



**PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**48.ª reunión**

**Xi'an, China, 14-18 de marzo de 2016**

**USOS Y DOSIS DE USO DEL EXTRACTO DE PIMENTÓN (SIN 160C (II))**

**Respuestas a la CL 2015/9-FA Parte C, punto 8 de la IACM y NATCOL**

**ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE FABRICANTES DE COLORANTES (IACM)**

La Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM) solicitó a sus miembros información sobre el uso del extracto de pimentón, SIN 160c (ii), como aditivo colorante en alimentos y bebidas en los Estados Unidos. Se adjunta para su examen una recopilación de datos recibidos por tres empresas miembros.

Las dosis de uso de extractos de diferente intensidad de color (unidades de color, UC) se han estandarizado en UC=100.000 o 7,2% de carotenoides. Los datos presentados están expresados en unidades de mg/kg o mg/l (ppm) del total de carotenoides en el alimento tal como figura en el índice. A la derecha del conjunto de datos (columna H) se muestran las notas pertinentes para aplicaciones específicas.

**Nombre de la empresa / organización: IACM recopiló datos para los EE. UU.**

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1	7	14	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas				
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	0,5***	1	4	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	0,5	1	4	
01.6.1	Queso no madurado	1	7	14	
01.6.2	Queso madurado	1	7	14	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	1	7	14	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado				
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	4	148	576	El queso en polvo se diluye en el producto final listo para el consumo
01.6.4	Queso elaborado, fundido	0,5	13	49	
01.6.4.1	Queso fundido natural				
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	0,5	1	4	
01.6.5	Productos análogos al queso	0,5	13	49	
01.7	Postres lácteos (p.ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta)	12	24	49	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal				
02.2.1	Emulsiones que contienen al menos 80% de grasa	0,5	1	4	
02.2.1.1	Mantequilla y mantequilla concentrada.				

Categorías de la NGAА en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
02.2.1.2	Margarina y productos similares				
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla y margarina				
02.2.2	Emulsiones que contienen menos de 80% de grasa	0,5	1	4	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1	7	14	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1	7	14	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1	7	14	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie				
04.1.2.2	Frutas desecadas				
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera				
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)				
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1	5	11	Pastas para untar de naranja, un pequeño segmento del mercado
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (por ejemplo, "chutney") excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1	5	11	
04.1.2.7	Frutas confitadas	1	5	11	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1	5	11	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1	5	11	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada				
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1	5	11	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas				
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie				
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				
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1	7	14	
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	1	7	14	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	1	7	14	
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 (p.ej., 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	1	7	14	

Categorías de la NGA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría de alimentos 12.10	1	7	14	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas				
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)				
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao				
05.1.4	Productos de cacao y chocolate				
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1	7	14	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.				
05.2.1	Caramelos duros	1	7	14	
05.2.2	Caramelos blandos	1	11	72	
05.2.3	Turrón y mazapán				
05.3	Goma de mascar	0,5	38	144	La mayor parte del colorante permanece en la matriz de goma y no se ingiere
05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1	7	29	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	4	36	72	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	4	36	72	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	12	24	49	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	0,5	11	36	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	1	7	14	
06.8	Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10)				
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	0,5	25	72	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	0,5	25	72	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	4	36	72	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema)	4	36	72	
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej. "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	4	36	72	
07.2.3	Mezclas para panadería fina (p.ej., tortas, tortitas o panqueques)	5	72	144	Las mezclas y polvos se diluyen en el producto final listo para el consumo
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza				

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes				
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza				
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	1	36	72	
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	1	7	14	
08.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	1	7	14	
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes				
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados				
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente	0,5	14	58	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	0,5	14	58	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos y sin tratar térmicamente	0,5	11	58	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	0,5	14	58	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	0,5	25	72	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados				
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	1	7	14	
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.1.1	Pescado fresco				
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos				
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1	7	14	La dosis de uso es para el empanado
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1	7	14	La dosis de uso es para el empanado

Categorías de la NGA A en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1	7	14	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	1	7	14	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1	7	14	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1	7	14	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1	7	14	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1	7	14	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej. la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	1	7	14	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1	7	14	
10.1	Huevos frescos				
10.2	Productos a base de huevo	1	7	14	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	1	7	14	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	1	7	14	
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor				
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados				
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	5	11	22	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3				
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)				
12.2.2	Aderezos y condimentos	1	5	72	
12.3	Vinagres	1	7	14	
12.4	Mostazas	1	7	14	
12.5	Sopas y caldos	0,5	5	14	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	0,5	5	14	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	0,5	7	22	
12.6	Salsas y productos análogos	0,5	7	22	
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	5	11	22	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	0,5	6	22	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	0,5	6	22	

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	1	7	14	
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	5	11	22	
12.9	Productos proteicos				
12.9.1	Productos proteicos de soja	1	7	14	
12.9.1.1	Bebida de soja	1	7	14	
12.9.1.2	Película de leche de soja	1	7	14	
12.9.1.3	Otros productos proteicos de soja (incluida salsa de soja no fermentada)	1	7	14	
12.9.2	Cuajada de soja fresca (tofu)				
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada				
12.9.3.1	Cuajada de soja semideshidratada estofada en salsa gruesa				
12.9.3.2	Cuajada de soja semideshidratada frita				
12.9.3.3	Cuajada de soja semideshidratada, distinta de las categorías de alimentos 12.9.3.1 y 12.9.3.2				
12.9.4	Cuajada de soja deshidratada (kori tofu)				
12.9.5	Otros productos proteicos	1	7	14	
12.10	Productos de soja fermentada				
12.10.1	Soja fermentada (p.ej., natto)				
12.10.2	Cuajada de soja fermentada (queso de soja)	1	7	14	
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p.ej., miso)				
12.10.4	Salsa de soja fermentada				
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)				
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso				
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6				
13.6	Complementos alimenticios				
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1	7	14	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1	7	14	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1	7	14	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	4	36	72	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1	7	14	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta				
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1	1	4	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce				
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1	1	4	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol				

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	1	1	4	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	5	11	22	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	0,5	6	22	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	0,5	6	22	
15.3	Aperitivos a base de pescado	5	11	22	
16.0	Alimentos preparados - alimentos que no han podido colocarse en las categorías 01 - 15				

**Notas:**

\*Las dosis de uso se expresan como mg/kg o mg/l (ppm) del total de carotenoides, con todos los extractos estandarizados en 100.000 unidades de color (= 7,2% del total de carotenoides).

\*\*Para cada categoría de alimentos, el valor bajo es el mínimo de todos los valores bajos presentados; el valor típico es el promedio de todos los valores típicos presentados; el valor máximo es el valor máximo de todos los valores máximos presentados. Las celdas vacías indican que no se presentaron datos para la categoría.

\*\*\*Los datos <0,5 mg/kg o mg/l se muestran como 0,5; los datos >0,5 mg/kg o mg/l se han redondeado a 1 mg/kg o mg/l; todos los demás valores se han redondeado al número entero más cercano.

### ASOCIACIÓN DE COLORANTES ALIMENTARIOS NATURALES (NATCOL)

NATCOL agradece la oportunidad para presentar observaciones y propuestas para la utilización y las dosis de uso del extracto de pimentón (SIN 160c (i)), párr. 29, para su incorporación en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA conforme a la circular CL 2015/09-FA. NATCOL - Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales - es un órgano internacional que interviene en nombre de la industria de colorantes de alimentos naturales. NATCOL ofrece experiencia en colorantes naturales sobre sus propiedades, utilización y estado reglamentario. NATCOL es una organización sin ánimo de lucro.

En particular, NATCOL desea comentar el error en la circular CL 2015/9-FA y resaltar que los extractos de pimentón se indican por el SIN 160c(ii) y no por el SIN 160c(i) como se especifica. Por consiguiente, se observa que NATCOL proporciona datos de extracto de pimentón SIN 160c (ii) y no por el SIN 160c (i).

**Observaciones generales:**

NATCOL suscribe plenamente las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de pimentón en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). Con respecto a las propuestas y la información sobre las dosis máximas y las necesidades tecnológicas de **extractos de pimentón**, reconocemos la importancia de este trabajo ya que está estrechamente relacionado con la IDA asignada por el JECFA al extracto de pimentón (79.<sup>a</sup> reunión del JECFA, junio de 2014). A NATCOL le gustaría ofrecer su experiencia en colorantes naturales sobre su justificación tecnológica del uso actual, así como para oportunidades y desarrollos futuros.

La justificación tecnológica del uso de un aditivo colorante en una categoría de alimentos (es decir, añadir color a un producto alimenticio o restablecer el color de un producto alimenticio, sin engañar al consumidor) está relacionada con el atractivo de los alimentos en esa categoría. Si la adición de color a una categoría de alimentos se considera aceptable, la elección del aditivo colorante y su dosis dependen de varios factores, como el matiz de color necesario, el color del alimento en sí, el estado físico del producto alimenticio, las sustancias inertes y disolventes del aditivo colorante.

**Observaciones específicas sobre las disposiciones para extractos de pimentón:**

Los datos de NATCOL abarcan la Unión Europea, otros países europeos no comunitarios, incluida Turquía, Oriente Medio, Australia, Nueva Zelanda, partes de Sudamérica y los Estados Unidos de América. Las dosis de uso de extracto de pimentón se indican en mg/kg o mg/l expresadas como el total de carotenoides (utilizando el factor de conversión de 100.000 unidades de color = 7,2% del total de carotenoides).

Los valores de concentración se refieren al uso del colorante en el alimento solamente y no incluyen el uso de pimentón o extractos de pimentón u oleorresinas como aromatizantes o ingredientes. Se proporcionan datos del uso bajo, típico y máximo correspondiente a los diferentes matices de color. El uso bajo corresponde a matices de color pálidos. Las dosis de uso típicas corresponden a la mayoría de las aplicaciones pertenecientes a la gama media de matices de color. Las dosis máximas de uso corresponden a los colores de rojo profundo que son necesarios muy esporádicamente.

NATCOL intentará ahora aclarar estas observaciones con respecto a los datos presentados.

### Categorías de alimentos con altas dosis de uso y coloración rojo profundo:

En concreto, en la NGAA hay una serie de categorías de alimentos que en sí mismas no son productos alimentarios finales que consumen los consumidores y se reconstituyen o bien forman junto con otros componentes una categoría de alimentos más complejos. Mientras que NATCOL da las dosis reales de uso del extracto de pimentón en mg/kg o mg/l expresadas como el total de carotenoides, en la fabricación de estas categorías puede ser necesario tener en cuenta los factores de dilución y/o factores de reconstitución adecuados en el cálculo de la exposición.

### NATCOL - dosis de uso de extracto de pimentón de la NGAA

#### Dosis de uso de la NGAA mg/kg o mg/l

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			Notas
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1	5	30	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	3	14	35	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	3	14	35	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	3	14	35	
01.6.1	Queso no madurado	3	13	30	
01.6.2	Queso madurado	3	13	30	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	3	13	30	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	3	13	30	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	3	20	50	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	1	10	65	
01.6.4.1	Queso fundido natural	2	5	20	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	4	35	100	
01.6.5	Productos análogos al queso	2	5	20	
01.7	Postres lácteos (p.ej., pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2	12	35	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal				
02.2.1	Emulsiones que contienen al menos 80% de grasa				
02.2.1.1	Mantequilla y mantequilla concentrada.				
02.2.1.2	Margarina y productos similares				
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla y margarina				
02.2.2	Emulsiones que contienen menos de 80% de grasa				
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados				
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1	11	50	



Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1	16	50	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie				
04.1.2.2	Frutas desecadas	2	7	45	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	2	7	45	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	2	7	45	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	2	7	50	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (por ejemplo, "chutney") excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	2	7	50	
04.1.2.7	Frutas confitadas	2	10	50	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	2	10	50	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1	11	50	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	2	7	45	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	2	7	45	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas				
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie				
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	2	7	45	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2	7	45	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	2	7	45	
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 manteca de maní (cacahuete))	2	7	50	
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 (p.ej., los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2	10	50	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría de alimentos 12.10	2	7	45	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2	7	45	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	5	40	92	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	5	40	92	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5	40	92	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del	5	40	92	

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
	chocolate				
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	1,4	40	92	
05.2.1	Caramelos duros	1,4	40	92	
05.2.2	Caramelos blandos	1,4	40	92	
05.2.3	Turrón y mazapán	1,4	40	92	
05.3	Goma de mascar	4	18	60	
05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	5	48	265	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	20	60	100	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1,2	50	100	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	1	14	50	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5	40	100	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)				
06.8	Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10)				
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	2	39	90	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	5	40	100	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	2	39	90	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema)	2	39	90	
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej. "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	2	39	90	
07.2.3	Mezclas para panadería fina (p.ej., tortas, tortitas o panqueques)	2	39	90	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza				
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes				
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza				
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes				
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
08.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes				
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes				
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados				
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente	5	10	10	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente				
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos y sin tratar térmicamente				
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente				
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5	10	10	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados				
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	5	39	90	
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.1.1	Pescado fresco				
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos				
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	5	40	100	El pimentón en el rebozado puede estar ya tratado por 6.6
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos				
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	16	20	30	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	16	20	30	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos				

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
	moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	10	50	150	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej. la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	16	20	30	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados				
10.1	Huevos frescos				
10.2	Productos a base de huevo				
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo				
10.2.2	Productos congelados a base de huevo				
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor				
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados				
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	1	11	50	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3				
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)				
12.2.2	Aderezos y condimentos	1,75	30	350	
12.3	Vinagres				
12.4	Mostazas	3	15	40	
12.5	Sopas y caldos	1,4	30	84	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	1,4	30	84	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	1,4	30	84	
12.6	Salsas y productos análogos	5	12	150	
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	1,4	30	84	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	1,4	30	84	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	1,4	30	84	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	1,4	30	84	
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	5	17	50	
12.9	Productos proteicos	4	4	4	
12.9.1	Productos proteicos de soja	4	4	4	
12.9.1.1	Bebida de soja	1	5	30	
12.9.1.2	Película de leche de soja	4	4	4	
12.9.1.3	Otros productos proteicos de soja (incluida salsa de soja no fermentada)	4	4	4	
12.9.2	Cuajada de soja fresca (tofu)				
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada				
12.9.3.1	Cuajada de soja semideshidratada estofada en salsa gruesa				
12.9.3.2	Cuajada de soja semideshidratada frita				

Categorías de la NGAA en que está justificada la utilización de uno o más colorantes		Pimentón SIN160c(ii) Dosis de uso*			
N.º SCA	Título	Bajo**	Típico	Máx.	Notas
12.9.3.3	Cuajada de soja semideshidratada, distinta de las categorías de alimentos 12.9.3.1 y 12.9.3.2				
12.9.4	Cuajada de soja deshidratada (kori tofu)				
12.9.5	Otros productos proteicos	4	4	4	
12.10	Productos de soja fermentada				
12.10.1	Soja fermentada (p.ej., natto)				
12.10.2	Cuajada de soja fermentada (queso de soja)				
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p.ej., miso)				
12.10.4	Salsa de soja fermentada				
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)				
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso				
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6				
13.6	Complementos alimenticios				
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1	5	30	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1	5	30	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1	5	30	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1	5	30	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao				
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta				
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1,3	2	10	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce				
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1	5	10	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol				
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	1	5	10	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	2	33	100	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	2	33	100	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	2	33	100	
15.3	Aperitivos a base de pescado	2	33	100	
16.0	Alimentos preparados - alimentos que no han podido colocarse en las categorías 01 - 15				

[1] Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto.

[2] Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

[3] Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

[4] Nota X Para uso en surimi solamente.

\* mg/kg o mg/l, expresado como el total de carotenoides utilizando el factor de conversión de 100.000 unidades de color = 7,2% del total de carotenoides.