



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima cuarta reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O DE REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2023/46-FA)

(Perú, República de Corea, Senegal, Reino Unido, FIVS, ISDI, OENOPPIA y OIV)

Perú

Perú propone revisar las disposiciones para aditivos alimentarios adoptadas en la *Norma general para los aditivos alimentarios* para los siguientes aditivos:

1. Amarillo de quinoleína SIN 104
2. Sulfitos:
Dióxido de azufre SIN 220
Sulfito de potasio SIN 225
Tiosulfato de sodio SIN 539
3. Curcumina SIN 100 i
4. Caramelo
Caramelo al sulfito (Caramelo II)
Caramelo al amoníaco (Caramelo III)
5. Carotenoides
Carotenos, *beta*-, sintético SIN 160 a(i)
Carotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora* SIN 160 a(iii)
Carotenal, *beta*-apo-8'- SIN 160e
Éster etílico del ácido *beta*-apo- 8'-carotenoico SIN 160 f

I. Amarillo de quinoleína 104

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Perú
IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo alimentario <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Amarillo de quinoleína
Número del SIN	104
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Colorantes
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>	La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro III

		de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?”)	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	No está considerado	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg	CXS 296-2009 Norma para confituras, jaleas, mermeladas
¿Está la propuesta relacionada con una CA con las correspondientes normas de productos? (En caso afirmativo, indique la CA pertinente) Sí, la C.A. 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo, indique las normas de productos pertinentes)			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		JECFA MONOGRAFÍA 19 : Preparado en la 82.ª reunión del JECFA (2016) y publicado en FAO JECFA Monografía 19 (2016) , que reemplaza las especificaciones provisionales preparadas en la 74.ª reunión del JECFA (2011) y publicado en las Monografías 11 del JECFA de la FAO (2011) . En la 82.ª reunión se estableció una IDA de 0 a 3 mg/kg de peso corporal. JECFA (2016).	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación para su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña una función tecnológica).</i>		NGAA PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Mejora las propiedades organolépticas a condición de que ello no altere la naturaleza (3.2 literal “c”)	
Uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según proceda) NO CORRESPONDE		Aditivos del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Por favor, facilite información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)	
Justificación de que el uso no resulta engañoso para el consumidor		El uso del aditivo bajo los niveles máximos establecidos en las normas del Codex Alimentarius no es considerado engañoso para el consumidor.	

II. Sulfitos:

Dióxido de azufre (SIN 220)

Sulfito de potasio (SIN 225)

Tiosulfato de sodio (SIN 539)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Perú
IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo alimentario <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Sulfitos: Dióxido de azufre (SIN 220) Sulfito de potasio (SIN 225) Tiosulfato de sodio (SIN 539)
Número del SIN	220 - 225 – 539

Clase funcional Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989		Sustancias conservadoras	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?")	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg Nota 44 Como SO ₂ residual.	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	50 mg/kg Como SO ₂ residual en el producto final, excepto cuando se elabora con fruta sulfitada cuando un nivel máximo de 100 mg/kg está permitido en el producto final	CXS 296-2009 Norma para confituras, jaleas, mermeladas
¿Está la propuesta relacionada con una CA con las correspondientes normas de productos? (En caso afirmativo, indique la CA pertinente) Sí, la C.A. 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo, indique las normas de productos pertinentes)			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		Dióxido de azufre SIN 220 Preparado en la 51.ª reunión del JECFA (1998), publicado en FNP 52 Add 6 (1998) especificaciones reemplazantes preparadas en la 49.ª reunión del JECFA (1997), publicadas en FNP 52 Add 5 (1997). IDA de grupo 0-0,7 mg/kg pc como SO ₂ para sulfitos, establecido en la 51.ª reunión del JECFA en 1998. Sulfito de potasio SIN 225 Preparado en la 53.ª reunión del JECFA (1999) y publicado en FNP 52 Add 7 (1999), que reemplazan las especificaciones provisionales preparadas en la 51.ª reunión del JECFA (1998), publicado en FNP 52 Add 6 (1998). IDA de grupo 0-0,7 mg/kg pc como SO ₂ para sulfitos establecidos en la 51.ª reunión del JECFA en 1998. Tiosulfato de sodio SIN 539 Preparado en la 53.ª reunión del JECFA (1999) y publicado en FNP 52 Add 7 (1999), que reemplazan las especificaciones provisionales preparadas en la 51.ª reunión del JECFA (1998), publicado en FNP 52 Add 6 (1998). IDA de grupo 0-0,7 mg/kg pc como SO ₂ para sulfitos establecida en la 51.ª reunión del JECFA en 1998. FNP (Documento de la FAO sobre Alimentación y Nutrición 52)	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación para su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los		NGAA PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un	

<i>critérios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña una función tecnológica).</i>	alimento, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor (3.2 literal “c”)
Uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según proceda</i>) No corresponde	Aditivos del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Por favor, facilite información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)
Justificación de que el uso no resulta engañoso para el consumidor	El uso del aditivo bajo los niveles máximos establecidos en las normas del Codex Alimentarius no es considerado engañoso para el consumidor.

III. Curcumina SIN 100i

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Perú	
IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo alimentario <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Curcumina	
Número del SIN		100 (i)	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?”)	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	No está considerado	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500 mg/kg	CXS 296-2009 Norma para confituras, jaleas, mermeladas
¿Está la propuesta relacionada con una CA con las correspondientes normas de productos? <i>(En caso afirmativo, indique la CA pertinente)</i> Sí, la C.A. 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo, indique las normas de productos pertinentes)</i>			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía</i>		JECFA MONOGRAFÍA 1 (2006) Preparado en la 61.ª reunión del JECFA (2003) y publicado en FNP 52 Add 11 (2003), que reemplaza las especificaciones preparadas en la 57.ª reunión	

de especificaciones).	del JECFA (2001) y publicado en FNP 52 Add 9 (2001). Se estableció una IDA de 0 a 3 mg/kg de peso corporal establecido en la 61.ª reunión del JECFA en 2003.
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación para su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña una función tecnológica).</i>	NGAA PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Mejora las propiedades organolépticas a condición de que ello no altere la naturaleza (3.2 literal “c”)
Uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según proceda) No corresponde	Aditivos del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Por favor, facilite información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)
Justificación de que el uso no resulta engañoso para el consumidor	El uso del aditivo bajo los niveles máximos establecidos en las normas del Codex Alimentarius no es considerado engañoso para el consumidor.

IV. Caramelo

Caramelo II (caramelo al sulfito)

Caramelo III (caramelo al amoníaco)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Perú	
IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo alimentario <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Caramelo al sulfito (caramelo II) JECFA: Clase II	
Número del SIN		150 (b)	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?”)	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	No está considerado	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	80, 000 mg/kg	CXS 296-2009 Norma para confituras, jaleas, mermeladas
¿Está la propuesta relacionada con una CA con las correspondientes normas de productos? <i>(En caso afirmativo, indique la CA pertinente)</i> Sí, la C.A. 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?			

<i>(En caso afirmativo, indique las normas sobre productos pertinentes)</i>	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>	<u>JECFA MONOGRAFÍA 11 (2011)</u> Preparado en la 74ª reunión del JECFA (2011) y publicado en el JECFA de la FAO Monografías 11 (2011), que reemplazan las especificaciones preparadas en la reunión 55.ª del JECFA (2000), publicado en el Compendio combinado de aditivos alimentarios Especificaciones, Monografías 1 del JECFA de la FAO (2005). Una IDA para la Clase I 'No especificado' se estableció en la 29.ª reunión del JECFA (1985), para la Clase II se estableció de 0-160 mg/kg de peso corporal en la 55ª reunión del JECFA (2000) y se estableció una IDA para la clase III de 0-200 mg/kg de peso corporal (0-150 mg/kg de peso corporal en base a sólidos) se estableció en la 29.ª reunión del JECFA (1985) y una IDA para la Clase IV de 0 a 200 mg/kg de peso corporal (0 a 150 mg/kg de peso corporal en sólidos) se estableció en la 29.ª reunión del JECFA (1985).
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación para su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña una función tecnológica).</i>	<u>NGAA PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS</u> Mejora las propiedades organolépticas a condición de que ello no altere la naturaleza (3.2 literal “c”)
Uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según proceda) No corresponde	Aditivos del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Por favor, facilite información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)
Justificación de que el uso no resulta engañoso para el consumidor	El uso del aditivo bajo los niveles máximos establecidos en las normas del Codex Alimentarius no es considerado engañoso para el consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Perú
IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo alimentario <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) – CXG 36-1989</i>	Caramelo al amoníaco III (caramelo III) JECFA: Clase III
Número del SIN	150 (c)
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Colorantes
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>	La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?”)

N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	80 000 mg/kg	CXS 296-2009 Norma para confituras, jaleas, mermeladas
¿Está la propuesta relacionada con una CA con las correspondientes normas de productos? (En caso afirmativo, indique la CA pertinente) Sí, la C.A. 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo, indique las normas de productos pertinentes)			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<u>JECFA MONOGRAFÍA 11 (2011)</u> Preparado en la 74.ª reunión del JECFA (2011) y publicado en el JECFA de la FAO Monografías 11 (2011), que reemplazan las especificaciones preparadas en la 55.ª JECFA (2000), publicado en el Compendio combinado de aditivos alimentarios Especificaciones, Monografías 1 del JECFA de la FAO (2005). Una IDA para la Clase I 'No especificado' se estableció en la 29.ª reunión del JECFA (1985), para la Clase II se estableció de 0-160 mg/kg de peso corporal en la 55.ª reunión del JECFA (2000) y se estableció una IDA para la clase III de 0-200 mg/kg de peso corporal (0-150 mg/kg de peso corporal en base a sólidos) se estableció en la 29.ª reunión del JECFA (1985) y una IDA para la Clase IV de 0 a 200 mg/kg de peso corporal (0 a 150 mg/kg de peso corporal en sólidos) se estableció en la 29.ª reunión del JECFA (1985).	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación para su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña una función tecnológica).</i>		<u>NGAA PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS</u> Mejora las propiedades organolépticas a condición de que ello no altere la naturaleza (3.2 literal "c")	
Uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según proceda) No corresponde		Aditivos del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Por favor, facilite información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)	
Justificación de que el uso no resulta engañoso para el consumidor		El uso del aditivo bajo los niveles máximos establecidos en las normas del Codex Alimentarius no es considerado engañoso para el consumidor.	

V. CarotenosCarotenos, *beta*-, sintético SIN 160 a(i)Carotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora* SIN 160 a(iii)Carotenal, *beta*-apo-8'- SIN 160eÉster etílico del ácido *beta*-apo- 8'-carotenoico SIN 160 f

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Perú
----------------------------------------	-------------

IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo alimentario <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) – CXG 36-1989</i>		Carotenoides: Carotenos, beta-, sintético SIN 160 a(i) Carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i> SIN 160 a(iii) Carotenal, beta-apo-8'- SIN 160e Éster etílico del ácido beta-apo- 8'-carotenoico SIN 160 f	
Número del SIN		160 a(i), 160 a(iii), 160 e, 160 f	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?”)	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500 mg/kg Solo o en combinación	CXS 296-2009 Norma para confituras, jaleas, mermeladas
¿Está la propuesta relacionada con una CA con las correspondientes normas de productos? <i>(En caso afirmativo, indique la CA pertinente)</i> Sí, la C.A. 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo, indique las normas de productos pertinentes)</i>			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		JECFA MONOGRAFÍA 23 (2019) SIN 160 a (i) Preparado en la 87.ª reunión del JECFA (2019) y publicado en la FAO Monografías 23 (2019). Especificaciones reemplazantes preparadas en la 74.ª reunión del JECFA (2011) y publicado en Monografías 11 de la FAO (2011). Una IDA grupal de 0 a 5 mg/kg de peso corporal para el betacaroteno, sintético y de <i>Blakeslea trispora</i> , se estableció en el 57.ª reunión del JECFA (2001). JECFA MONOGRAFÍA 23 (2019) SIN 160 a (iii) Preparado en la 87.ª reunión del JECFA (2019) publicado en FAO Monografías 23 (2019). Especificaciones reemplazantes preparadas en la reunión del JECFA (2003), publicada en FNP 52 Add 11 (2003). La IDA del grupo con β-caroteno (sintético) de 0 a 5 mg/kg de peso corporal fue establecida en la 57.ª reunión del JECFA (2001). JECFA MONOGRAFÍA 23 (2019) SIN 160 e Preparado en la 87.ª reunión del JECFA (2019) y publicado en la FAO Monografías 23 (2019), que reemplazan las	

	<p>especificaciones preparadas en el 74.^a JECFA (2011) y publicado en FAO Monografía 11 (2011). Una IDA de grupo de 0 a 5 mg/kg de peso corporal expresada como la suma de carotenoides incluyendo β-caroteno, β-apo-8'-carotenal y metilo y etilo. Los ésteres del ácido β-apo-8'-carotenoico se establecieron en el siglo XVIII. JECFA (1974).</p> <p>JECFA MONOGRAFÍA 11 (2011)</p> <p>SIN 160 f</p> <p>Preparado en la 74.^a reunión del JECFA (2011) y publicado en la Monografía 11 de la FAO (2011), que reemplaza las especificaciones preparadas en la 28.^a reunión del JECFA (1984), publicadas en el Compendio combinado de especificaciones de aditivos alimentarios, Monografías 1 del JECFA de la FAO (2005). En el 18^o Congreso se estableció una IDA de grupo de 0 -5 mg/kg de peso corporal, expresada como la suma de los carotenoides, incluidos el β-caroteno, el B-apo-8-carotenoico y los ésteres metílicos y etílicos del ácido B-apo-8-carotenoico. JECFA (1974).</p>
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación para su uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>Información de apoyo basada en los criterios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña una función tecnológica).</i></p>	<p>NGAA PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Mejora las propiedades organolépticas a condición de que ello no altere la naturaleza (3.2 literal "c")</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según proceda)</p> <p>No corresponde</p>	<p>Aditivos del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (Por favor, facilite información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)</p>
<p>Justificación de que el uso no resulta engañoso para el consumidor</p>	<p>El uso del aditivo bajo los niveles máximos establecidos en las normas del Codex Alimentarius no es considerado engañoso para el consumidor.</p>

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Perú
IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
<p>Nombre del aditivo alimentario</p> <p><i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) – CXG 36-1989</i></p>	Dimetilpolisiloxano
<p>Número del SIN</p>	900 (a)
<p>Clase funcional</p> <p><i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i></p>	Agentes antiespumantes
<p>USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (!): Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</p>	<p>La propuesta de</p> <p><input type="checkbox"/> una nueva disposición; o</p> <p><input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros I y II de la NGAA; o</p> <p><input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene también</p>

		como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?")	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	30 mg/kg	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	10 mg/kg	CXS 296-2009 Norma para confituras, jaleas, mermeladas
¿Está la propuesta relacionada con una CA con las correspondientes normas de productos? (En caso afirmativo, indique la CA pertinente) Sí, la C.A. 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo, indique las normas de productos pertinentes)			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		JECFA MONOGRAFÍA 11 (2011) Preparado en la 69.ª reunión del JECFA (2008), publicado en FAO JECFA Monografías 5 (2008), que reemplazan las especificaciones preparadas en la 37ª JECFA (1990), publicado en el Compendio combinado de especificaciones para aditivos alimentarios, Monografías 1 del JECFA de la FAO (2005). En la 74.ª reunión del JECFA (2011) se estableció una IDA de un nivel de 0 a 1,5 mg/kg de peso corporal.	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación para su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña una función tecnológica).</i>		NGAA PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento (3.2 literal "c")	
Uso inocuo del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según proceda) No corresponde		Aditivos del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Por favor, facilite información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)	
Justificación de que el uso no resulta engañoso para el consumidor		El uso del aditivo bajo los niveles máximos establecidos en las normas del Codex Alimentarius no es considerado engañoso para el consumidor.	

República de Corea

I. Ácido acético, glacial

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	República de Corea
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Ácido acético, glacial
Número del SIN	260
Clase funcional	Reguladores de la acidez

Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989			
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
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	BPF	NOTA XS 294 Eliminar la ‘nota XS 294’ de la disposición del ácido acético, glacial en la CA 04.2.2.7.
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente) Sí. La categoría de alimentos 04.2.2.7 Norma para el <i>gochujang</i> (CXS 294-2009)			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		1. Año de evaluación: 2004 (63.ª reunión del JECFA) 2. IDA: Cuando se utiliza como aromatizante, a las dosis actuales de ingesta no hay dudas sobre la seguridad. Los pequeños residuos de ácido acético en los alimentos (que han sido tratados con soluciones de lavado antimicrobianas) no plantearían ningún problema en materia de inocuidad en el momento del consumo 3. Informe: TRS 928-JECFA 63/26 4. Monografía de toxicología: FAS 40-JECFA 49/147 5. Especificaciones: Compendio de especificaciones de la FAO para aditivos alimentarios.	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso de ácido acético, glacial en la categoría de alimentos 04.2.2.7. es 3.2(c) ‘Para mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad de un alimento’. El ácido acético (glacial) presenta un sabor picante, agudo, agrio y de vinagre característico. Influye en la preferencia por el sabor que deja en la boca y el sabor limpio en la boca. Y la evaluación del JECFA concluyó que el ácido acético (glacial) no presenta un problema de salud. Además, los reguladores de la acidez, incluido el ácido acético (glacial), ya están permitidos en la CA 04.2.2.7.	

	La República de Corea solicita que se permita el uso de ácido acético (glacial) en los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)	Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	El uso de ácido acético (glacial) estaría indicado en la etiqueta de los productos.

II. Lactato de calcio

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		República de Corea	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Lactato de calcio	
Número del SIN		327	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Reguladores de la acidez	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾ : <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a "¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos?").	
N.º de categoría de alimentos ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾	Observaciones ⁽⁴⁾
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	10 000 mg/kg	Nota 58, XS-294 Eliminar la 'nota XS 294' de la disposición del lactato de calcio en la CA 04.2.2.7.
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? (<i>En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente</i>) Sí. La categoría de alimentos 04.2.2.7 <i>Norma para el gochujang (CXS 294-2009)</i>			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (<i>En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes</i>) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA		1. Año de evaluación: 1974 (18.ª reunión del JECFA) 2. IDA: No limitada	

<p>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</p>	<p>3. Informe: NMRS 54/TRS 557-JECFA 18/25 4. Monografía de toxicología: FAS 5/NMRS 53A-JECFA 17/461 (1973) 5. Especificaciones: FAO, Compendio combinado de especificaciones para aditivos alimentarios</p>
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</p>	<p>Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>, la principal necesidad tecnológica para el uso de lactato de calcio en la categoría de alimentos 04.2.2.7. es 3.2(c) ‘Para mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad de un alimento’.</p> <p>El lactato de calcio se suele añadir a una amplia variedad de alimentos para mejorar su textura y sabor o ayudar a prolongar su período de conservación.</p> <p>Y el uso seguro del lactato de calcio ha sido evaluado por el JECFA para aplicaciones alimentarias. La IDA para lactato de calcio se ha establecido como “no limitada”. Además, los reguladores de la acidez, incluido el lactato de calcio, ya están permitidos en la CA 04.2.2.7 de la NGAA.</p> <p>La República de Corea solicita que se permita el uso de lactato de calcio en los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto.</p> <p>La dosis máxima de uso de 10 000 mg/kg como calcio se considera que es suficiente para lograr el efecto técnico deseado. Las dosis reales de uso en los productos de <i>gochujang</i>, fabricados en la República de Corea, no superan los 10 000 mg/kg.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sí</p> <p><input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p>
<p>Justificación de que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>El uso de lactato de calcio estaría indicado en la etiqueta de los productos.</p>

III. Ácido cítrico

<p>LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:</p>	República de Corea	
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>		
<p>Nombre del aditivo Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</p>	Ácido cítrico	
<p>Número del SIN</p>	330	
<p>Clase funcional Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</p>	Reguladores de la acidez	
<p>USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</p>	<p>La propuesta de:</p> <p><input type="checkbox"/> una nueva disposición; o</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o</p>	

		<input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
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	BPF	NOTA XS 294 Eliminar la ‘nota XS 294’ de la disposición del ácido cítrico en la CA 04.2.2.7.
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)			
Sí. La categoría de alimentos 04.2.2.7 Norma para el gochujang (CXS 294-2009)			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)			
No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		1. Año de evaluación: 1973 (17.ª reunión del JECFA) 2. IDA: No limitada 3. Informe: NMRS 53/TRS 539-JECFA 17/35 4. Monografía de toxicología: FAS 5/NMRS 53A-JECFA 17/170 5. Especificaciones: FAO, Compendio combinado de especificaciones para aditivos alimentarios	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso de ácido cítrico en la categoría de alimentos 04.2.2.7. es 3.2(c) ‘Para mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad de un alimento’. El ácido cítrico se ha utilizado ampliamente en la industria alimentaria como conservante y regulador de la acidez. Además, tiene propiedades antimicrobianas debido a su acidulación. Y el uso seguro del ácido cítrico ha sido evaluado por el JECFA para aplicaciones alimentarias. La IDA para ácido cítrico se ha establecido como “no limitada”. Además, los reguladores de la acidez, incluido el ácido cítrico, ya están permitidos en la CA 04.2.2.7 de la NGAA. La República de Corea solicita que se permita el uso de ácido cítrico en los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: ■ Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		El uso de ácido cítrico estaría indicado en la etiqueta de los productos.	

IV. Guanilato disódico, 5'-

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		República de Corea	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Guanilato disódico, 5'-	
Número del SIN		627	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Acentuadores del sabor	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a "¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?").	
N.º de categoría de alimentos(2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
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	BPF	NOTA XS 294 Eliminar la 'nota XS 294' de la disposición del guanilato disódico 5'- en la CA 04.2.2.7.
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)			
Sí. La categoría de alimentos 04.2.2.7 <i>Norma para el gochujang (CXS 294-2009)</i>			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)			
No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		1. Año de evaluación: 1993 (41.ª reunión del JECFA) 2. IDA: No especificada 3. Informe: TRS 837-JECFA 41/13 4. Monografía de toxicología: FAS 32-JECFA 41/67 5. Especificaciones: FAO, Compendio combinado de especificaciones para aditivos alimentarios	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso de guanilato disódico, 5'- en la categoría de alimentos 04.2.2.7. es 3.2(c) 'Para mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad de un alimento'. El guanilato disódico, 5'- mejora el sabor característico de los alimentos y suprime el mal sabor. Y la evaluación del	

	JECFA concluyó que el guanilato disódico, 5'- no tiene importancia toxicológica. Además, los reguladores de la acidez, incluido el guanilato disódico 5'-, ya están permitidos en la CA 04.2.2.7 de la NGAA. La República de Corea solicita que se permita el uso de guanilato disódico 5'- en los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)	Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	El uso de guanilato disódico 5'- estaría indicado en la etiqueta de los productos.

V. **Inosinato disódico 5'-**

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		República de Corea	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Inosinato disódico 5'-	
Número del SIN		631	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Acentuadores del sabor	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾ : <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾	Observaciones ⁽⁴⁾
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	BPF	NOTA XS 294 Eliminar la 'nota XS 294' de la disposición de inosinato disódico 5'- en la CA 04.2.2.7.
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? (<i>En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente</i>) Sí. La categoría de alimentos 04.2.2.7 <i>Norma para el gochujang (CXS 294-2009)</i>			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (<i>En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes</i>) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			

Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>	1. Año de evaluación: 1993 (41.ª reunión del JECFA) 2. IDA: No especificada 3. Informe: TRS 837-JECFA 41/13 4. Monografía de toxicología: FAS 32-JECFA 41/67 5. Especificaciones: FAO, Compendio combinado de especificaciones para aditivos alimentarios
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso de inosinato disódico, 5'- en la categoría de alimentos 04.2.2.7. es 3.2(c) 'Para mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad de un alimento'. El inosinato disódico, 5'- mejora un sabor característico de los alimentos y suprime el mal sabor. Y la evaluación del JECFA concluyó que el inosinato disódico, 5'- no tiene importancia toxicológica. Además, los reguladores de la acidez, incluido el inosinato disódico 5'-, ya están permitidos en la CA 04.2.2.7 de la NGAA. La República de Corea solicita que se permita el uso de inosinato disódico 5'- en los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	El uso de inosinato disódico 5'- estaría indicado en la etiqueta de los productos.

VI. Ribonucleótidos de sodio, 5'-

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		República de Corea	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Ribonucleótidos de sodio, 5'-	
Número del SIN		635	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Acentuadores del sabor	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)

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	BPF	NOTA XS 294 Eliminar la 'nota XS 294' de la disposición de ribonucleótidos de sodio, 5'- en la CA 04.2.2.7.
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)			
Sí. La categoría de alimentos 04.2.2.7 Norma para el gochujang (CXS 294-2009)			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)			
No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	1. Año de evaluación: 1974 (18. ^a reunión del JECFA) 2. IDA: No especificada 3. Informe: NMRS 54/TRS 557-JECFA 18/14 4. Monografía de toxicología: FAS 6/NMRS 54A-JECFA 18/14 5. Especificaciones: COMPENDIO ADDENDUM 9/FNP 52 Add.9/192 (LÍMITES DE METALES) (2001) FAO JECFA Monographs 1 vol.1/503		
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso de Ribonucleótidos de sodio, 5'- en la categoría de alimentos 04.2.2.7. es 3.2(c) 'Para mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad de un alimento'. Los ribonucleótidos de sodio, 5'- mejoran un sabor característico de los alimentos y suprimen el mal sabor. Y la evaluación del JECFA concluyó que los ribonucleótidos de sodio, 5'- no tienen importancia toxicológica. Además, los reguladores de la acidez, incluidos los ribonucleótidos de sodio, 5'-, ya están permitidos en la CA 04.2.2.7 de la NGAA. La solicitud es que los ribonucleótidos de sodio, 5'- se añadan a los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto. La República de Corea solicita que se permita el uso de ribonucleótidos de sodio, 5'- en los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto.		
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)		
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	El uso de ribonucleótidos de sodio, 5'- estaría indicado en la etiqueta de los productos.		

VII. **Ácido láctico, L-, D- y DL-**

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		República de Corea	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Ácido láctico, L-, D- y DL-	
Número del SIN		270	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Reguladores de la acidez	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
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	BPF	NOTA XS 294 Eliminar la ‘nota XS 294’ de la disposición del ácido láctico (L-, D-, DL-) en la CA 04.2.2.7.
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)</i> Sí. La categoría de alimentos 04.2.2.7 <i>Norma para el gochujang (CXS 294-2009)</i>			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)</i> No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		1. Año de evaluación: 2001 (46.ª reunión del JECFA) 2. IDA: No limitada 3. Informe: TRS 909-JECFA 57/98 4. Monografía de toxicología: FAS 48-JECFA 57/333 5. Especificaciones: FAO, Compendio combinado de especificaciones para aditivos alimentarios	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso de ácido láctico (L-, D- y DL-) en la categoría de alimentos 04.2.2.7. es 3.2(c) ‘Para mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad de un alimento’. El ácido láctico (L-, D-, DL-) se ha utilizado generalmente como regulador de la acidez debido a su sabor dulce y	

	<p>suave. Y el uso seguro del lactato de calcio ha sido evaluado por el JECFA para aplicaciones alimentarias. La IDA para ácido láctico (L-, D-, DL-) se ha establecido como "no limitada". Además, los reguladores de la acidez, incluido el ácido láctico (L-, D-, DL-), ya están permitidos en la CA 04.2.2.7 de la NGAA.</p> <p>La República de Corea solicita que se permita el uso de ácido láctico (L-, D-, DL-) en los productos de <i>gochujang</i> correspondientes a CXS 294-2009 para el desarrollo de diversos productos, considerando su impacto técnico en la calidad del producto.</p>
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sí</p> <p><input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p>
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	El uso de ácido láctico (L-, D- y DL-) estaría indicado en la etiqueta de los productos.

Senegal

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		SENEGAL	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO: COPOLÍMERO DE METACRILATO BÁSICO (CMB)			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		1205 Copolímero de metacrilato, básico	
Número del SIN		1205	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		SUSTANCIAS INERTES-ENCAPSULANTES-AGENTES DE GLASEADO SIN 1205	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		<p>La propuesta de:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a "¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?").</p>	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
CA 13.1	PREPARADOS PARA LACTANTES	BPF	
CA 13.2	ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS	BPF	
CA 13.3	ALIMENTOS DIETÉTICOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES (EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 13.1)	BPF	
CA 06.0	CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS,	BPF	

	LEGUMBRES, LEGUMINOSAS Y MÉDULA O CORAZÓN BLANDO DE PALMERA, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 07.0		
CA 12.2	HIERBAS, ESPECIAS, ADEREZOS Y CONDIMENTOS (POR EJEMPLO, ADEREZO PARA FIDEOS INSTANTÁNEOS)	BPF	
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente) NO			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes) NO			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:		SÍ	
Evaluación por el JECFA		CMB	
<i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		MONOGRAFÍA 22 (2018) Número CAS 24938-16-17 Número del SIN 1205	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		El aditivo alimentario copolímero de metacrilato, básico (CMB) se aprobó en 2021 con el SIN 1205, clase funcional agente de glaseado y sustancia inerte; función tecnológica agente de glaseado, sustancia inerte, agente de encapsulación. IDA no especificada. Actualmente, el palmitato de vitamina A está encapsulado en el CMB y se denomina PFH-VAP. Senegal desea utilizar también PFH-VAP para la fortificación de cereales locales como mijo, sorgo, maíz, fonio, trigo blando, preparados para lactantes, alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños, alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) como ATLC.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda) IDA no especificada		Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		IDA no especificada	

Reino Unido

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Delegación del Reino Unido (en nombre de XyRex Ltd. (EFH Technologies Group))
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos</i>	4-Hexilresorcinol

alimentarios (SIN) - CXG 36-1989			
Número del SIN		586	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Antioxidantes Agentes de retención del color	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a "¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?").	
N.º de categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	50 mg/l (niveles de residuos en crustáceos < 1 mg/kg (1 PPM))	En estos niveles, 4-HR no es una preocupación toxicológica
09.2.1	Filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/l (niveles de residuos en crustáceos < 1 mg/kg (1 PPM))	En estos niveles, 4-HR no es una preocupación toxicológica
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	50 mg/l (niveles de residuos en crustáceos < 1 mg/kg (1 PPM))	En estos niveles, 4-HR no es una preocupación toxicológica
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/l (niveles de residuos en crustáceos < 1 mg/kg (1 PPM))	En estos niveles, 4-HR no es una preocupación toxicológica
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	50 mg/l (niveles de residuos en crustáceos < 1 mg/kg (1 PPM))	En estos niveles, 4-HR no es una preocupación toxicológica
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente) N/A.</i>			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes) N/A.</i>			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Preparado en la 51.ª reunión del JECFA (1998), publicado en FNP 52 Add 6 que reemplaza las especificaciones preparadas en la 44.ª reunión del JECFA, publicadas en FNP 52 Add 3 (1995). La IDA, "el tratamiento de crustáceos a concentraciones de hasta 50 mg/l, que resulta en niveles de residuos de aproximadamente 1 mg/kg en la parte comestible, no plantea dudas toxicológicas", establecida en la 44.ª reunión del JECFA en 1995.	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y la necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de</i>		Con base en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> : c) aumentar la calidad o estabilidad de un alimento o	

<p>la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</p>	<p>mejorar sus propiedades organolépticas, siempre que no se altere la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento de manera que pueda engañar al consumidor.</p> <p>d) ayudar a la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento de alimentos, siempre que el aditivo no se utilice para disimular los efectos del uso de materias primas defectuosas o de prácticas o técnicas indeseables (incluidas las antihigiénicas) en el curso de cualquiera de dichas actividades.</p> <p>- El 4-hexilresorcinol se utiliza como tratamiento antimelanosis en diversas especies de crustáceos. Actúa inhibiendo la enzima responsable de la melanosis. Elimina la necesidad de sulfitos (SIN 223) durante el procesado, ya que está exento de sulfitos. Los sulfitos pueden causar problemas a los usuarios finales, especialmente a quienes tienen alergias y problemas como asma. El 4-hexilresorcinol funciona durante el procesado y el residuo resultante no imparte adiciones significativas al carácter del producto acabado. El 4-hexilresorcinol muestra una mayor eficacia para controlar la producción de manchas negras, evitando la presencia de sulfitos residuales en los crustáceos.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sí</p> <p><input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p>
<p>Justificación de que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>Evaluaciones de la inocuidad realizadas por el JECFA. El 4-hexilresorcinol se utiliza ampliamente para el procesado de crustáceos en muchos países productores clave de todo el mundo (Unión Europea, EE. UU., Australia, Viet Nam, Ecuador, China, Canadá, Sudáfrica, etc.)</p>

Federación Internacional de Vinos y Espirituosos (FIVS)

I. Manoproteínas de las paredes celulares de la levadura

<p>LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:</p>	<p>FIVS</p>		
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>			
<p>Nombre del aditivo Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</p>	<p>Manoproteínas de las paredes celulares de la levadura</p>		
<p>Número del SIN</p>	<p>455</p>		
<p>Clase funcional Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</p>	<p>Estabilizadores</p>		
<p>USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</p>	<p>La propuesta de:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o</p> <p><input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o</p> <p><input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).</p>		
<p>N.º de categoría</p>	<p>Nombre de la categoría de</p>	<p>Dosis máxima de</p>	<p>Observaciones (4)</p>

de alimentos (2)	alimentos (2)	uso (3)	
14.2.3	Vinos de uva	BPF	
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? No (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? No (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		87.ª reunión del JECFA, 2019 Especificaciones completas designadas en FAO JECFA monograph 23	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Cumple una función tecnológica (estabilizador de proteínas y cristales de tartrato del vino)	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		Estabilizador eficaz que conserva la composición original del vino	

II. Ácido metatartárico

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		FIVS	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Ácido metatartárico	
Número del SIN		353	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a "¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?").	
N.º de categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.2.3	Vinos de uva	BPF	

¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? No (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)	
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? No (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	87. ^a reunión del JECFA, 2019 Especificaciones completas designadas en FAO JECFA monograph 23
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	Cumple una función tecnológica (estabilizador de los cristales de tartrato del vino)
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda) EFSA Journal 2020;18(3): 6031 https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031	Aditivo del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	Estabilizador eficaz que conserva la composición original del vino

Industrias Internacionales de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Industrias Internacionales de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI)
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Todos los aditivos de las categorías de alimentos 13.1 (Véase el apéndice para todos los detalles)
Número del SIN	Todos los aditivos de las categorías de alimentos 13.1 (Véase el apéndice para todos los detalles)
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Todos los aditivos de las categorías de alimentos 13.1 (Véase el apéndice para todos los detalles)
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>	La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a "¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?").

N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
13.1.1	Preparados para lactantes		Eliminar la nota 381 "Como se consume" de todas las disposiciones de estas categorías de alimentos, salvo que se especifique lo contrario (Véase el apéndice para todos los detalles)
13.1.2	Preparados de continuación		
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes		
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? CXS 72-1981			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		No aplicable	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		<p>La Sección 6 del Preámbulo de la NGAA indica que: "A menos que se especifique lo contrario, las dosis máximas de uso para los aditivos de los cuadros I y II se establecen en el producto final tal como se consume."</p> <p>Pese a ello, todas las disposiciones sobre aditivos de las CA 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3 incluyen la nota 381 "tal como se consume", mientras que las disposiciones de las CA 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 y 13.6 no incluyen esta nota. Esta inconsistencia en la aplicación de la nota "tal como se consume" (que es redundante con la cláusula de la Sección 6 del Preámbulo de la NGAA) en los productos de la CA 13 ha dado lugar a confusión en la interpretación de las dosis máximas de uso.</p> <p>La eliminación de la nota 381 de las disposiciones de las CA 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3 ofrecería consistencia sobre cómo se aplica la nota "tal como se consume", permitiendo que todas las disposiciones hagan referencia a la declaración de la Sección 6 del Preámbulo.</p> <p>Este enfoque fue sometido a debate en la 54.ª reunión del CCFA y apoyado por al menos un miembro del Codex, con una nota de que el CCFA podría abordar el uso de estas notas mediante la presentación de una propuesta para revisar la NGAA (REP23/FA p. 64).</p>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		No aplicable	

Apéndice

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO I

ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO: SIN: 1422 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5 000 mg/kg	150, 285 y 292, 381 , U

ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO: SIN: 1414 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 284 y 292, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5 000 mg/kg	150, 285 y 292, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 285 y 292, 381 , U

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-: SIN: 300 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50 mg/kg	242 y 315, 381 , U

ÉSTERES DE ASCORBILO: SIN: 304 Clase funcional: Antioxidantes SIN: 305 Clase funcional: Antioxidantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	187, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50 mg/kg	187, 315, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	10 mg/kg	187, 381 , U

ASCORBATO DE CALCIO: SIN: 302 Clase funcional: Antioxidantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50 mg/kg	315, 317, 381 , U

HIDRÓXIDO DE CALCIO:			
SIN: 526 Clase funcional: Reguladores de acidez, agentes endurecedores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 381 , U

GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO:			
SIN: 410 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	1 000 mg/kg	381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	1 000 mg/kg	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	381 , U

CARRAGENINA:			
SIN: 407 Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	300 mg/kg	381 , A72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	300 mg/kg	151, 328, 329, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	300 mg/kg	381 , A72, U

ÁCIDO CÍTRICO:			
SIN: 330 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	BPF	381 , U

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL:			
SIN: 472C Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	9 000 mg/kg	380, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	9 000 mg/kg	380, 381 , U

FOSFATO DE DIALMIDÓN:			
SIN: 1412 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 284 y 292, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5 000 mg/kg	150, 285 y 292, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 284 y 292, 381 , U

GOMA GUAR:			
SIN: 412 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	1 000 mg/kg	14, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	1 000 mg/kg	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	14, 381 , U

GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA):			
SIN: 414 Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	381 , F72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	10 mg/kg	381 , F72, U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	10 mg/kg	381 , F72, U

ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO:			
SIN: 1440 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U

13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 384 , U
--------	------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------------------------------

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-: SIN: 270 Clase funcional: Reguladores de la acidez			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	83, 384 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	83, 384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	BPF	83, 384 , U

LECITINA: SIN: 322(i) Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	384 , B72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5 000 mg/kg	384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	384 , B72, U

MANITOL: SIN: 421 Clase funcional: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	384 , F72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	10 mg/kg	384 , F72, U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	10 mg/kg	384 , F72, U

MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS: SIN: 471 Clase funcional: Antiespumantes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	4 000 mg/kg	384 , B72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	4 000 mg/kg	384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	4 000 mg/kg	384 , B72, U

PECTINAS:			
SIN: 440 Clase funcional: Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	10 000 mg/kg	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	14, 381 , U

FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO:			
SIN: 1413 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U

FOSFATOS:			
SIN: 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542			
Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	450 mg/kg	33, 230, 381 , C72, D72, U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	450 mg/kg	33, 230, 381 , C72, D72, U

CARBONATO DE POTASIO:			
SIN: 501(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 381 , U

CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO:			
SIN: 332(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 384 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	BPF	55, 384 , U

CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO:			
SIN: 501(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U

HIDRÓXIDO DE POTASIO:			
SIN: 525 Clase funcional: Reguladores de la acidez			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U

DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO:			
SIN: 551 Clase funcional: Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	384 , F72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	10 mg/kg	384 , F72, U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	10 mg/kg	384 , F72, U

ASCORBATO DE SODIO:			
SIN: 301 Clase funcional: Antioxidantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	75 mg/kg	83, 384 , H72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50 mg/kg	315, 316, 317, 384 , A156, U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	75 mg/kg	83, 384 , H72, U

CARBONATO DE SODIO:			
SIN: 500(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	316, 384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO:			
SIN: 331(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 384 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	316, 384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	BPF	55, 384 , U

CARBONATO DIÁCIDO DE SODIO:			
SIN: 500(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	316, 384 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 , U

HIDRÓXIDO DE SODIO:			
SIN: 524 Clase funcional: Reguladores de la acidez			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	316, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 381 , U

OCETENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN:			
SIN: 1450 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	20 000 mg/kg	376, 381 , G72, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	100 mg/kg	316, 381 , F72, U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	20 000 mg/kg	376, 381 , G72, U

TOCOFEROLES:			
SIN: 307a-c Clase funcional: Antioxidantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	381 , 416, U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	30 mg/kg	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	10 mg/kg	381 , 416, U

CITRATO TRIPOTÁSICO:			
SIN: 332(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	BPF	55, 381 , U

CITRATO TRISÓDICO:			
SIN: 331(iii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 381 , U
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	316, 381 , U
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	BPF	55, 381 , U

GOMA XANTANA:			
SIN: 415 Clase funcional: Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes			
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	381 , E72, U

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO II

Categoría de alimentos 13.1.1 Preparados para lactantes:			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
Ésteres de ascorbilo	304, 305	10 mg/kg	187, 381 , U
Hidróxido de calcio	526	2 000 mg/kg	381 , U
Goma de semillas de algarrobo	410	1 000 mg/kg	381 , U
Carragenina	407	300 mg/kg	381 , A72, U
Ácido cítrico	330	BPF	381 , U
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	9 000 mg/kg	381 , 381, U
Fosfato de dialmidón	1412	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
Goma guar	412	1 000 mg/kg	14, 381 , U
Goma arábiga (goma de acacia)	414	10 mg/kg	381 , F72, U
Almidón hidroxipropílico	1440	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
Ácido láctico, L-D- y DL-	270	BPF	83, 381 , U
Lecitina	322(i)	5 000 gm/kg	381 , B72, U
Manitol	421	10 mg/kg	381 , F72, U
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	4 000 mg/kg	381 , B72, U
Fosfato de dialmidón fosfado	1413	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 341(i)-(iii); 343(i)-(iii); 4501(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	450 mg/kg	33, 230, 381 , C72, D72, U
Carbonato de potasio	501(i)	2 000 mg/kg	55, 381 , U

Citrato diácido de potasio	332(i)	BPF	55, 381 , U
Carbonato diácido de potasio	501(ii)	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Hidróxido de potasio	525	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Dióxido de silicio, amorfo	551	10 mg/kg	381 , F72, U
Ascorbato de sodio	301	75 mg/kg	83, 381 , H72, U
Carbonato de sodio	500(i)	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Citrato diácido de sodio	331(i)	BPF	55, 381 , U
Carbonato diácido de sodio	500(ii)	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Hidróxido de sodio	524	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	20 000 mg/kg	376, 381 , G72, U
Tocoferoles	307a, b, c	10 mg/kg	381 , 416, U
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	55, 381 , U
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	55, 381 , U

Categoría de alimentos 13.1.2 Fórmulas (preparados) de continuación:

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Adipato de dialmidón acetilado	1422	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 381 , U
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 381 , U
Ácido ascórbico, L-	300	50 mg/kg	242, 315, 381 , U
Ésteres de ascorbilo	304, 305	50 mg/kg	187, 315, 381 , U
Ascorbato de calcio	302	50 mg/kg	315, 317, 381 , U
Hidróxido de calcio	526	BPF	381 , U
Dióxido de carbono	390	BPF	59
Goma de semillas de algarrobo	410	1 000 mg/kg	381 , U
Carragenina	407	300 mg/kg	151, 328, 329, 381 , U
Ácido cítrico	330	BPF	381 , U
Fosfato de dialmidón	1412	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 381 , U
Goma guar	412	1 000 mg/kg	381 , U
Goma arábiga (goma de acacia)	414	10 mg/kg	381 , F72, U
Ácido láctico, L-, D- y DL-	270	BPF	83, 381 , U
Lecitina	322(i)	5 000 mg/kg	381 , U
Manitol	421	10 mg/kg	381 , F72, U
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	4 000 mg/kg	381 , U
Nitrógeno	941	BPF	59
Pectinas	440	10 000 mg/kg	381 , U
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 381 , U
Carbonato de potasio	501(i)	BPF	381 , U
Citrato diácido de potasio	332(i)	BPF	381 , U

Carbonato diácido de potasio	501(ii)	BPF	381 , U
Hidróxido de potasio	525	BPF	381 , U
Dióxido de silicio, amorfo	551	10 mg/kg	381 , F72, U
Ascorbato de sodio	301	50 mg/kg	315, 316, 317, 381 , A156, U
Carbonato de sodio	500(i)	BPF	316, 381 , U
Citrato diácido de sodio	331(i)	BPF	316, 381 , U
Carbonato diácido de sodio	500(ii)	BPF	316, 381 , U
Hidróxido de sodio	524	BPF	316, 381 , U
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	100 mg/kg	316, 381 , F72, U
Tocoferoles	307a, b, c	30 mg/kg	381 , U
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	381 , U
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	316, 381 , U

Categoría de alimentos 13.1.3 Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes:

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	5 000 mg/kg	150, 384, 292, 381 , U
Ésteres de ascorbilo	304, 305	10 mg/kg	187, 381 , U
Hidróxido de calcio	526	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Goma de semillas de algarrobo	410	1 000 mg/kg	381 , U
Carragenina	407	300 mg/kg	381 , A72, U
Ácido cítrico	330	BPF	381 , U
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	9 000 mg/kg	380, 381 , U
Fosfato de dialmidón	1412	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
Goma guar	412	1 000 mg/kg	14, 381 , U
Goma arábiga (goma de acacia)	414	10 mg/kg	381 , F72, U
Almidón hidroxipropílico	1440	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
Ácido láctico, L-, D- y DL-	270	BPF	83, 381 , U
Lecitina	322(i)	5 000 mg/kg	381 , B72, U
Manitol	421	10 mg/kg	381 , F72, U
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	4 000 mg/kg	381 , B72, U
Pectinas	440	2 000 mg/kg	14, 381 , U
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 , U
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 341(i)-(iii); 343(i)-(iii); 4501(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	450 mg/kg	33, 230, 381 , C72, D72, U
Carbonato de potasio	501(i)	2 000 mg/kg	55, 381 , U

Citrato diácido de potasio	332(i)	BPF	55, 381 , U
Carbonato diácido de potasio	501(ii)	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Hidróxido de potasio	525	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Dióxido de silicio, amorfo	551	10 mg/kg	381 , F72, U
Ascorbato de sodio	301	75 mg/kg	83, 381 , H72, U
Carbonato de sodio	500(i)	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Citrato diácido de sodio	331(i)	BPF	55, 381 , U
Carbonato diácido de sodio	500(ii)	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Hidróxido de sodio	524	2 000 mg/kg	55, 381 , U
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	20 000 mg/kg	376, 381 , G72, U
Tocoferoles	307a, b, c	10 mg/kg	381 , 416, U
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	55, 381 , U
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	55, 381 , U
Goma xantana	415	1 000 mg/kg	381 , E72, U

Notas de la armonización del CCFA (REP23/FA, apéndice VI)

U: La dosis máxima de uso se expresa en mg de aditivo/l del alimento

A72: Para uso en preparados líquidos para lactantes excepto para uso en proteínas hidrolizadas o preparados líquidos para lactantes a base de aminoácidos a 1 000 mg/kg.

B72: Si la lecitina (SIN 322(i)) se utiliza en combinación con monoácidos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471), la suma de las proporciones de estas sustancias en el alimento no debe ser superior a 1. La suma de las proporciones se calcula de la siguiente manera: Suma de proporciones = (Concentración del SIN 322(i) / dosis máxima de uso del SIN 322(i)) + (Concentración del SIN 471 / dosis máxima de uso del SIN 471)

C72: Para uso en productos que cumplan con la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981): Solo el fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)) y fosfato tripotásico (SIN 340(iii)) individualmente o en combinación

D72: Dentro de los límites del sodio, potasio y fósforo especificados en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981)

E72: Solo para uso en preparados para lactantes a base de proteínas hidrolizadas en polvo o aminoácidos

F72: Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente

G72: Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente a 100 mg/kg en el alimento tal como se consume

H72: Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente, en el recubrimiento de preparados de nutrientes que contengan ácidos grasos poliinsaturados

A156: Para uso como portador de nutrientes en el recubrimiento de preparados de nutrientes que contengan ácidos grasos poliinsaturados utilizados para producir los alimentos correspondientes a la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987) a 75 mg/kg en los alimentos tal como se consumen.

OENOPPIA (Asociación Internacional de Productos y Prácticas Enológicas)

I. ÁCIDO METATARTÁRICO

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	OENOPPIA
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	ÁCIDO METATARTÁRICO
Número del SIN	353

Clase funcional Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989		Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.2.3	Vinos de uva	100 mg/L	
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? No (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? No (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).		87.ª reunión del JECFA, 2019 Especificaciones completas designadas en FAO JECFA monograph 23	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).		Cumple una función tecnológica (estabilizador de cristales de tartrato del vino)	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda) EFSA Journal 2020;18(3): 6031 https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031		Aditivo del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		Estabilizador eficaz que conserva la composición original del vino	

II MANOPROTEÍNAS DE LAS PAREDES CELULARES DE LA LEVADURA

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	OENOPPIA
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989	MANOPROTEÍNAS DE LAS PAREDES CELULARES DE LA LEVADURA

Número del SIN		455	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
14.2.3	Vinos de uva	400 mg/L	<i>Dosis recomendada: 200 mg/L</i>
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? No <i>(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)</i>			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? No <i>(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)</i>			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		87.ª reunión del JECFA, 2019 Especificaciones completas designadas en FAO JECFA monograph 23	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Cumple una función tecnológica (estabilizador de proteínas y cristales de tartrato del vino)	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		Estabilizador eficaz que conserva la composición original del vino	

OIV (Organización Internacional de la Vid y el Vino)

I. Manoproteínas de las paredes celulares de la levadura

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV)
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	

Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Manoproteínas de las paredes celulares de la levadura	
Número del SIN		SIN 455	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: X una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
14.2.3	Vinos de uva	BPF	
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)</i> NO			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)</i> NO			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		87.ª reunión del JECFA, Monograph 23, 2019 <i>Preparada en la 87.ª reunión del JECFA (2019) y publicada en FAO JECFA Monographs 23 (2019) que reemplaza las especificaciones preparadas en la 84.ª reunión del JECFA (2017) y publicadas en FAO JECFA Monographs 20 (2017). En la 84.ª reunión del JECFA (2017) no se estableció ninguna IDA ya que el uso de esta sustancia no es preocupante para la salud cuando se utiliza para usos enológicos a dosis máximas de uso hasta 400 mg/L para la estabilización del vino.</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Esta práctica es adoptada por los Estados miembros de la OIV según la resolución Oeno 4/01 y Oeno 15/05. La necesidad tecnológica se refiere al tratamiento de los vinos de uva mediante el uso de manoproteínas de la degradación de la pared de la levadura. Objetivo: Mejorar la estabilidad del vino solo con respecto a las sales tartáricas y/o sus proteínas en el caso de los vinos blancos o rosados Prescripciones: a) Las dosis que deben utilizarse deben ser establecidas por el responsable del tratamiento; b) para ciertos vinos tintos y rosados jóvenes, el responsable del tratamiento debe considerar un pretratamiento utilizando paredes celulares de levadura si	

	<p>las manoproteínas solas no presentan la eficiencia buscada;</p> <p>c) Las manoproteínas deben cumplir con lo establecido en el Código internacional de prácticas enológicas.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p>X No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>SERIE DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA OMS: 75 Preparada por la reunión 84.^a del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/312367/9789241660754-eng.pdf#page=153</p> <p>Se propone el uso de extractos de levadura que contienen manoproteínas a una dosis de uso recomendada de 200 mg/L y a una dosis máxima de 400 mg/L en la categoría de alimentos 14.2.3 “Vinos de uva” y sus subcategorías de la NGAA del Codex. Las manoproteínas de levadura también se encuentran de forma natural en el vino, así como en otros alimentos, como el pan, los pasteles, la cerveza y los extractos de levadura, y en los complementos alimenticios. El Comité evaluó la presentación del patrocinador y preparó estimaciones internacionales de la exposición alimentaria a las manoproteínas de levadura utilizando la base de datos CIFOCoss en combinación con las dosis máximas de uso y las dosis máximas recomendadas en el vino y la presencia de fondo de manoproteínas de levadura en el vino, pan, pasteles y cerveza. En CIFOCoss no se disponía de datos de consumo de extractos de levadura y complementos alimenticios que contengan levadura. La exposición alimentaria se calculó utilizando conjuntos de datos de CIFOCoss que estaban relacionados con los datos de consumo de alimentos para adolescentes (10–18 años de edad), adultos (+18 años de edad) y la población general (edades no especificadas), suponiendo que el 100% del extracto de levadura eran manoproteínas. La exposición media de fondo a las manoproteínas de levadura varió de 0,1 a 21 mg/kg de peso corporal por día. En los consumidores con alto consumo de vino, la exposición de fondo osciló entre 2,5 y 21 mg/kg de peso corporal por día. Las exposiciones de fondo más altas se calcularon para los adolescentes. La adición al vino de extractos de levadura que contienen manoproteínas a la dosis recomendada se tradujo en un aumento en la exposición alimentaria media a las manoproteínas de levadura en los conjuntos de datos de menos del 5% (<0,1-4,2%), lo que resultó en un rango de exposición de 0,4-21 mg/kg de peso corporal por día. Para los consumidores con alto consumo de vino, la adición al vino de extractos de levadura que contienen manoproteínas a la dosis máxima se tradujo en un aumento de la exposición alimentaria del 20% por término medio. Las altas estimaciones resultantes de la exposición alimentaria fueron de 4,3-21 mg/kg de peso corporal por día. La exposición alimentaria a las manoproteínas de la levadura se determinó principalmente (al menos el 90% en casi todos los conjuntos de datos) por el pan y la pastelería, debido tanto a un alto consumo como a un alto nivel de concentración. La exposición alimentaria adicional a las manoproteínas de levadura a través del</p>

	consumo de extracto de levadura, según los datos de FSANZ (FSANZ, 2008), se estimó en aproximadamente 3 mg/kg de peso corporal por día
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	Estabilizador eficaz que conserva la composición original del vino

II. Ácido metatartárico

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Ácido metatartárico	
Número del SIN		SIN 353	
Clase funcional <i>Según figura en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: X una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los Cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro III de la NGAA (ir a “¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a la norma sobre productos?”).	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
14.2.3	Vinos de uva	100 mg/Kg	
¿Está la propuesta relacionada con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)</i> NO			
¿La propuesta tiene también como objetivo revisar los productos correspondientes a las normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)</i> NO			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		87.ª reunión del JECFA, Monograph 23, 2019 <i>Preparada en la 87.ª reunión del JECFA y publicada en FAO JECFA Monographs 23 (2019), que reemplaza las especificaciones preparadas en la 84.ª reunión del JECFA (2017) y publicadas en FAO JECFA Monographs 20 (2017). En la 84.ª reunión del JECFA se concluyó que el ácido metatartárico (cuando se utiliza en la vinificación) se incluye en la IDA de grupo de 0–30 mg/kg de peso corporal para el ácido L(+)-tartárico y su sodio, potasio, potasio y sodio, expresado como L(+)- ácido tartárico.</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de</i>		Esta práctica es adoptada por los Estados miembros de la OIV según la resolución Oeno 16/70. La necesidad tecnológica se refiere a la adición al vino de	

<p>la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</p>	<p>ácido metatartárico.</p> <p>Objetivo: Para evitar la precipitación de hidrogenotartrato de potasio y tartrato de calcio.</p> <p>Prescripciones:</p> <p>a) La adición debe tener lugar solo en el último momento, antes del embotellado.</p> <p>b) La dosis utilizada será inferior o igual a 10 g/hl.</p> <p>c) La duración de la protección depende de la temperatura de almacenamiento del vino, ya que el ácido en cuestión se hidroliza lentamente en frío, pero rápidamente en condiciones de calor.</p> <p>d) El ácido metatartárico deberá cumplir con las prescripciones del Código internacional de prácticas enológicas.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p>X No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>SERIE DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA OMS: 75 Preparada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 84.ª reunión https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/312367/9789241660754-eng.pdf#page=153</p> <p>El Comité realizó evaluaciones internacionales de la exposición alimentaria para el ácido metatartárico en el vino utilizando la base de datos de las dietas regionales de SIMUVIMA/Alimentos. Las estimaciones de la exposición alimentaria para el ácido metatartárico oscilaron entre 0,0004 (G14) y 0,2 mg/kg de peso corporal por día (G7) (per cápita), suponiendo un peso corporal de 60 kg y 100 mg/L de ácido metatartárico como dosis máxima de uso. El Comité también preparó estimaciones internacionales de la exposición alimentaria al ácido metatartárico utilizando niveles de consumo de vino (categoría de alimentos N.º 14.2.3.1 "Vino de uva no espumoso" y categoría de alimentos N.º 14.2.3.3 "Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce") de la base de datos CIFOcOss y 100 mg/L de ácido metatartárico como dosis máxima de uso. Las estimaciones de la exposición alimentaria media al ácido metatartárico para los consumidores adultos de vino llegaron hasta 0,3 mg/kg de peso corporal por día, y el percentil 95 más alto de exposiciones alimentarias en los consumidores adultos. El ácido metatartárico del vino alcanzó 0,8 mg/kg de peso corporal por día. El Comité preparó estimaciones alimentarias para el ácido metatartárico en el vino utilizando datos de consumo de la Encuesta Nacional de Nutrición de Australia de 1995, la Encuesta Nacional de Nutrición de Nueva Zelanda de 1997 y las Encuestas Nacionales de Examen de Salud y Nutrición de los Estados Unidos, con la dosis máxima de uso de 100 mg/L. Estas estimaciones fueron de 1,3, 1,3 y 0,3 mg/kg de peso corporal por día para las exposiciones del percentil 95 para los consumidores adultos de vino, respectivamente. El Comité supuso que el ácido metatartárico se hidroliza a una concentración aproximadamente equivalente de ácido tartárico. El Comité señaló que la exposición alimentaria al ácido</p>

	<p>metatartárico para los consumidores adultos de vino del percentil 95 más alto (1,3 mg/kg de peso corporal por día, expresado como ácido L(+)-tartárico) es apropiada para su uso en esta evaluación de seguridad.</p> <p>EFSA Journal 2020;18(3): 6031 https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031</p> <p>La exposición al ácido metatartárico (E 353) se calculó en función de la dosis máxima de uso establecida en el Reglamento (CE) N.º 934/2019 de la UE (definida como el <i>marco de evaluación de la exposición a la dosis máxima reglamentaria</i>) y (2) una dosis de uso presentada (definida como el <i>marco de evaluación de la exposición refinado</i>).</p> <p>Las estimaciones de la exposición al ácido metatartárico (E 353) en el <i>marco de evaluación de la exposición a la dosis máxima reglamentaria</i> fueron como máximo 0,18 mg/kg de peso corporal por día en la media y 0,59 mg/kg de peso corporal por día en el percentil 95, ambas para las personas mayores. Para el marco refinado, las estimaciones de la exposición fueron como máximo 0,01 mg/kg de peso corporal por día en la media y hasta 0,03 mg/kg de peso corporal por día en el percentil 95, nuevamente para las personas mayores.</p> <p>Sobre la base de la suposición que el ácido metatartárico se hidroliza completamente de forma presistémica a ácido L(+)-tartárico, el grupo concluyó que el ácido metatartárico (E 353) debe incluirse en la IDA de grupo de 240 mg/kg de peso corporal por día, expresado como ácido tartárico, para los tartratos de ácido L(+)-tartárico (E 334–337, 354), según lo establecido previamente por el Grupo de la EFSA FAF. El Grupo también concluyó que no existe ninguna duda sobre la seguridad para el uso de ácido metatartárico (E 353) a la dosis de uso presentada.</p>
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	Estabilizador eficaz que conserva la composición original del vino