



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

46ª reunión

Hong Kong, China, 17-21 de marzo de 2014

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LA NOTA 161 EN DETERMINADAS DISPOSICIONES
PARA EDULCORANTES**

(Preparado por un grupo de trabajo electrónico dirigido por el Reino Unido)

1. La formulación y el uso de la Nota 161 se ha debatido repetidas veces en los últimos años en el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA). La historia de las deliberaciones del CCFA sobre la Nota 161 se presenta en el Anexo A.
2. La 45ª reunión del CCFA convino en establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por el Reino Unido, con la asistencia de los Estados Unidos de América (EE UU) para determinar las inquietudes respecto a las disposiciones que tienen la Nota 161, según figura en el documento de compilación sobre el uso de edulcorantes en categorías específicas de alimentos (Apéndice 8 del documento CRD 2), así como las razones de estas preocupaciones. La información presentada al GTe se utilizaría, junto con los principios establecidos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, para explorar el uso de otra(s) nota(s) u otros enfoques que pudieran afrontar las inquietudes que se han traducido en la aplicación de la Nota 161, o para demostrar que la Nota 161 ya no es necesaria para determinada disposición. El GTe podría formular recomendaciones en relación con los nuevos proyectos de disposiciones sobre edulcorantes, las disposiciones que se encuentran en el procedimiento de los trámites, y las que ya están aprobadas, asociadas a la Nota 161, como se indica en el Apéndice 8 del documento CRD 2, de acuerdo a la presentación de los datos correspondientes, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo (REP13/FA, párrs. 144-153).
3. Los siguientes países y organizaciones fueron miembros del GTe: Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Benin, Brasil, Chile, Costa Rica, Dinamarca, España, la Unión Europea (UE), Francia, Ghana, Hungría, la India, Irán, Irlanda, Japón, Malasia, México, Noruega, Nueva Zelandia, los Países Bajos, Perú, la República de Corea, Rusia, Sudáfrica, Tailandia, los EE UU y Uruguay. Calorie Control Council (CCC), Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFA), European Chemical Industry Council (CEFIC), International Association of Color Manufacturers (ICMA), International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA), Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA), International Chewing Gum Association (ICGA), Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), International Food Additives Council (IFAC), Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), International Sweeteners Association (ISA), the Natural Food Colours Association (NATCOL) y la Organización Mundial del Comercio (OMC). En respuesta al grupo de trabajo, la UE coordinó las opiniones de sus 28 Estados Miembros.
4. Se llevaron a cabo dos rondas de consultas en el seno del grupo de trabajo. En la primera ronda, a fin de entender mejor por qué se ha utilizado la Nota 161 en las disposiciones pertinentes sobre edulcorantes, los miembros del GTe fueron invitados a dar su opinión sobre la forma en que el uso de los edulcorantes en las 52 diferentes categorías de alimentos es congruente con la Sección 3.2 del Preámbulo respecto a la función tecnológica, inducir a error al consumidor, las ventajas y la inocuidad.¹ Posteriormente

¹ Participaron en la primera circular: Argentina, Brasil, Costa Rica, la UE, la India, Irán, Japón, Malasia, Noruega, Benin, Rusia, Tailandia, los EE UU, CCC, CEFA, ICBA, ICGA, ICGMA, ISA.

se distribuyó un segundo documento en el que se exponen los principales temas señalados por los participantes en la primera ronda, y se proponen opciones para avanzar.²

5. Los principales temas que surgieron de la primera circular fueron:

- Sobre un número significativo de categorías de alimentos hubo diferencias de opinión en cuanto a la medida en que era necesario vincular el uso de los edulcorantes a la reducción de energía de los productos;
- Sobre una única categoría de alimentos hubo una diferencia de opinión en cuanto a si existe un problema con la exposición a uno de los edulcorantes.
- Sobre un reducido número de categorías de alimentos los participantes consideraron que el uso de edulcorantes podía justificarse tecnológicamente, pero en un número menor de productos que en toda la categoría de alimentos.
- Respecto a varias categorías de alimentos, un número significativo de los participantes cuestionaron la justificación tecnológica del uso de edulcorantes, consideraron que no había justificación tecnológica, o que hay otros medios económica y tecnológicamente factibles.
- Respecto a varias categorías de alimentos hubo diferencias de opinión acerca de la justificación tecnológica y se requiere un examen ulterior.

Recopilación general de las categorías de alimentos examinadas (Anexos B y C)

6. El Anexo B es una recopilación de todas las categorías de alimentos examinadas en este ejercicio. Expone la propuesta formulada al grupo de trabajo en la segunda circular, así como las opiniones expresadas por los participantes en relación con la propuesta, y la opinión resumida de la Presidencia del GTe sobre la posición de cada categoría de alimentos.

7. Varios participantes del GTe se refirieron a las disposiciones o restricciones al uso de edulcorantes contenidas en las normas para productos. En su caso, el Anexo B muestra información pertinente acerca de las disposiciones de las normas para productos.

8. Inherente en el mandato dado al grupo de trabajo, y sus deliberaciones, fue el enfoque horizontal, es decir, que si bien la sal de aspartamo y acesulfamo no tienen asociada la Nota 161, se pueden introducir cambios en las disposiciones pertinentes para garantizar la coherencia entre las disposiciones de los tres edulcorantes.

9. En el Anexo C se recogen las categorías de alimentos con la opinión resumida de la Presidencia del GTe sobre la posición alcanzada para cada categoría de alimentos. Para las categorías de alimentos donde parecía haber acuerdo en que el uso de edulcorantes se justifica en un número más reducido de productos que la categoría de alimentos completa, también se incluye la Nota alternativa que se propusiera.

Categorías de alimentos en las que hubo diferencias de opinión sobre la medida en que el uso de edulcorantes necesitaba estar vinculado a la reducción de energía de los productos

10. Para muchas de las categorías de alimentos examinadas por el GTe hubo acuerdo general sobre la justificación tecnológica del uso de los edulcorantes. Sin embargo existe una clara divergencia de opiniones sobre si debe limitarse a los alimentos con una reducción significativa de calorías. Algunos participantes consideran que la ventaja de usar edulcorantes consiste en producir alimentos con menos calorías, y que no se induzca a error a los consumidores por su presencia ya que aparecerán en la etiqueta de los alimentos. Otros participantes consideran que el uso de edulcorantes sólo presenta ventaja si supone una reducción significativa de calorías, y que si no hay una reducción significativa, entonces los consumidores pueden ser inducidos a error al encontrar el edulcorante mencionado en la etiqueta pero sin tener la reducción de calorías que ellos esperan.

11. Se debatieron en el GTe una serie de opciones para una Nota X alternativa para reemplazar la Nota 161 en este grupo de productos y también se invitó a los participantes a proponer otras posibles soluciones. Hubo un importante apoyo a dos de las opciones, aunque tendían a ser mutuamente excluyentes; los que estaban a favor de una de las opciones se oponían a la otra y viceversa. Otras dos opciones propuestas por los participantes parecen a la Presidencia del GTe ofrecer opciones ligeramente diferentes de una posible vía a seguir. Estas cuatro opciones son:

² Participaron en la segunda circular: Australia, Brasil, Costa Rica, la UE, la India, Irán, Japón, Sudáfrica, Malasia, México, Noruega, Nueva Zelandia, los Países Bajos, Tailandia, los EE UU, CCC, CEFA, ICBA, ICGA, ICGMA, ISA.

Opción 1: "Para sustituir el azúcar total o parcialmente, o en los productos en que no se añade azúcar durante la fabricación."

Opción 2: "Limitado a los productos en los que hay una reducción significativa de energía por el uso del edulcorante, o cuando no se añade azúcar durante la fabricación."

Opción 3: "Para uso únicamente en alimentos con contenido reducido de energía o alimentos sin azúcares añadidos de conformidad con CAC/GL 23-1997."

Opción 4: "Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido" (es decir, utilizar la Nota 145).

12. Las variaciones de estas cuatro opciones principales son: sustituir "azúcar" con "sacarosa"; reemplazar "azúcar" con "azúcares"; sustituir "productos" con "alimentos". Cabe señalar que en CAC/GL 23-1997 se define "no se ha añadido ningún tipo de azúcares" y esto comprende todos los azúcares, incluidos los ingredientes que contienen azúcares, ya que estos contribuirían al valor energético del alimento.

13. En el Anexo B, en donde se dice que los países y las organizaciones están a favor de la Nota X, debe entenderse que la mayoría está a favor de la Nota X en la medida en que la opción elegida se ajusta a sus preferencias.

Recomendación 1: Que el CCFA debata las cuatro opciones que figuran en el párrafo 11 con miras a lograr un acuerdo sobre el texto de la Nota X para reemplazar a la Nota 161 en este grupo de categorías de alimentos.

Recomendación 2: Si el CCFA se pone de acuerdo sobre un texto para la Nota X, que el CCFA convenga la sustitución de la Nota 161 por la Nota X en las categorías de alimentos de la Lista 1 del Anexo C.

Categoría de alimentos en la que hay diferencia de opiniones sobre si existe un problema de exposición

14. Algunos participantes plantearon preocupación por la ingesta/exposición respecto al acesulfame de potasio, en particular la exposición potencial a través de los refrescos pertenecientes a la categoría 14.1.4 (y subcategorías 14.1.4.1 y 14.1.4.2). En respuesta a esta preocupación, algunos participantes se refirieron al trabajo de Andrew G. Renwick (2006) titulado "The intake of intense sweeteners – an update review"³, y afirmaron que en este documento no se indica preocupación porque algún subgrupo de la población exceda la IDA del acesulfame de potasio. El Japón, la UE, Australia y Nueva Zelanda y los EE UU proporcionaron evaluaciones detalladas de la ingesta. La esencia del debate se indica en el cuadro que aparece a continuación, que muestra los valores de exposición para los niños que son los consumidores de cantidades elevadas. Las cifras del cuadro se sacaron de datos públicos e información proporcionada por los participantes.

	Edad de los niños	Percentil 95 de exposición alimentaria al acesulfame de potasio (mg/kg peso/día) ⁴	% de la IDA del JECFA
UE	3- 9 años	4,0 y 19,4	27-129
EE UU	2 - 5 años	9,1	61
EE UU	6 - 12 años	6,3	42

Recomendación 3: A) Los miembros u organizaciones miembros que consideren que hay una cuestión específica de exposición para sus poblaciones formulen su reserva en relación con esta entrada en la NGAA y, si así lo deciden, pidan que se incluya esa cuestión en la lista de prioridades del JECFA. **B)** Esta categoría de alimentos deberá examinarse junto a aquellas en que se está considerando la sustitución de la Nota 161 por la Nota X.

³ Andrew G. Renwick (2006) The intake of intense sweeteners – an update review, *Food Additives & Contaminants*, 23:4, 327-338

⁴ Basado en los refrescos gaseosos que se consumen endulzados a un nivel máximo de 600 mg/kg El ICBA documentó que por lo general los niveles de uso efectivos están cerca o por debajo de 500 mg/kg en la categoría 14.1.4, pero señaló que algunos países permiten niveles máximos superiores

Otros grupos de categorías de alimentos

15. Para algunas de las categorías de alimentos del Anexo B, la conclusión general de la Presidencia del GTe es que hay un amplio apoyo para la suspensión de la disposición. Se usó el término "suspensión" para resumir y debe entenderse en el sentido de que según el estado de la disposición en la NGAA existe un amplio apoyo para suspenderla en el sistema de trámites, o para revocar una disposición aprobada de la NGAA. En esta etapa, el grupo de trabajo se concentró en el objetivo que se pretende lograr, más que en el estado preciso de cada disposición.

Recomendación 4: Que el CCFA resuelva sustituir la Nota 161 en las categorías de alimentos de la Lista 2 del Anexo C con la más notas más específicas que figuran en esa lista.

Recomendación 5: Que el CCFA resuelva suspender/revocar las disposiciones para el uso de los tres edulcorantes en las categorías de alimentos de la Lista 3.

Recomendación 6: Que el CCFA examine más detenidamente las disposiciones sobre el uso de los tres los edulcorantes en las categorías de alimentos de la Lista 4

Recomendación 7: Como el uso de la sal de aspartamo y acesulfamo está relacionado con el del de aspartamo o acesulfamo de potasio, el que sea menor, se recomienda que el CCFA compruebe los niveles de uso a fin de asegurar la congruencia en los niveles de uso de estos tres aditivos.

Anexo A: HISTORIA DEL USO DE LA NOTA 161

1. La Nota 161 se usó por primera vez en la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), cuando un largo debate dio lugar a un acuerdo sobre una nueva nota que podría asociarse a ciertas disposiciones sobre edulcorantes. El texto acordado fue:

"Sujeto a la legislación nacional del país importador con miras, en particular, a ser congruente con la sección 3.2 del preámbulo".

2. La intención de la nota, que puede asociarse a disposiciones sobre edulcorantes, era dejar en claro que las autoridades nacionales podrían exigir otras restricciones en el ámbito de sus competencias para el uso de los edulcorantes a fin de asegurar que éste no indujera a error al consumidor, tuviera ventajas y estuviera tecnológicamente justificado. Se observaron paralelismos entre el uso de la nota para los edulcorantes y la situación de los aditivos en general, derivados de las diferencias regionales o nacionales de enfoque. (ALINORM 07/30/12 párrs. 102 y 103)

3. En la 41ª reunión del CCFA, el Comité convino en que el uso de la Nota 161 debería limitarse en la medida de lo posible, a fin de no debilitar el objetivo de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) de proporcionar disposiciones armonizadas sobre aditivos alimentarios. Sin embargo, el Comité también incluyó la Nota 161 en disposiciones para el uso de determinados colorantes en varias categorías de alimentos. Se acordó que la nota, en principio, se aplicaría sólo a determinados colorantes en ciertas categorías de alimentos. Para otras categorías de alimentos la necesidad de la nota se examinaría caso por caso. (ALINORM 09/32/12 párrs. 87 y 89)

4. En las reuniones sucesivas del CCFA fue evidente que las delegaciones estaban divididas en torno a la cuestión de la Nota 161. Unas delegaciones consideraron que podría crear obstáculos injustificados al comercio; otras pensaron que debería revisarse para tener en cuenta diferentes prácticas tecnológicas, el clima, u otras condiciones y expectativas de los consumidores de todo el mundo; algunas estimaron que debería aplicarse caso por caso y sólo cuando las propuestas pudieran no estar en consonancia con los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA; y otras consideraron que deberían establecerse criterios para el uso de la Nota 161 a fin de evitar su uso excesivo.

5. En la 42ª reunión del CCFA, se estableció un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por los Países Bajos, para preparar un documento de debate con propuestas de criterios y condiciones para el empleo de la Nota 161. (ALINORM 10/33/12 párrs. 70-75)

6. La 43ª reunión de la CCFA examinó el documento de debate preparado por los Países Bajos, pero no se llegó a conclusiones. Hubo una propuesta de suspender la introducción de la Nota 161 en la NGAA; sin embargo, no hubo consenso sobre esta propuesta. Se formó un GTe, dirigido por Sudáfrica, a fin de formular recomendaciones para facilitar la aplicación uniforme de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA con el fin de abordar el uso de la Nota 161. (REP13/FA, párrs. 107-114).

7. El documento de trabajo preparado por Sudáfrica para la 44ª reunión del CCFA propuso dos opciones a consideración del CCFA. A saber:

- Suprimir la Nota 161 en todas las disposiciones de la NGAA; o
- Mantener la Nota 161, ya sea con el texto actual o un texto revisado, y elaborar los procedimientos y las exigencias de datos o información para incluir la Nota 161 en la NGAA, y aceptar que estos procedimientos y requisitos deberán limitar el uso de la Nota 161, en la medida de lo posible.

8. El Comité no se opone a reducir el uso de la Nota 161, pero no hay consenso en que ya no se utilice la Nota o se elimine de la NGAA. Hubo una propuesta de establecer un GTe para tratar el uso de la Nota 161 en las disposiciones sobre edulcorantes, tanto las que ya están aprobadas como las que están en el proceso de los trámites, y para encontrar un enfoque alternativo y congruente. Sin embargo, el Comité no pudo llegar a consenso sobre las atribuciones de ese grupo de trabajo. (REP12/FA, párrs. 116-130).

9. Australia preparó para la 45ª reunión del CCFA un documento de debate basado en una de las atribuciones propuestas para el GTe de la 44ª reunión: "Considerar la aplicabilidad de sustituir la Nota 161 en disposiciones sobre edulcorantes donde la Nota 161 figure actualmente con notas que definan ulteriormente el ámbito de uso del aditivo alimentario, o enfoques alternativos". En el debate de este documento, muchos delegados expresaron su preferencia por la opción de sustituir, de ser posible, la Nota 161 con otras notas, y eliminar la referencia a la legislación nacional. Algunos delegados observaron que deberían utilizarse todos los criterios que figuran en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA para llevar a cabo este tipo de ejercicio.

10. El CCFA convino en establecer un GTe, dirigido por el Reino Unido y con la asistencia de los Estados Unidos de América, para determinar las inquietudes con respecto a las disposiciones que llevan la Nota 161, de conformidad con el documento de recopilación sobre el uso de edulcorantes en categorías específicas de alimentos, así como las razones de esas preocupaciones (Apéndice 8 del documento CRD 2). Deberá proporcionarse información al GTe, que se utilizará, junto con los principios establecidos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, para indagar el uso de otra(s) nota(s) u otros enfoques que pudieran ayudar a resolver los problemas que se producido por la aplicación de la Nota 161, o para demostrar que la Nota 161 ya no es necesario para la disposición en particular. El GTe podría formular recomendaciones en relación con los proyectos de nuevas disposiciones sobre edulcorantes, las que se encuentran en el procedimiento de los trámites, y las que ya están aprobadas, asociadas con la Nota 161, como se indica en el Apéndice 8 del documento CRD 2, de acuerdo a la presentación de los datos correspondientes, como se indica en la Sección 3.2 del Preámbulo (REP13/FA, párrs. 144-153).

Anexo B: EXAMEN DE LAS DISTINTAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X • Se piden más pruebas sobre los niveles de uso como <u>acentuador del sabor</u> y las subcategorías en las que se justifica tecnológicamente, para apoyar la incorporación de una nota adicional específica. 	<p>EE UU, UE, Australia, Nueva Zelandia, Brasil, la India Costa Rica, Tailandia, Noruega y el CCC apoyan la propuesta de sustituir la Nota 161 con la Nota X.</p> <p>(Se debatió poco el uso como acentuador del sabor.)</p>	<p>Amplio apoyo a la nueva Nota X.</p> <p>El CCFA puede necesitar volver a deliberar el uso como acentuador del sabor.</p>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Se documentó un uso limitado en alimentos no normalizados, incompatible con las siguientes normas para productos: <i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i>; y <i>Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i>. • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>UE, México, Nueva Zelandia, Australia y la India apoyaron la suspensión</p> <p>Los EE UU proponen una nueva nota "Para uso únicamente en alimentos no normalizados."</p> <p>Justificación tecnológica (ISA/CCC):</p> <p>Uso en bebidas no normalizadas sin carbohidratos. El uso de carbohidratos produce una reacción de pardeamiento inconveniente.</p>	<p>Amplio apoyo a la suspensión.</p>

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	<ul style="list-style-type: none"> • El GTe notificó un uso limitado. • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>La UE, Brasil, México y la India apoyan la suspensión</p> <p>Los EE UU proponen sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X.</p> <p>Justificación tecnológica (ISA/CCC):</p> <p>El uso en esta categoría permite la fabricación de productos endulzados análogos a la crema sin carbohidratos añadidos, sin sabores ni otros alimentos añadidos.</p> <p>El aspartamo se utiliza en lugar de los azúcares para elaborar productos lácteos naturales (sin aromas) endulzados con un contenido bajo y reducido de joules.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	<ul style="list-style-type: none"> • El GTe notificó un uso limitado. • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>LA UE, México y la India apoyan la suspensión.</p> <p>Los EE UU proponen sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X.</p> <p>Justificación tecnológica (ISA/CCC):</p> <p>En natas (cremas) en polvo sin carbohidratos añadidos. El uso de carbohidratos produce una reacción de pardeamiento inconveniente, deterioro del aspecto y del valor de las proteínas.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
01.6.1	Queso no madurado	<ul style="list-style-type: none"> • El GTe documentó el uso limitado e incongruente con las normas para productos: <i>Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco, Norma para la mozzarella, Norma para el "cottage cheese", incluido "cottage cheese" de crema, Norma para el queso de nata (crema) y la Norma general para el queso.</i> • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>La UE, Brasil, México y la India apoyan la suspensión</p> <p>Los EE UU proponen sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X, y añadir la Nota 201 ("Sólo para uso en productos aromatizados.") a las disposiciones de los tres los edulcorantes por congruencia.</p> <p>Justificación tecnológica (CCC):</p> <p>En algunos quesos bajos en grasa, tales como el queso cottage. Algunas de las variedades con contenido bajo de grasa requieren algunos edulcorantes.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.
01.6.5	Productos análogos al queso	<ul style="list-style-type: none"> • El GTe documentó un uso limitado. • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>La UE, México y la India apoyan la suspensión</p> <p>Los EE UU proponen sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X.</p> <p>Justificación tecnológica (de la ISA y el CCC): Los carbohidratos son degradados por las bacterias del ácido láctico, que no afectan a los edulcorantes artificiales.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Propuesta de los EE UU, la UE, Brasil, Australia, Nueva Zelandia, la India, Tailandia, Noruega, Costa Rica, México, ISA y CCC.	Un amplio apoyo a la nueva Nota X.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>El Japón, Australia, Nueva Zelandia, EE UU, Noruega, Costa Rica, Tailandia, México e ISA apoyan la propuesta.</p> <p>La UE considera que los edulcorantes no se justifican en general en esta categoría. Aparte de reemplazar la Nota 161 con la nueva Nota X las disposiciones deberían limitarse a los productos en los que se justifique el uso de edulcorantes.</p> <p>Justificación tecnológica (CCC):</p> <p>Para permitir la fabricación de dulces y productos anteriormente endulzados, ya que esta categoría incluye productos con sabores añadidos. Tienen las mismas necesidades tecnológicas que sus equivalentes de productos lácteos.</p>	Un amplio apoyo a la nueva Nota X.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Australia, Nueva Zelandia, Noruega, Costa Rica, Tailandia, México, la ISA y el CCC apoyan la propuesta	Un amplio apoyo a la nueva Nota X.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Australia, Nueva Zelandia, la India, Noruega, Tailandia, Costa Rica, México, la ISA y el Calorie Control Council apoyan la propuesta	Un amplio apoyo a la nueva Nota X.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
04.1.2.1	Frutas congeladas	<ul style="list-style-type: none"> Suspender esta disposición. No hay justificación tecnológica. Los países participantes en el GTe no documentaron el uso, y es incompatible con las siguientes normas para productos: <i>Norma para las fresas congeladas rápidamente</i>, <i>Norma para las frambuesas congeladas rápidamente</i>, <i>Norma para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente</i>, <i>Norma para los arándanos congelados rápidamente</i> y <i>Norma para los arándanos americanos congelados rápidamente</i>. 	<p>La UE, Noruega, Nueva Zelandia, Australia, Brasil, la India y México apoyan la suspensión.</p> <p>Los EE UU proponen una nueva nota "Para uso únicamente en productos endulzados sin azúcar añadido." El CCC apoya.</p> <p>Justificación tecnológica (CCC, ISA):</p> <p>Afirman que a veces la fruta está previamente endulzada, es decir, las ensaladas de frutas congeladas. El azúcar no necesariamente es para conservar de forma inocua la fruta, sino que se utiliza simplemente para endulzar el producto. Los edulcorantes se pueden utilizar para proporcionar alternativas con pocas calorías.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.
04.1.2.2	Frutas desecadas	<ul style="list-style-type: none"> Suspender esta disposición. No hay justificación tecnológica. Los países participantes en el GTe documentaron un uso limitado e incompatible con las normas para productos de esta categoría, que no permiten el uso de edulcorantes: la <i>Norma para las uvas pasas</i>, <i>Norma para los albaricoques secos</i> y <i>Norma para el coco rallado desecado</i>. 	<p>La UE, Noruega, Nueva Zelandia, Australia, la India, Brasil y México apoyan la suspensión.</p> <p>Los EE UU proponen una nueva nota "Para uso únicamente en productos endulzados sin azúcar añadido." El CCC apoya.</p> <p>Justificación tecnológica (ISA):</p> <p>Los frutos secos a veces están previamente endulzados con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos previamente endulzados sin azúcar. Se añaden edulcorantes a las bayas secas, como los arándanos, ya que son muy ácidos.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	<ul style="list-style-type: none"> Sustituir la Nota 161 con la Nota 144 (Sólo para uso en productos agridulces). 	<p>Los EE UU, la UE, Noruega, Tailandia, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.</p> <p>Japón: Retirar la Nota 161 De acuerdo a la <i>Norma del Codex para las frutas y hortalizas encurtidas</i> (CODEX STAN 260-2007), tanto el acesulfame de potasio como el aspartamo están permitidos en la fruta encurtida. Cabe señalar que estos edulcorantes no están limitados a los productos agridulces.</p>	Amplio apoyo a sustituir con la Nota 144.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Brasil, Australia, Nueva Zelandia, Noruega, Tailandia, Costa Rica, Malasia, México, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Australia, Nueva Zelandia y la India, Noruega, Tailandia, Costa Rica, Malasia, México, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
04.1.2.6	Productos para untar a base de frutas (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Australia, Nueva Zelandia, Noruega, Tailandia, Costa Rica, Malasia, México, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
04.1.2.7	Frutas confitadas	<ul style="list-style-type: none"> • Suspender esta disposición (la fruta confitada tiene necesidad tecnológica de azúcar que no se puede sustituir con un edulcorante intenso) 	<p>La UE, Noruega, Nueva Zelandia, Australia, Brasil, la India y México apoyan la suspensión.</p> <p>Los EE UU proponen sustituir la Nota 161 con la Nota 68 "Sólo para su uso en productos sin azúcar añadido".</p> <p>Japón propone adoptar una nueva nota "Para uso únicamente en ciruelas confitadas ". El uso de edulcorantes intensos reduce la viscosidad del jarabe y, por lo tanto, la presión osmótica debido a la sustitución de una parte del azúcar. Y esta presión osmótica menor ayuda a infiltrar el jarabe en las ciruelas efectivamente en un breve período, lo que se traduce en una textura suave sin una gran deshidratación.</p> <p>El sabor dulce que imparten los edulcorantes intensos en la pulpa de la fruta logra un sabor prolongado.</p> <p>Justificación tecnológica</p> <p>ISA y CCC: La fruta confitada requiere edulcorantes polioles para obtener su textura firme. Estos sustitutos del azúcar son menos dulces y requieren la adición de edulcorantes intensos para obtener el dulzor habitual.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, Costa Rica, México, Tailandia, Noruega, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Australia, Nueva Zelandia, Noruega, Costa Rica, México, Tailandia, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Australia, Nueva Zelandia, Noruega, Costa Rica, México, Tailandia, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Australia, Nueva Zelandia, Noruega, Costa Rica, México, Tailandia, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, Japón, Australia, Noruega, Nueva Zelandia, Costa Rica, México, Tailandia, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.</p> <p>La UE apoya la propuesta pero también pretende la restricción de los productos en los que el uso de edulcorantes está tecnológicamente justificado.</p>	Amplio apoyo a la nueva Nota X.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
4.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	<ul style="list-style-type: none"> Suspender esta disposición. No hay justificación tecnológica. Los países participantes del GTe no documentaron el uso, y no es congruente con las normas para productos: <i>Norma para los hongos comestibles y sus productos, Norma para los guisantes (arvejas) congelados rápidamente, Norma para las espinacas congeladas rápidamente, Norma para los puerros congelados rápidamente, Norma para los brécoles congelados rápidamente, Norma para las coliflores congeladas rápidamente, Norma para las coles de Bruselas congeladas rápidamente, Norma para los frijoles verdes y los frijolitos congelados rápidamente, Norma para patatas (papas) fritas congeladas rápidamente, Norma para el maíz en grano entero congelado rápidamente, Norma para el maíz en la mazorca congelado rápidamente y Norma para las zanahorias congeladas rápidamente</i> 	<p>Los EE UU, la UE, Noruega, Nueva Zelandia, Australia, Brasil, la India y México apoyan la suspensión.</p> <p>Justificación tecnológica (ISA/CCC):</p> <p>Algunos de estos alimentos no normalizados se endulzan. El uso de edulcorantes puede equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce. Las bacterias del ácido láctico que pueden estar presentes en los productos en salmuera descomponen los edulcorantes intensos.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	<ul style="list-style-type: none"> Sustituir la Nota 161 con la Nota "Para uso en algas secas únicamente". 	Los EE UU, Japón, la UE, Noruega, Nueva Zelandia y Australia apoyan.	Amplio apoyo a la nota "Para uso en algas secas únicamente".

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la Nota 144 (Sólo para uso en productos agrídulces). 	<p>Los EE UU, la UE, Noruega, Nueva Zelandia, Australia, México, Tailandia, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.</p> <p>Japón: retirar la Nota 161. De acuerdo a la <i>Norma del Codex para las frutas y hortalizas encurtidas</i> (CODEX STAN 260-2007), tanto el acesulfame de potasio como el aspartamo están permitidos en hortalizas encurtidas. Cabe señalar que estos edulcorantes no están limitados a los productos que ofrecen una reducción significativa de energía.</p>	Amplio apoyo a sustituir con la Nota 144.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	<ul style="list-style-type: none"> • Se documentó un uso limitado en alimentos no normalizados e incompatible con las normas para productos: <i>Norma para los tomates en conserva</i>, <i>Norma para los hongos comestibles y sus productos</i>, <i>Norma para las castañas en conserva</i> y <i>el puré de castañas en conserva</i>, <i>Norma para los brotes de bambú en conserva</i> y <i>Norma para algunas hortalizas en conserva</i>. • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>Los EE UU, la UE, Noruega, Nueva Zelandia, Australia, México y la India apoyan la suspensión.</p> <p>Justificación tecnológica (ISA/CCC):</p> <p>Algunos de estos alimentos no normalizados se endulzan. Los edulcorantes intensos permiten producir alimentos endulzados sin azúcar. Se observó que el acesulfame de potasio soporta las condiciones de esterilización utilizadas para los tipos comunes de frutas en conserva.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nota "Para uso únicamente en las mermeladas de tomate". 	<p>Los EE UU, Japón, Noruega, Nueva Zelandia, Australia y la India apoyan la propuesta.</p> <p>La UE no da su apoyo ya que esta disposición entraría en conflicto con la <i>Norma del Codex para los concentrados de tomate elaborados</i> (CS 57 -1981).</p> <p>Justificación tecnológica (CCC):</p> <p>Algunos de los productos de esta categoría son dulces. El acesulfame de potasio y el aspartamo permiten elaborar productos dulces sin azúcar añadido, ya que resisten el tratamiento térmico.</p> <p>El nivel consignado de acesulfame de potasio (2500 mg/kg) parece ser mayor que lo necesario tecnológicamente. Se propone sustituirlo por 1000 mg/kg</p>	Se requiere continuar el debate.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, Japón, Nueva Zelandia, Australia, México, Tailandia, Noruega, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.</p> <p>La UE apoya la propuesta y pretende que se limite a los productos en los que el uso de edulcorantes se justificaría tecnológicamente para evitar también el conflicto con las normas para productos (normas 38-1981 y 57-1981).</p>	Se requiere continuar el debate.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, Nueva Zelanda, Australia, la India, México, Tailandia, Noruega y la ISA apoyan la propuesta</p> <p>Japón: retirar la Nota 161.</p> <p>De acuerdo a la <i>Norma del Codex para las frutas y hortalizas encurtidas</i> (CODEX STAN 260-2007), tanto el acesulfame de potasio como el aspartamo están permitidos en hortalizas encurtidas. Cabe señalar que estos edulcorantes no están limitados a los productos que ofrecen una reducción significativa de energía.</p> <p>La UE apoya la propuesta y pretende que se limite a los productos en los que el uso de edulcorantes se justificaría tecnológicamente para evitar también el conflicto con las normas para productos (normas 38-1981 y 57-1981).</p> <p>Justificación tecnológica (CCC):</p> <p>El acesulfame de potasio equilibra la acidez mientras no lo descompongan las bacterias del ácido láctico.</p>	Se requiere continuar el debate.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, Japón, Nueva Zelanda, Australia, México, Tailandia, Noruega y la ISA apoyan la propuesta</p> <p>La UE apoya la propuesta y pretende que se limite a los productos en los que el uso de edulcorantes se justificaría tecnológicamente para evitar también el conflicto con las normas para productos (normas 38-1981 y 57-1981).</p> <p>Justificación tecnológica (CCC):</p> <p>El acesulfame de potasio equilibra la acidez mientras no lo descompongan las bacterias del ácido láctico.</p>	Se requiere continuar el debate.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Nueva Zelanda, Australia, México, Noruega, la ISA, el CCC, Tailandia y Costa Rica apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, México, Tailandia, Noruega, Costa Rica, el CCC y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, la UE, Nueva Zelandia, Australia, Brasil, la India, México, Tailandia, Noruega, Malasia, la ISA, Costa Rica y el CCC apoyan la propuesta.</p> <p>Japón: retirar la Nota 161. De acuerdo a la <i>Norma del Codex para el chocolate</i> (CODEX STAN 87-1981), tanto el acesulfame de potasio como el aspartamo se permiten en el chocolate. Cabe señalar que estos edulcorantes no están limitados a los productos que ofrecen una reducción significativa de energía.</p>	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Nueva Zelandia, Australia, México, Tailandia, Noruega, Costa Rica, ISA y CCC apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
05.2.1	Caramelos duros	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, la India, México, Tailandia, Noruega, Costa Rica y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
05.2.2	Caramelos blandos	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, la India, México, Noruega, Tailandia, Costa Rica y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
05.2.3	Turrón y mazapán	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, Tailandia, México, Noruega, Costa Rica y la ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
05.3	Goma de mascar	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X • Más pruebas sobre los niveles de empleo como <u>acentuador del sabor</u>, para apoyar la inclusión de una nota adicional específica. 	<p>Los EE UU, la UE, Nueva Zelandia, Australia, Brasil, la India, Noruega, México, Tailandia y Costa Rica apoyan la propuesta.</p> <p>La ICGA considera que hay una necesidad tecnológica establecida. La ISA y el CCC apoyan a la ICGA</p>	<p>Amplio apoyo a la nueva Nota X.</p> <p>Puede ser necesario que el CCFA vuelva a deliberar sobre el uso como acentuador del sabor.</p>
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, la UE, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, la ISA y el CCC apoyan la propuesta.</p>	<p>Amplio apoyo a la nueva Nota X.</p>
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, la UE, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, la India, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, la ISA y el CCC apoyan la propuesta.</p>	<p>Amplio apoyo a la nueva Nota X.</p>
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, la UE, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, la ISA y el CCC apoyan la propuesta</p>	<p>Amplio apoyo a la nueva Nota X.</p>
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	<ul style="list-style-type: none"> • Suspender esta disposición. El pan es un alimento básico de muchas dietas. Tecnológicamente el azúcar es necesario para la producción de pan y no puede ser sustituido por un edulcorante intenso. 	<p>Los EE UU, la UE, Nueva Zelandia, Australia y Noruega apoyan la suspensión</p> <p>La India no apoya la suspensión: en la India están permitidos el aspartamo y acesulfame de potasio en el pan</p> <p>Japón: El acesulfame de potasio se utiliza en determinados productos para evitar una decoloración marrón causada por reacción entre los azúcares reductores y los aminoácidos. La cantidad de azúcar que se usa en la masa de trigo se puede reducir lo necesario para la fermentación de las levaduras.</p> <p>ISA : Se utilizan edulcorantes en algunos productos de panadería y pastelería no normalizados. Los edulcorantes permiten elaborar productos endulzados</p>	<p>Se requiere continuar el debate.</p>

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
			<p>sin adición de carbohidratos solubles.</p> <p>El CCC afirma que hay productos en el mercado en algunos países. La categoría correcta de estos productos deberá determinarse si ésta no se considera la categoría adecuada para este tipo de productos. En su lugar, la categoría 7.1.1 Panes y panecillos podría describir mejor los productos disponibles.</p> <p>Se usa en algunos panes para mejorar el sabor.</p>	
10.4	Postres a base de huevo (p.ej., flan)	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, la India, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, la ISA y el CCC apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	<ul style="list-style-type: none"> • Suspender esta disposición. No hay justificación tecnológica para el uso en esta categoría. Uso limitado documentado por países participantes en el GTe. 	<p>La UE, Noruega, Brasil, México, Australia, Nueva Zelandia y la India apoyan la suspensión.</p> <p>Los EE UU proponen sustituir la Nota 161 con una nueva nota ("Excluidas las hierbas aromáticas.")</p> <p>Justificación tecnológica (ISA y CCC):</p> <p>Los sabores de ciertas hierbas aromáticas etc. se redondean con la adición de edulcorantes.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
12.2.2	Aderezos y condimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Los miembros del GTe documentaron un uso limitado. • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>Los EE UU, la UE, Noruega, México, Brasil y la India apoyan la suspensión.</p> <p>Japón: Tanto el aspartamo como el acesulfame de potasio se utilizan en el <i>furikake</i> (condimento para rociar sobre el arroz) a fin de evitar la decoloración marrón causada por la reacción entre los azúcares reductores y los aminoácidos.</p> <p>Se utilizan edulcorantes intensos en las mezcla líquidas de condimentos para reducir la viscosidad de las mezclas de condimentos porque los productos endulzados con azúcar generalmente tienen una mayor viscosidad. La reducción de la viscosidad debido a los edulcorantes intensos disminuye la presión osmótica, y la solución del condimento se puede absorber más fácil y eficazmente a través del material o las membranas de las células que la de aplicación de azúcar.</p> <p>Además, el uso de aspartamo es beneficioso para los diabéticos, las personas con síndrome metabólico, y la prevención de las caries.</p> <p>Australia y Nueva Zelandia señalaron que en su código hay disposiciones para: el acesulfame de potasio a 500 mg/kg y el aspartamo y acesulfame de potasio a 1100 mg/kg</p> <p>Justificación tecnológica (ISA/CCC):</p> <p>Los condimentos a veces se redondean con la adición de edulcorantes intensos.</p>	Se requiere continuar el debate.
12.3	Vinagres	<ul style="list-style-type: none"> • Suspender esta disposición. No hay justificación tecnológica para el uso en esta categoría. Uso limitado documentado por países participantes en el GTe. 	<p>La UE, Noruega, México, Nueva Zelandia, Australia, el Brasil y la India apoyan la propuesta.</p> <p>Los EE UU proponen sustituir con la Nota X.</p> <p>ISA/CCC El vinagre a veces se redondea y suaviza añadiéndole edulcorantes intensos. El acesulfame de potasio es particularmente estable en los vinagres y equilibra bien su acidez.</p>	Amplio apoyo a la suspensión.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
12.5	Sopas y caldos	<ul style="list-style-type: none"> • Los miembros del GTe documentaron un uso limitado. • Se pidieron más datos que justifiquen el uso en esta categoría, inclusive si se utiliza como edulcorante y acentuador del sabor, de lo contrario la categoría se suspenderá. 	<p>LA UE, Noruega, México, Brasil y la India apoyan la suspensión.</p> <p>Los EE UU proponen que se sustituya con la nueva Nota X.</p> <p>Australia y Nueva Zelandia permiten el uso en esta categoría.</p> <p>Japón: el acesulfame de potasio y el aspartamo se utilizan en diversos productos de esta categoría. (p. ej., sopas con nutrición enriquecida, salsas condensadas para alimentos japoneses, como el <i>mentsuyu</i> para los fideos y el <i>tare</i> para el <i>sukiyaki</i>).</p> <p><u>Sopas con nutrición enriquecida</u></p> <p>Sopas enriquecidas con proteínas y aminoácidos específicos, con edulcorantes intensos para cubrir el sabor amargo de los aminoácidos libres.</p> <p><u>Sopas condensadas</u></p> <p>Los edulcorantes intensos son eficaces para reducir la viscosidad de los productos, que puede aumentar si se añade azúcar. La reducción de la viscosidad facilita el uso.</p> <p>ISA/CCC remitieron a la <i>Norma del Codex para los "bouillons" y consomés</i> (CODEX STAN 117-1981). Esto permite el uso de los edulcorantes del Cuadro 3 de la NGAA</p>	Se requiere continuar el debate.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
12.7	Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Los miembros del GTe documentaron un uso limitado. • Se piden nuevas pruebas que justifiquen el uso en esta categoría, de lo contrario, la categoría se suspenderá. 	<p>La UE, Noruega, México, Nueva Zelandia, Australia y la India apoyan la suspensión.</p> <p>Los EE UU proponen añadir la nueva Nota X y la Nota 169 ("Sólo para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados") a las disposiciones sobre los tres edulcorantes.</p> <p>ISA/CCC: Esta categoría incluye productos lácteos para untar y productos para untar no normalizados como la mayonesa.</p> <p>A veces se añaden edulcorantes a los productos para untar para ofrecer alternativas de bajas calorías. Por congruencia con el uso de otros edulcorantes en esta categoría, la ISA propone añadir la Nota 169: Sólo para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.</p> <p>Japón: el acesulfame de potasio y el aspartamo se utilizan en aliños para ensaladas de repollo. De acuerdo con el sistema de categorías de alimentos, la categoría de alimentos 12.7 incluye "aderezo para ensaladas de repollo". Debido a que tanto el acesulfame de potasio como el aspartamo se permiten en la categoría de alimentos 12.6 "Salsas y productos análogos", se deberá examinar su congruencia con las categorías 12.6 y 12.7.</p>	Se requiere continuar el debate.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	Los EE UU, la UE, Nueva Zelandia, Australia, Brasil, ICBA, la India, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, e ISA apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	EEUU, la UE, Nueva Zelandia, Australia, la India, Brasil, ICBA, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, ISA y el Calorie Control Council apoyan la propuesta.	Amplio apoyo a la nueva Nota X.

No. Cat. alim	Título	Opciones respecto a seguir con la Nota 161 examinadas por el GTe	Observaciones de los participantes	Conclusión resumida de la Presidencia del GTe
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X • (También se pidió al GTe que proporcione información relacionada con la exposición.) 	<p>Los EE UU, la UE, Japón, Nueva Zelandia, Australia, Brasil, Irán, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, la ISA y el Calorie Control Council apoyan la propuesta.</p> <p>ICBA apoyo limitado a la propuesta.</p> <p>Los EE UU proponen añadir la Nota 127 "Según se sirve al consumidor".</p>	Amplio apoyo a la nueva Nota X.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir la Nota 161 con la nueva Nota X 	<p>Los EE UU, la UE, Japón, Brasil, Nueva Zelandia, Australia, la India, Noruega, Tailandia, México, Costa Rica, ISA y Calorie Control Council apoyar la propuesta.</p> <p>ICBA apoyo limitado a la propuesta.</p>	Amplio apoyo a la nueva Nota X.

Anexo C: CATEGORÍAS DE ALIMENTOS EXAMINADAS, AGRUPADAS DE ACUERDO A LA PERSPECTIVA RESUMIDA DE LA PRESIDENCIA DEL GTe SOBRE EL SISTEMA QUE SE PROPONE SEGUIR

Lista 1: Categorías de alimentos en las que la Nota 161 se puede sustituir con la Nota X, si se decide el texto de la Nota X. (29 categorías de alimentos)

No. Cat. alim	Título
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao
05.1.4	Productos de cacao y chocolate
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate
05.2.1	Caramelos duros
05.2.2	Caramelos blandos
05.2.3	Turrón y mazapán
05.3	Goma de mascar
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)
10.4	Postres a base de huevo (p.ej., flan)

No. Cat. alim	Título
14.1.3.2	Néctares de hortalizas
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Lista 2: Categorías de alimentos en las que la Nota 161 se puede sustituir con una nota más específica, y detalles de esa nota específica. (3 categorías de alimentos)

No. Cat. alim	Título	Resumen
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Amplio apoyo para sustituir con la Nota 144: Sólo para uso en productos agrídulces.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	Amplio apoyo en favor de una nueva nota "Para uso únicamente en algas secas".
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	Amplio apoyo para sustituir con la Nota 144: Sólo para uso en productos agrídulces.

Lista 3: Categorías de alimentos en las que el uso de los tres los edulcorantes se puede suspender o revocar. (12 categorías de alimentos)

No. Cat. alim	Título
01.3.2	Blanqueadores de bebidas
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo
01.6.1	Queso no madurado
01.6.5	Productos análogos al queso
04.1.2.1	Frutas congeladas
04.1.2.2	Frutas desecadas
04.1.2.7	Frutas confitadas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias
12.3	Vinagres

Lista 4: Categorías de alimentos en la que hace falta proseguir el debate. (8 Categorías de alimentos, más 2 de la Lista 1, debido al debate sobre los acentuadores del sabor)

No. Cat. alim	Título
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria
12.2.2	Aderezos y condimentos
12.5	Sopas y caldos
12.7	Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3

Además, las categorías de alimentos 1.1.2 y 5.3 debido al uso como acentuadores del sabor.