 000	Para proporcionar una mayor fluidez a los ingredientes en polvo.
12.6.3	Mezclas para salsas y <i>gravies</i>	5 000	Para facilitar la mezcla de ingredientes hidrófilos con los lipófilos y dispersar el estofado granulado uniformemente en el agua.
13.6.	Complementos alimenticios (cápsulas duras)	50 000	Para impartir una mayor fluidez a los ingredientes en polvo.
	Complementos alimenticios (tabletas)	50 000	Para reducir la viscosidad en los complementos alimenticios en tabletas.

IADSA (ALIANZA INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS)

Oligoésteres de la sacarosa (SOE) tipo I y tipo II (SIN 473a)

La IADSA está de acuerdo con las propuestas de Japón, de examinar otra disposición nueva de adoptar el uso en complementos alimenticios en comprimidos de oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) en dosis de 20 000 mg/kg en la categoría de alimentos 13.6.

ICGA (ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE FABRICANTES DE GOMA DE MASCAR)

La ICGA agradece la oportunidad de reiterar sus observaciones presentadas en 2007 al grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA. Nos gustaría presentar las siguientes observaciones a los miembros del Codex y organizaciones observadoras, en relación con el uso de licopenos en la goma de mascar.

1) Necesidades tecnológicas

Los productores de goma de mascar están considerando todos los licopenos (SIN 160i, ii, iii) como una alternativa muy valiosa como pigmento rojo para uso en algunas gomas de mascar. Los licopenos son un color cada vez más atractivo que los productores de goma de mascar podrían querer utilizar en el futuro como parte de las nuevas alternativas en materia de colorantes.

La ICGA propone un nivel máximo de uso de 300 mg/kg en la goma de mascar que abarcaría la mayoría de estas aplicaciones en la goma de mascar en todo el mundo.

2) Aspectos relativos a la inocuidad

La ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el JECFA para los licopenos es de 0,5 mg/kg pc.

Suponiendo un consumo de 3g de diarios de goma de mascar, que contuvieran 300 mg/kg de licopenos, esto se traduciría en una ingesta de sólo 0,9 mg al día, suponiendo que todos los licopenos presentes en la goma se extrajeran durante la masticación, y que todas las gomas de mascar contuvieran colorantes de licopenos y el color se ingiriera en su totalidad, lo que, como se sabe, no es el caso. Este nivel estimado muy conservador y teórico de ingesta, correspondería entonces a 0,015 mg/kg pc para un adulto de 60 kg al día, es decir, **sólo alrededor del 3%** de la IDA.

3) Debates anteriores del Codex

El ICGA quisiera recordar que durante la preparación de la 39^a reunión del CCCFA (marzo de 2009), el GTe sobre la NGAA recomendó en su informe que el Comité aprobara un nivel de 1 000 mg/kg para los licopenos sintéticos en la goma de mascar, como lo propuso inicialmente el Japón.

En conclusión, el ICGA sostiene que un nivel de uso máximo permitido de 300 ppm de licopenos en la categoría de alimentos 05.3 Goma de mascar, representa un nivel de uso inocuo, que abarcaría la mayor parte de las necesidades tecnológicas para aplicaciones en la goma de mascar en todo el mundo, y sería en beneficio del consumidor en la goma de mascar la opción de colorante rojo.