



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

Quincuagésima cuarta reunión

**ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y  
OTROS ÓRGANOS AUXILIARES**

**ASUNTOS PLANTEADOS EN EL 46.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX  
ALIMENTARIUS Y EN LA 85.ª REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX  
ALIMENTARIUS**

**Asuntos para información**

**46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius**

Normas y textos afines adoptados por la Comisión<sup>1</sup>

1. La Comisión del Codex Alimentarius (en adelante, la Comisión), en su 46.º período de sesiones (2023), adoptó:

- (i) las especificaciones relativas a la identidad y pureza de los aditivos alimentarios derivadas de las reuniones 92.<sup>a</sup> y 95.<sup>a</sup> del JECFA señalando que las especificaciones de la fosfolipasa A2 de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber* deberán cambiarse de especificaciones revisadas (R) a nuevas especificaciones (N);
- (ii) la revisión de *Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989);
- (iii) las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995);
- (iv) las siguientes revisiones de la NGAA:
  - o inclusión de la disposición relativa al citrato trisódico (SIN 331 iii)] en la categoría de alimentos 01.1.1 “Leche líquida (natural/simple)”;
  - o inclusión de las disposiciones para aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 “Vinos de uva”;
  - o revisión de los descriptores de las categorías de alimentos 12.2.1 y 12.2.2;
  - o inclusión de las disposiciones sobre las riboflavinas, sintéticas (SIN 101(i)), riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101(ii)), riboflavina de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)), riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) y extracto de espirulina (SIN 134) en el Cuadro III.
  - o inclusión de mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en la categoría de alimentos 02.1.2;
  - o inclusión de las disposiciones relativas a los ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y lactilatos de estearoilo (SIN 481(i), 482(i)) en la categoría de alimentos 02.1.2;
  - o revisión de las notas 488 y 502;
  - o supresión de la nota 301 de la disposición relativa a los BENZOATOS en la categoría de alimentos 14.1.4;
  - o inclusión de la riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) bajo el encabezado del grupo de

<sup>1</sup> Inclusión de los párrs. 56, 58, 60, 61 y el Apéndice II.

- las RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II;
- o disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios en relación con la armonización de siete normas correspondientes al Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos (CCMMP), tres normas correspondientes al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), seis normas del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), una norma del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CAFRICA), una norma del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO) y un conjunto de directrices del CCNFSDU;
  - o revisiones de las disposiciones adoptadas sobre los edulcorantes en diferentes categorías de alimentos;
- (v) las secciones revisadas de aditivos alimentarios correspondientes a las siete normas del CCMMP, es decir, las normas para: *leches en polvo y nata (crema) en polvo* (CXS 207-1999), *materias grasas lácteas para untar* (CXS 253-2006), *mozzarella* (CXS 262-2006), *leches evaporadas* (CXS 281-1971), *leches condensadas* (CXS 282-1971), *productos a base de caseína alimentaria* (CXS 290-1995), *polvos de permeado lácteo* (CXS 331-2017);
- (vi) las secciones revisadas de aditivos alimentarios de las tres normas del CCPFV, es decir, las normas para: *salsa picante de mango* (CXS 160-1987), *gochujang* (CXS 294-2009) y *salsa de ají (chile)* (CXS 306-2011), y
- (vii) las secciones revisadas de aditivos alimentarios de seis normas del CCNFSDU, es decir, las normas para: *preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981), *alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981), *alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981), *preparados complementarios* (CXS 156-1987) (cambio de nombre a *Preparados complementarios para lactantes mayores y producto para niños pequeños*), *preparados dietéticos para regímenes de control del peso* (CXS 181-1991), *preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento* (CXS 203-1995), y un conjunto de directrices para el CCNFSDU es decir, *las Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo* (CXG 92-2022).

#### Aprobación<sup>2</sup>, revocación<sup>3</sup> y suspensión del trabajo<sup>4</sup>

#### 2. La Comisión, en su 46.º período de sesiones:

- (i) aprobó las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, así como la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA;
- (ii) revocó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, y
- (iii) suspendió los trabajos sobre algunos anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para la NGAA.

#### Aplicación de las declaraciones de principios relativas a la función de la ciencia en el proceso de adopción de decisiones del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores<sup>5</sup>

3. La Comisión, en su 46.º período de sesiones, reiteró su conclusión anterior de que el proyecto de "Orientación para los Presidentes y miembros del Codex sobre la aplicación de las declaraciones de principios relativas a la función de la ciencia en el proceso de toma de decisiones del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores" seguía siendo útil y disponible como práctica orientación para los Presidentes de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares y para los miembros en situaciones en que hay acuerdo sobre ciencia pero con opiniones divergentes sobre otros factores o consideraciones. La Comisión, en su 46.º período de sesiones, también convino en la necesidad de adquirir más experiencia en la aplicación del proyecto de orientación y de volver a examinarlo a la luz de la experiencia adquirida.

<sup>2</sup> REP23/CAC, párr. 62 y Apéndice V.

<sup>3</sup> REP23/CAC, párr. 63 y Apéndice IV.

<sup>4</sup> REP23/CAC, párr. 64 y Apéndice VI.

<sup>5</sup> REP22/EXEC2, párr. 82; REP22/CAC, párr. 22 iv - vi); REP23/CAC, párr. 194 ii, vi, vii).

#### Fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos (FASPN)<sup>6</sup>

4. La Comisión, en su 46.º período de sesiones, destacó la importancia de abordar los desafíos planteados por las FASPN y el importante papel que podría desempeñar el Codex en esto, señaló que los mecanismos de trabajo actuales eran adecuados para abordar cualquier nuevo trabajo sobre las FASPN que los miembros pudieran proponer, y alentó a los miembros a presentar documentos de debate o nuevas propuestas de trabajo, ya sea a los comités activos del Codex o al Comité Ejecutivo por conducto de la Secretaría del Codex.

#### Futuros trabajos del Codex<sup>7</sup>

5. El Comité Ejecutivo, en su 85.ª reunión (2023), convino en que, en lugar de elaborar un plan para el futuro del Codex, era más apropiado utilizar el Plan estratégico del Codex para 2026-2031 a fin de orientar la dirección futura del mismo y considerar, paralelamente, un modelo de acción para sus futuros trabajos; y que el documento (esto es, CX/EXEC 23/85/3, Apéndice II) en el que se describen los elementos clave de un modelo para los futuros trabajos del Codex sigue siendo un documento vivo que debe revisarse periódicamente a la luz de las experiencias y aprendizajes.

6. La Comisión, en su 46.º período de sesiones, aprobó las conclusiones formuladas por el Comité Ejecutivo, en su 85.ª reunión, relativas a las cuestiones de los futuros trabajos del Codex.

#### Plan estratégico del Codex para 2026-2031<sup>8</sup>

7. El Comité Ejecutivo, en su 85.ª reunión, debatió el primer borrador de los elementos que se incluirán en el Plan estratégico del Codex para 2026-2031 y acordó enviar una carta circular a los miembros y observadores solicitando observaciones sobre estos elementos. El Comité Ejecutivo, en su 85.ª reunión, convino además en que el Presidente y los vicepresidentes celebraran consultas oficiosas con los miembros y observadores para alentar la interacción, el debate y la reflexión, y apoyar a los miembros y observadores en la respuesta a la carta circular.

8. La Comisión, en su 46.º período de sesiones, hizo suyas las conclusiones formuladas por el Comité Ejecutivo, en su 85.ª reunión, relativas a las cuestiones correspondientes al Plan estratégico del Codex para 2026-2031.

### **ASUNTOS DERIVADOS DE OTROS ÓRGANOS AUXILIARES Y OTROS**

#### **A. Asuntos presentados a título informativo**

#### **Décima sexta reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes (CCCF) y 54ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)**

##### Óxido de etileno y 2-cloroetano<sup>910</sup>

9. El CCCF, en su 16.ª reunión (2023), acordó aplazar la adición de óxido de etileno (EtO) y 2-cloroetano (2-CE) a la lista de prioridades hasta el próximo año y solicitar una aclaración al CCPR sobre si el EtO y el 2-CE cumplen con la definición de plaguicida del Codex y si sería necesario coordinar la evaluación de riesgos entre el JECFA y el JMPR respecto al EtO y el 2-CE como contaminantes e informar al CCFA de esta decisión, ya que el EtO y el 2-CE podrían encontrarse como impurezas en determinados aditivos alimentarios.

10. El CCPR, en su 54.ª reunión (2023), convino en informar al CCCF (17.ª reunión) de que en algunos países se utilizaba el EtO como plaguicida (fumigante) o como esterilizante, y que el JECFA debería tomar la iniciativa en la evaluación del EtO, con el apoyo del JMPR. Este enfoque aceleraría el establecimiento de un nivel máximo (NM) para el EtO como contaminante por el CCCF debido a usos distintos al de plaguicida.

#### **Vigésima sexta reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)<sup>11</sup>**

11. El CCFICS, en su 26.ª reunión (2023), acordó informar a otros comités del Codex sobre la revisión y actualización propuesta de los *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CXG 60-2006).

<sup>6</sup> REP23/CAC, párr. 206 (i, ii y iii); REP22/CAC, párr. 31 (ii y v).

<sup>7</sup> REP23/CAC, párrs. 8 y 16; REP22/CAC, párr. 41; REP23/EXEC1, párr. 38 (i y iii).

<sup>8</sup> REP22/EXEC2, párr. 54, REP23/EXEC1, párr. 115 (iii); REP23/CAC, párrs. 9 y 16.

<sup>9</sup> REP23/CF, párr. 133(vi).

<sup>10</sup> REP23/PR, párr. 254.

<sup>11</sup> REP23/FICS, párr. 117 (a-c).

## Cuadragésima segunda reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

### Métodos de ensayo relacionados con los nitratos y nitritos<sup>12</sup>

12. El CCMAS, en su 42.<sup>a</sup> reunión (2023), acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico (GTE) para tratar las cuestiones relacionadas con los métodos de prueba para los nitratos y nitritos planteados por el CCFA.

13. El CCMAS, en dicha reunión, acordó además examinar el informe y las recomendaciones del GTE con la intención de proporcionar una respuesta al CCFA.

### **Trigésima tercera reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)**<sup>13</sup>

14. El CCGP, en su 33.<sup>a</sup> reunión (2023), tras su debate sobre la actualización de la “Guía sobre el procedimiento de enmienda y revisión de las normas y textos afines del Codex” del *Manual de procedimiento*, convino en informar a otros comités del Codex de los trabajos en curso a este respecto para ajustarse mejor a las prácticas actuales del Codex y a las normas internacionales de publicación.

### **Otros: Asuntos presentados por la Secretaría del Codex**

15. En el proceso del procedimiento administrativo, la Secretaría del Codex hará los ajustes necesarios a los números de referencia para las normas para el *gochujang* (CXS 294-2023) y para la *salsa de ají* (CXS 306-2023) en la NGAA. Este ajuste se debe a la conversión de las normas regionales para el *gochujang* (CXS 294R-2009) y para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011) en normas internacionales. Las actualizaciones de la NGAA se llevarán a cabo después de la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFA (es decir, reemplazar las normas CXS 294-2009 y CXS 306-2011 por CXS 294-2023 y CXS 306-2023, respectivamente).

## **B. Asuntos que requieren la adopción de medidas**

### **Décima primera reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)**

#### Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales con la NGAA<sup>14</sup>

16. El CCNE, en su 11.<sup>a</sup> reunión (2023):

- confirmó que las categorías de alimentos que figuran en el cuadro de referencias cruzadas de la NGAA para los productos correspondientes a las normas regionales para el *humus con tahina en conserva* (CXS 257R-2007), las *foul medames en conserva* (CXS 258R-2007), la *tahina* (CXS 259R-2007), la *harissa (pasta de pimienta rojo picante)* (CXS 332R-2018), la *halva con tahina* (CXS 309R-2011), la *pasta de dáttil* (CXS 314R-2013) y el *doogh* (CXS 308R-2011) fueron precisas;
- propuso un cambio en la categoría de alimentos para los productos correspondientes a la *Norma regional para la mezcla de zaatar* (CXS 341R-2020) a la categoría de alimentos 12.2.1, indicando que estos productos están clasificados como hierbas aromáticas, y
- estuvo de acuerdo con todas las recomendaciones expuestas en las secciones 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 y 3.9 de [CX/NE 23/11/3 Add.1](#)

17. El CCNE, en su 11.<sup>a</sup> reunión, convino en remitir la información mencionada para su examen por el CCFA, en su 54.<sup>a</sup> reunión.

18. Se invita al CCFA a que **examine**, en su 54.<sup>a</sup> reunión, la información proporcionada por el CCNE y adopte las medidas apropiadas.

### **Quincuagésima tercera reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)**

#### RIBOFLAVINAS<sup>15</sup>

19. El CCFA, en su 53.<sup>a</sup> reunión (2023), acordó incluir los siguientes aditivos alimentarios en los cuadros I, II y III de la NGAA:

<sup>12</sup> REP23/MAS, párr. 13.

<sup>13</sup> REP23/GP, párr. 36 (ii) y 69 (iv).

<sup>14</sup> REP23/NE, párrs. 33 y 34.

<sup>15</sup> REP23/FA, párr. 24.

- riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) bajo el encabezado del grupo de las RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II;
- cuatro aditivos alimentarios (riboflavina, sintética (SIN 101(i)), riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101(ii)), riboflavina de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)), riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) en el Cuadro III.

20. Además, el CCFA, en su 53.<sup>a</sup> reunión, solicitó a la Secretaría del Codex que hiciera las enmiendas correspondientes a las normas para productos y preparara una propuesta para su examen por el CCFA, en su 54.<sup>a</sup> reunión.

CAROTENOS, BETA (SIN 160a(i), SIN 160a(iii), SIN 160a(iv)), carotenos, beta, vegetales (SIN 160a(ii)) y carotenal beta-apo-8'-(SIN 160e)<sup>16</sup>

21. El CCFA, en su 53.<sup>a</sup> reunión, solicitó a la Secretaría del Codex que:

- revisara los listados de los CAROTENOS, BETA (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)), carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)), y carotenal beta-apo-8'-(SIN 160e) en todas las normas pertinentes sobre productos para garantizar la coherencia con los niveles de uso indicados en la Parte B del Anexo 1 del documento CCFA53/CRD2 Rev.2, y
- preparara una lista de todas las normas pertinentes sobre productos de las que se debe eliminar el éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f).

22. En respuesta a la solicitud esbozada en los párrs. 20-21 anteriores, la Secretaría del Codex examinó todas las normas para productos e identificó cinco normas elaboradas por los siguientes comités: dos del CCPFV, uno del CCMMP y dos del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA). Es importante señalar que el CCPFV y el CCMMP están suspendidos actualmente, mientras que el CCASIA sigue activo.

23. La *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003) se ha incluido en este documento; sin embargo, la armonización de la sección de aditivos alimentarios con la NGAA primero será considerada por el grupo de trabajo sobre la armonización, durante la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFA.

24. Se recomienda que el CCFA, en su 54.<sup>a</sup> reunión:

- solicite al CCASIA que confirme la aceptabilidad de eliminar la riboflavina sintética (SIN 101(i)) del cuadro de la Sección 4 de la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (Asia) (CXS 298R-2009), reconociendo su uso como aditivo del Cuadro III;
- solicite al CCASIA que aclare si otros aditivos individuales del grupo de las RIBOFLAVINAS son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a la norma CXS 298R-2009, o si hay razones para limitar el uso de la riboflavina, sintética (SIN 101(i)), e
- informar al CCASIA sobre la eliminación de los "carotenoides" (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f) y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)) del cuadro de la Sección 4 de la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015), reconociendo el enfoque de gestión de riesgos del CCFA para los carotenos, beta-, y que estos aditivos ya no serían elegibles para su uso en productos correspondientes a esta norma.

25. Las recomendaciones para las RIBOFLAVINAS se presentan en el Apéndice I, y las recomendaciones para los aditivos alimentarios relacionados con los carotenos en el Apéndice II.

26. Se invita al CCFA a **examinar**, en su 54.<sup>a</sup> reunión las recomendaciones expuestas en los párrs. 24 y 25 (apéndices I y II del presente documento).

---

<sup>16</sup> REP23/ FA, párr. 83

### Propuestas de enmiendas a las normas pertinentes de productos relacionadas con las riboflavinas

Los nuevos textos agregados se muestran en **negrita/subrayados**. El texto que se propone eliminar se muestra tachado.

#### NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS) (CXS 115-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>4.4 Colorantes</b>		
<b>101(i)</b>	<b>Riboflavinas, sintéticas</b>	<b>BPF</b>
<b>101(ii)</b>	<b>Riboflavina 5'-fosfato de sodio</b>	
<b>101(iii)</b>	<b>Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i></b>	
<b>101(iv)</b>	<b>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></b>	
	Riboflavinas	300 mg/kg solos o mezclados
	Verde sólido FCF	
	Complejo de clorofila de cobre	
	Tartrazina	
	Extractos de annato	
	Cúrcuma	
	Amarillo ocaso FCF	
	carotenos, beta	
	Oleoresina de pimentón	
	Azul brillante FCF	
	Caramelo, puro	
	Caramelo (al sulfito amónico)	

#### NORMA PARA LECHE FERMENTADAS (CXS 243-2003)

#### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Es aceptable el uso de los reguladores de acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y conservantes que figuran en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las categorías de productos lácteos fermentados como se especifica en el cuadro arriba expuesto.

N.º SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
101(i)	Riboflavinas, sintéticas	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	

Notas explicativas:

Si el CCFA, en su 54.<sup>a</sup> reunión, aprueba la armonización propuesta de CXS 243-2003, se espera que se eliminen todos los aditivos enumerados específicamente en la Sección 4. No obstante, si no se aprueba la armonización propuesta, como es aceptable el uso de los colorantes enumerados en el Cuadro III de la NGAA en las categorías de productos lácteos fermentados y aromatizados, y dada la inclusión de la riboflavina, sintética (SIN 101(i)), riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101(ii)) en el Cuadro III, se recomienda eliminar la riboflavina, sintética (SIN 101(i)) y la riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101(ii)).

#### NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CXS 296-2009)

#### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.4 COLORANTES</b>		
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg
<b>101(i)</b>	<b>Riboflavinas, sintéticas</b>	<b>BPF</b>
<b>101(ii)</b>	<b>Riboflavina 5'-fosfato de sodio</b>	
<b>101(iii)</b>	<b>Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i></b>	
<b>101(iv)</b>	<b>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></b>	

**NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA  
(CXS 298R-2009)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en alimentos que correspondan a esta norma.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<del>4.3</del>	<del>COLORANTE</del>	
<del>101(i)</del>	<del>Riboflavinas, sintéticas</del>	<del>10 mg/kg</del>

*Notas explicativas:*

Dado que los colorantes enumerados en el Cuadro III de la NGAA son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a esta norma, y dada la inclusión de las riboflavinas, sintéticas (SIN 101(i)) en el Cuadro III, se recomienda eliminar las riboflavinas, sintéticas (SIN 101(i)). Las riboflavinas, sintéticas (SIN 101(i)), son el único colorante enumerado en la Sección 4.3. Por lo tanto, debe eliminarse la Sección 4.3 sobre este colorante.

**Propuestas de enmiendas a las normas pertinentes para productos relativas a los aditivos alimentarios relacionados con los carotenos**

Los nuevos textos agregados se muestran en **negrita/subrayados**. El texto que se propone eliminar se muestra tachado.

**NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS)  
(CXS 115-1981)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>4.4 Colorantes</b>		
	carotenos, beta	300 mg/kg solos o mezclados
<b>160a(i), 160a(iii), 160a(iv)</b>	<b>CAROTENOS, BETA</b>	<b>5 mg/kg, expresado como carotenos beta, por separado o mezclados: Carotenos, beta (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos, beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), extracto rico en carotenos, beta-, Dunaliella salina (SIN 160a(iv)) y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii))</b>
<b>160a(ii)</b>	<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>	

Notas explicativas:

CXS 115-1981 corresponde a la categoría de alimentos 04.2.2.3. A continuación figura la disposición de la Parte B del Anexo 1 del documento CCFA53/CRD2 Rev.2:

<b>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</b>				
160a(i), a(iii), a(iv)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
160a(ii)	5	APP1C, APP1D	8	2023r

Nota APP1C Expresada como betacaroteno.

Nota APP1D Solos o mezclados : Carotenos beta (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos, beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extracto rico en carotenos, beta-, *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)).

**NORMA PARA LECHE FERMENTADAS (CXS 243-2003)**

**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

N.º SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i) 160e 160f 160a(iii) <b>160a(iv)</b>	<b>CAROTENOS, BETA</b> <del>Carotenos, beta- (sintéticos) Carotenal, beta-apo-8'- Ácido carotenoico, éster metílico o etílico, beta- apo-8'- Carotenos, beta- (<i>Blakeslea trispora</i>)</del>	<b>20100 mg/kg, expresados como carotenos, beta, solos o mezclados : Carotenos, beta (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extracto rico en betacarotenos de <i>Dunaliella salina</i> (SIN 160a(iv)) y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)). Excepto la leche chocolatada.</b>
160a(ii)	<b>Carotenos, beta-, vegetales</b> <del>Carotenos, vegetales</del>	
160e	<del>Carotenal, beta-apo-8'-</del>	<b>10100mg/kg. Excepto la leche chocolatada.</b>

Notas explicativas:

Si el CCFA, en su 54.<sup>a</sup> reunión, aprueba la armonización propuesta de CXS 243-2003, se espera que se eliminen todos los aditivos enumerados específicamente en la Sección 4. Sin embargo, si no se aprueba la alineación propuesta, los

colorantes que aparecen en CXS 243-2003 se pueden utilizar en categorías aromatizadas de productos lácteos fermentados. Estos productos están comprendidos en las CA 01.1.4 y 01.7. A continuación se presentan las disposiciones pertinentes que figuran en la Parte B del Anexo 1 del documento CCFA53/CRD2 Rev.2

<b>01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</b>					
CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	10	52	5/8	2023
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r

<b>01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)</b>					
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	APP1C, APP1D	8	2023r

Nota 52 Excepto la leche chocolatada.

Nota APP1C Expresada como carotenos, beta.

Nota APP1D Solos o mezclados: Carotenos, beta (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos, beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extracto rico en carotenos, beta de Dunaliella salina (SIN 160a(iv)) y carotenos, beta, vegetales (SIN 160a(ii)).

#### **NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CXS 296-2009)**

#### **4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Dosis máxima</b>
<b>4.4 COLORANTES</b>		
160a(i)	<b>CAROTENOS, BETA</b> Carotenos, beta-, (sintético) Carotenos, beta- ( <i>Blakeslea trispora</i> ) Carotenal, beta-apo-8'- Ácido beta-apo-8'-carotenoico, ésteres etílicos	<b>15500mg/kg, expresados como betacaroteno, solos o mezclados: carotenos beta (carotenos, beta-, , sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extracto rico en carotenos, beta-, Dunaliella salina (SIN 160a(iv)) y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)))</b> solos o mezclados
160a(iii)		
160e		
160f		
<b>160a(iv)</b>		
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	500 mg/kg

Notas explicativas:

CXS 296-2003 corresponde a la categoría de alimentos 04.1.2.5. A continuación se presentan las disposiciones pertinentes contenidas en la parte B del Anexo 1 del documento CCFA53/CRD2 Rev.2.

<b>04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas</b>						
04.1.2.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r

Nota APP1C Expresada como carotenos, beta.

Nota APP1D Solos o mezclados: Carotenos, beta (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos, beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extracto rico en carotenos, beta de Dunaliella salina (SIN 160a(iv)) y carotenos, beta, vegetales (SIN 160a(ii)).

El carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160e) no figura entre los aditivos aprobados para su uso en la categoría de alimentos 04.1.2.5 en la Parte B del Anexo 1 del documento CCFA53/CRD2 Rev.2. Por lo tanto, se recomienda suprimirlo.

#### **NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (CXS 322R-2015)**

#### **4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

##### **4.2.2. Bebidas de soja compuestas/aromatizadas y bebidas a base de soja**

Los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II con el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.1, son aceptables para su uso en alimentos que correspondan a esta norma. Además, se pueden utilizar los siguientes aditivos alimentarios.

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre de los aditivos alimentarios</b>	<b>Dosis máxima</b>
<b>Colorantes</b>		
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg

N.º SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Dosis máxima
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	2 000 mg/kg

*Notas explicativas:*

Los colorantes que figuran en CXS 322R-2015 se pueden utilizar en las "Bebidas de soja compuestas/aromatizadas" y en las "Bebidas a base de soja". Estos productos están en la categoría de alimentos 06.8.1. Esta categoría no figura en la Parte B del Anexo 1 del documento CCFA53/CRD2 Rev.2. En la NGAA no se permite el uso de aditivos alimentarios relacionados con los carotenos en la categoría de alimentos 06.8.1. Por lo tanto, el CCFA, en su 53.<sup>a</sup> reunión, no examinó la categoría de alimentos 06.8.1 específicamente a este respecto.