



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

46ª reunión

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

RECOMENDACIONES PARA LA INCORPORACIÓN DE NUEVAS DISPOSICIONES, INCLUIDAS LAS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 16.0 "ALIMENTOS PREPARADOS", Y PARA LA REVISIÓN DE ACTUALES DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CON BASE EN LAS RESPUESTAS A LA CL 2012/5-FA, PARTE B, PUNTOS 9 Y 10)

Documento preparado por un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos de América, con la ayuda de la Unión Europea, Japón, Irán, Malasia, Noruega, Rusia, España, Tailandia, el Reino Unido, CCTA, EFEMA, ELC, IACM, ICBA, ICGMA, FIL, NATCOL

Información general

1. La 44ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) transmitió una revisión del título y descriptor de la categoría de alimentos 16.0 a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8.¹ A consecuencia de esta revisión, el Comité también recomendó la revocación o suspensión de todas las disposiciones contenidas en la categoría de alimentos 16.0.² La 44ª reunión del CCFA emitió asimismo una circular (CL 2012/5-FA, Parte B, punto 9) con petición de propuestas para nuevas disposiciones sobre el uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos con el fin de dotar la categoría de alimentos 16.0 con disposiciones adecuadas al título y descriptor revisados.³
2. La 44ª reunión del CCFA emitió una circular (CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10) con la petición de propuestas de disposiciones nuevas o revisadas para la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (GSFA) que se deberían presentar con arreglo al *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios*.⁴
3. Debido a limitaciones de tiempo, la 45ª reunión del CCFA no pudo examinar las propuestas de nuevas disposiciones para incorporar en la categoría de alimentos 16.0, ni las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos y las revisiones de las disposiciones existentes en la NGAA. En consecuencia, el Comité acordó solicitar que el grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la NGAA para la 46ª reunión del CCFA preparara recomendaciones para la incorporación de nuevas disposiciones y la revisión de disposiciones presentes en la NGAA.⁵

Documento de trabajo

4. El GTe de la 46ª reunión del CCFA hizo observaciones sobre las nuevas disposiciones cuya incorporación se proponía en la NGAA en el Trámite 2, presentadas en respuesta a la CL 2012/5-FA, Parte B, puntos 9 y 10.⁶ Estas observaciones se hicieron teniendo en cuenta que, si el Comité estaba de acuerdo con una recomendación para incluirla en la NGAA en el Trámite 2, se mantendría en la NGAA en el Trámite 2 y se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 en una fecha futura, cuando lo permitiera el programa del Comité. Sin embargo, si el Comité decidiera que no se había proporcionado la información suficiente para apoyar la incorporación de la disposición en la NGAA en el Trámite 2, el Comité descartaría la disposición propuesta. Durante el proceso de recopilación de las observaciones del GTe se observó que muchas de las observaciones se habían concentrado en los criterios específicos de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. De conformidad con el *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de*

¹ REP 12/FA, párr. 114 y Apéndice X.

² REP 12/FA, párr. 114 y apéndices VII y VIII.

³ REP 12/FA, párr. 115.

⁴ REP 12/FA, párr. 87.

⁵ REP 12/FA, párr. 100.

⁶ CX/FA 13/45/11, CX/FA 13/45/12, FA/45 CRD 6 y FA/45 CRD 12.

disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA),⁷ el trámite adecuado para presentar observaciones sobre los criterios específicos de la Sección 3.2 es cuando un proyecto se distribuye para recabar observaciones en el Trámite 3.

5. El Apéndice 1 de este documento presenta recomendaciones (de descartar o incorporar en la NGAA en el Trámite 2) relativas a las nuevas disposiciones cuya incorporación en la NGAA en el Trámite 2 se propone, presentadas en respuesta a la CL 2012/5-FA, Parte B, puntos 9 y 10.⁶ Las recomendaciones presentadas en el Apéndice 1 no se basan en un enfoque de consenso a las observaciones del GTe. Más bien, estas recomendaciones se basan en si se proporcionó información de que la disposición cumpla con los requisitos mínimos para incorporar una disposición sobre un aditivo alimentario en la NGAA: (i) el aditivo tiene una ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA); (ii) presencia del aditivo en el Sistema Internacional de Numeración (SIN); y (iii) que las observaciones a la primera circular indican que el aditivo se utiliza en el comercio internacional (es decir, varios miembros del Codex utilizan el aditivo en la categoría de alimentos).

6. El Apéndice 1 no contiene propuestas de nuevas disposiciones o de revisión de disposiciones de la NGAA que se hayan presentado en respuesta a la CL 2012/5-FA, Parte B, puntos 9 y 10, cuyo debate está previsto por la 46ª reunión del CCFA como parte de otros temas del programa. Esto comprende las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías (tratados en el tema 5(c) del programa), disposiciones para el aspartamo (SIN 951) y las sales de acesulfamo aspartame (SIN 962) (tratados en el tema 5(g) del programa), así como las disposiciones para la nisina (SIN 234) (tratadas en el tema 5(f) del programa).

7. El GTe de la 46ª reunión del CCFA también hizo observaciones sobre la revisión o revocación de disposiciones actuales de la NGGA, presentadas en respuesta a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10.⁸ Estas observaciones se hicieron considerando que se utilizarán para formular una recomendación para la 46ª reunión del CCFA respecto a si deberá incorporarse o no la propuesta en un anexo que se mantendrá hasta que el Comité distribuya la recomendación sobre la disposición actual para recoger las observaciones finales. Si el Comité estuviera de acuerdo en que se incluyera la recomendación en el anexo, la recomendación de revisión o revocación no se incorporará en la NGAA en estos momentos. Más bien, las revisiones o revocación propuestas se mantendrán y pondrán al día todos los años en un anexo al informe del GTe. El Comité distribuirá las revisiones recomendadas en el Anexo para recibir las observaciones finales en una fecha posterior, según lo permita el programa del CCFA. Si el Comité decidiera que no se ha proporcionado suficiente información para mantener la propuesta de revisión o revocación, el Comité desechará la propuesta.

8. El Apéndice 2 de este documento presenta recomendaciones (descartar, mantener la propuesta de revisión/revocación en un anexo separado) sobre las propuestas de revocación de las disposiciones presentes en la NGAA, presentadas en respuesta a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10.⁸ Las recomendaciones que contiene el Apéndice 2 se basan en un enfoque de consenso que tiene en cuenta las observaciones del GTe a la 46ª reunión del CCFA y las observaciones presentadas con la propuesta original. Estas recomendaciones se basan en un enfoque de "peso de la evidencia", es decir, se dio más peso a las observaciones que presentaban justificaciones que a las que no las presentaban.

9. Se utilizaron las siguientes convenciones para preparar este documento:

- Los apéndices se presentan en el formato del Cuadro 1 de la NGAA (la información se presenta en orden alfabético de los nombres de los aditivos alimentarios).
- Cuando la propuesta es de pasar una disposición sobre un aditivo alimentario de una subcategoría de alimentos a una categoría principal, la disposición original que figura en la subcategoría se indicará con texto ~~tachado~~ y la nueva disposición en la categoría de alimentos principal figura en **negritas** sin indicar el trámite en la columna Trámite/aprobada.
- Cuando la propuesta sea revisar una disposición aprobada, toda información sobre la disposición original cuya revisión se propone se indica con texto ~~tachado~~. Toda información nueva que se proponga añadir a una disposición presente aparece en **negritas**.
- Cuando la propuesta sea de revocar una disposición aprobada, toda la disposición se presenta en texto ~~tachado~~.

⁷ Manual de procedimiento del Codex, 21ª ed. (2013), Sección II: Elaboración de normas del Codex y textos afines, p. 55.

⁸ CX/FA 13/45/12, FA/45 CRD 6 y FA/45 CRD 12.

Apéndice 1: Nuevas propuestas (incluidas las correspondientes a la categoría de alimentos 16.0) para su incorporación en la NGAA en el Trámite 2⁹

Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472a)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		EFEMA, IFAC: como espesante	<p>UE: "Como espesante" no es suficiente justificación. La autorización general de uso en los alimentos no proporciona información sobre el uso en esta categoría de alimentos en particular. Deberían tenerse en cuenta las diferencias de pastas y fideos.</p> <p>Japón, Rusia, España, Reino Unido: se proporcionó insuficiente información</p> <p>EE UU: este aditivo está permitido en los EE UU en los alimentos en general</p> <p>EFEMA, ELC: apoyan la incorporación en la NGAA en el Trámite 2. Esta disposición que se propone coincidiría con la legislación de la UE (el SIN 472a está autorizado para uso en los fideos con arreglo al Reglamento (UE) n° 1129/2011).</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA, y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>

Adipato de dialmidón acetilado (SIN 1422)						
No. Cat. alim	Alimento o categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	<p>UE, Irán, Rusia, España, Reino Unido: se proporcionó insuficiente información</p>	<p>Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex</p>

⁹ Este Apéndice contiene propuestas que se presentaron en respuesta a la CL 2012/5-FA, Parte B, puntos 9 y 10. No contiene propuestas presentadas en respuesta a la CL 2012/5-FA que se vayan a debatir en otros temas del programa de la 46ª reunión del CCFA. Esto comprende las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías (tratados en el tema 5(c) del programa), disposiciones sobre el aspartamo (SIN 951) y las sales de acesulfamo aspartame (SIN 962) (tratadas en el tema 5(g) del programa), y las disposiciones para la nisina (SIN 234) (tratadas en el tema 5(f) del programa).

06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	UE, Irán, Japón, España, Reino Unido: se proporcionó insuficiente información Rusia: Apoya la propuesta sólo para las pastas sin gluten y/o destinadas a las dietas hipoproteicas. ELC: Apoya la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA, y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.
--------	---	-----	--	---------------------------------------	---	---

Fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414)						
No. Cat. alim	Alimento o categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	UE, Irán, Japón, Rusia, España, Reino Unido: se proporcionó insuficiente información	Desear: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	UE, Irán, Japón, España, Reino Unido: se proporcionó insuficiente información Rusia: Apoya la propuesta sólo para las pastas sin gluten y/o destinadas a las dietas hipoproteicas. ELC: Apoya la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA, y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.

Sulfato de aluminio (SIN 520)						
No. Cat. alim	Alimento o categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	100	6 ¹⁰	<p>ICGMA: Como emulsionante. Supresor de la coagulación de proteínas (inhibidor de cristalización). El aluminio se une a las proteínas del huevo para ayudar a mantener la solubilidad proteica durante el proceso de pasteurización/calentamiento.</p> <p>Tailandia, Indonesia: descartar. El uso de aditivos alimentarios que contengan aluminio se debe reducir.</p>	<p>UE, Malasia, Noruega, Rusia, España, Tailandia, Reino Unido: se proporcionó insuficiente información. El uso de aditivos alimentarios que contengan aluminio se debe limitar.</p> <p>Noruega: El sulfato de aluminio no tiene la función tecnológica del SIN de "emulsionante".</p> <p>España: El nivel máximo propuesto se debe revisar y aplicar algunas restricciones. Los sulfatos de aluminio (E 520-523) están autorizados en la UE en dosis de 30 mg/kg (como aluminio) "sólo en la clara del huevo", y el E 520 también está autorizado a 25 mg/kg (como aluminio) "sólo en claras de huevo líquidas para espumas de huevo".</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA, y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	100	6			<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA, y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>

Hidróxido de amonio (SIN 527)						
No. Cat. alim	Alimento o categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		<p>Brasil: los reguladores de la acidez por lo general no se justifican en esta categoría de alimentos. Sin embargo, el hidróxido de amonio es necesario para el tratamiento de la superficie de frutas frescas. El uso es concomitante con agentes de glaseado, especialmente las ceras, de las que varias están autorizadas</p>	<p>UE, Noruega, Reino Unido: Si es soporte para agente de glaseado, el uso podría ser de aditivo en aditivo. Las decisiones deberán aplazarse hasta el debate del tema 7(b) del programa.</p> <p>Irán, Rusia: Se proporcionó insuficiente información</p> <p>España: ¿El uso se ajusta a la definición de</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex</p>

¹⁰ Nota 6: Como aluminio.

				en esta subcategoría. La función tecnológica "sustancia inerte" se podría agregar al SIN 527. Brasil propondrá añadir la función de "sustancia inerte" al SIN 527 en el GTe del SIN,	"sustancia inerte"?	utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.
--	--	--	--	--	---------------------	---

Extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i))						
No. Cat. alim	Alimento o categoría de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
16.0	Alimentos preparados	200	8 ¹¹	<p>ICGMA: Restablecer el color amarillo al alimento preparado. Los aditivos colorantes se utilizan para uniformar el color del producto alimentario o para impartir un color amarillo al alimento. Colorante para alimentos para microondas (p. ej., raviolos de carne de res en salsa de tomate y de carne; alimentos compuestos de pollo y fideos; arroz con sabor a pollo y productos de hortalizas; raviolos de espinacas y queso).</p> <p>India: Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16 necesitan especificar el alimento preparado y no el uso general. La propuesta de incluir los extractos de annato en la categoría de alimentos 16 debe vincularse a los alimentos preparados específicos para los que se propone el uso.</p> <p>Unión Africana: Apoyamos la lista de aditivos alimentarios propuesta para uso en la categoría de alimentos preparados y la evaluación de los NM propuestos. Vamos a estudiar los NM, después de que el JECFA haya realizado su evaluación y formulado recomendaciones. Se necesitan más</p>	<p>UE, España: proporcionar información del motivo por el cual el uso no puede cubrir las categorías 1- 15. ¿El uso imparte o restablece el color?</p> <p>Japón, Rusia, Reino Unido, Noruega: Elaborar en el alimento específico.</p> <p>Natcol, IACM: Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2.</p>	<p>Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex</p>

¹¹ Nota 8: Como bixina.

				datos científicos para justificar los NM propuestos.	
--	--	--	--	--	--

Extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(ii))						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
16.0	Alimentos preparados	200	185 ¹²	<p>ICGMA: Restablecer el color amarillo al alimento preparado. Los aditivos colorantes se utilizan para uniformar el color del producto alimentario o para impartir un color amarillo al alimento. Colorante para alimentos para microondas (p. ej., raviolos de carne de res en salsa de tomate y de carne; alimentos compuestos de pollo y fideos; arroz con sabor a pollo y productos de hortalizas; raviolos de espinacas y queso).</p> <p>India: Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16 necesitan especificar el alimento preparado y no el uso general. La propuesta de incluir los extractos de annato en la categoría de alimentos 16 debe vincularse a los alimentos preparados específicos para los que se propone el uso.</p> <p>Unión Africana: Apoyamos la lista de aditivos alimentarios propuesta para uso en la categoría de alimentos preparados y la evaluación de los NM propuestos. Vamos a estudiar los NM, después de que el JECFA haya realizado su evaluación y formulado recomendaciones. Se necesitan más datos científicos para justificar los NM propuestos.</p>	<p>UE, España: proporcionar información del motivo por el cual el uso no puede cubrir las categorías 1- 15. ¿El uso imparte o restablece el color? La IDA de la norbixina y sus sales es de 0 - 0,6 mg/kg y el uso en "alimentos preparados" son demasiado amplios</p> <p>Japón, Rusia, Reino Unido, Noruega: Elaborar en el alimento específico.</p> <p>Natcol, IACM: Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2.</p>	<p>Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex</p>

¹² Nota 185: Como norbixina.

Marrón HT (SIN 155)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.4	Tripas comestibles (p.ej. para embutidos)	5000		<p>UE: Para aportar una cantidad eficaz de color. Sólo se utiliza en las tripas para embutir determinadas salchichas.</p> <p>Mali, Unión Africana: Apoyamos el establecimiento de NM para los aditivos alimentarios de conformidad con los procedimientos del Codex. El NM de marrón HT (SIN 155) de 5000 mg/kg para uso en tripas comestibles para embutir deberá mantenerse. La amplia utilización de aditivos en distintos productos alimenticios debe tener en cuenta la posibilidad de que la dosis de ingestión aceptable se puede superar, en especial en los grupos vulnerables. El NM para las tripas comestibles para embutir debe tener en cuenta que los alimentos contenidos en la tripa pueden contener el mismo aditivo y, por lo tanto, el NM propuesto para las tripas comestibles para embutir deberá retenerse en espera de la conclusión sobre el aditivo alimentario en la categoría de alimentos 08.0 en el Trámite 7.</p> <p>Indonesia: No está de acuerdo con utilizar el aditivo en la categoría de alimentos 08.4.</p> <p>Información general: La NGAA actualmente contiene una disposición en la categoría de alimentos 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidas las de aves de corral y caza) de 500 mg/kg, con la Nota 16 ("Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carne o pescado.") en el Trámite 7.</p>	<p>UE, España, Reino Unido: Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2. En el documento CX/FA 13/45/12 figura una justificación técnica más detallada.</p> <p>Irán, Malasia: descartar</p> <p>Rusia: Está de acuerdo con el NM de 500 mg/kg sólo en decoraciones y revestimientos.</p> <p>Tailandia: no está de acuerdo con el NM de 5000 mg/kg, una gran cantidad de color en las tripas comestibles para embutir puede inducir a error al consumidor.</p> <p>Malasia: la disposición deberá retenerse en espera de una decisión sobre el uso de aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 08.0 (actualmente en el Trámite 7).</p> <p>CCTA: La creación de tripas para embutir cada vez más finas requiere mayores concentraciones en base al peso de los colorantes ya que hay menos tripa. Los colorantes se utilizan sólo para aplicaciones específicas para mejorar la experiencia del consumidor. La tripa representa menos del 1% del embutido final.</p> <p>IACM: está de acuerdo en que se incluya en la NGAA en el Trámite 2.</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>

Sulfato de calcio (SIN 516)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		ICGMA: como espesante	UE, Irán: No se proporcionó suficiente información sobre el uso. Noruega, España: El sulfato de calcio no tiene la función tecnológica del SIN de "espesante". Rusia, Reino Unido, Malasia, ELC: Apoya la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.

Carragenina (SIN 407)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		Marinalg: Por congruencia con la norma CODEX STAN 243-2003. Indonesia: Está de acuerdo con la propuesta.	UE, Japón, Malasia, Rusia, España, Reino Unido, ELC, FIL, Marinalg: Apoyan la inclusión en la NGAA en el Trámite 2. Irán: No se proporcionó suficiente información sobre el uso.	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.

Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		EFEMA, IFAC: como espesante	UE, Irán, Japón, Rusia, España, Reino Unido: no se proporcionó suficiente información Noruega: Este aditivo alimentario no tiene la	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha

					<p>función tecnológica del SIN de "espesante". España: ¿Es necesario en las pastas o sólo en los fideos? EFEMA, ELC apoyan esta propuesta para su inclusión en la NGAA. El SIN 472c se utiliza en los fideos en algunos países miembros del Codex. Además, esta disposición que se propone coincidiría con la legislación de la UE (el SIN 472c está autorizado para su uso en los fideos con arreglo al Reglamento (UE) n° 1129/2011).</p>	<p>sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
--	--	--	--	--	---	--

Dextrinas, almidón tostado (SIN 1400)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		<p>ICGMA: Para uso como espesante Indonesia: Está de acuerdo con la propuesta.</p>	<p>UE, Irán, Japón, España, Reino Unido: no se proporcionó suficiente información La disposición deberá especificar si el uso es en pastas y fideos. Rusia: Está de acuerdo con la propuesta sólo para pastas y fideos secos y productos análogos de harina de trigo suave EFEMA, ELC apoyan esta propuesta para su inclusión en la NGAA en el Trámite 2.</p>	<p><u>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2:</u> El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF	<p>ICGMA: Para uso como espesante Indonesia: Está de acuerdo con la propuesta.</p>	<p>UE: No se proporcionó suficiente información sobre el uso. Malasia, Rusia, España, Reino Unido, ELC: Apoyan esta propuesta para su inclusión en la NGAA en el Trámite 2.</p>		
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF	<p>ICGMA: Para uso como espesante Indonesia: Está de acuerdo con la propuesta.</p>	<p>UE: No se proporcionó suficiente información sobre el uso. Malasia, Rusia, España, Reino Unido, ELC: Apoyan esta propuesta para su inclusión en la NGAA en el Trámite 2.</p>		

Fosfato de dialmidón (SIN 1412)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF		ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en carnes frescas para controlar la textura (espesante), en aves de corral inyectadas y marinadas y en embutidos.	UE, España, Irán, Reino Unido: desechar. El uso de aditivos en la carne fresca deberá limitarse. Japón: La disposición está en una categoría de alimentos incorrecta. Los productos de aves de corral y embutidos en los que se utilizan almidones modificados como espesantes no están comprendidos en la categoría de alimentos 08.1. Rusia: no se proporcionó suficiente información.	Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex

Fosfato de dialmidón hidroxipropilado (SIN 1442)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF		ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en carnes frescas para controlar la textura (espesante), en aves de corral inyectadas y marinadas y en embutidos.	UE, España, Irán, Reino Unido: desechar. El uso de aditivos en la carne fresca deberá limitarse. Japón: La disposición está en una categoría de alimentos incorrecta. Los productos de aves de corral y embutidos en los que se utilizan almidones modificados como espesantes no están comprendidos en la categoría de alimentos 08.1. Rusia: no se proporcionó suficiente información.	Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex

Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472b)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		EFEMA, IFAC: Para uso como espesante	UE, Japón, Rusia, España, Reino Unido: no se proporcionó suficiente información La disposición deberá especificar si el uso es en	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha

					<p>pastas y fideos. EFEMA, ELC apoyan esta propuesta para su inclusión en la NGAA en el Trámite 2. Esta disposición que se propone coincidiría con la legislación de la UE (el SIN 472b está autorizado para su uso en los fideos con arreglo al Reglamento (UE) n° 1129/2011).</p>	<p>sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
--	--	--	--	--	---	--

Etil-lauroil arginato (SIN 243)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	200		EE UU: Inhibe la formación de microorganismos en los productos cárnicos elaborados.		<p>UE, Noruega, Reino Unido: Este aditivo no está permitido en la actualidad en estos países. Rusia: No se dispone de suficiente información. EE UU: Sí, el aditivo se utiliza para este fin en los EE UU. ELC, ICGMA: están de acuerdo en que se incluya en la NGAA en el Trámite 2.</p> <p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	200		EE UU: Inhibe la formación de microorganismos en los productos cárnicos elaborados y de aves de corral.		
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente	200		EE UU: Inhibe la formación de microorganismos en los productos cárnicos elaborados y de aves de corral.		
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	200		EE UU: Inhibe la formación de microorganismos en los productos cárnicos elaborados y de aves de corral.		

Lecitina (SIN 322(i))						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo,	30000		IFAC: La lecitina actualmente se usa mucho en concentrados de proteínas de suero y aislados de proteínas de suero	<p>Irán: descartar Rusia, Reino Unido, ELC, IFAC: están de acuerdo en que se incluya en la NGAA en el</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha</p>

	excluidos los quesos de suero			<p>para obtener productos instantáneos a una tasa de 0,3 a 2,0%. La función de instantaneización de la lecitina es necesaria en esta aplicación para dispersar el suero seco y ofrecer propiedades estabilizadoras y espesantes.</p> <p>China: Aprobado en China en 01.08. Otros productos lácteos (como el lactosuero en polvo y la caseína proteína en polvo) a BPF. Apoya la aprobación de la disposición.</p> <p>Indonesia: Está de acuerdo con la propuesta.</p>	<p>Trámite 2.</p> <p>FIL: pide más información</p>	<p>sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
--	-------------------------------	--	--	---	---	--

Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos (SIN 471)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		<p>EFEMA: Para ajustar a la legislación de la UE y a la Norma del Codex 243-2003. Los emulsionantes son ventajosos en productos lácteos fermentados para estabilizar la proteína antes de aplicar tratamiento térmico y optimizar la viscosidad, y evitar una posible descomposición durante el transporte y almacenamiento, a la vez que se mejora la sensación en la boca, así como la estabilidad en la cocción y horneado."</p> <p>China: Aprobado en China en 01.02.01 (Leches fermentadas) con nivel máximo de uso de 5 g/kg (5000 mg/kg). Apoya la aprobación de la disposición.</p> <p>Indonesia: Propone un NM de 5000 mg/kg porque ya es suficiente para la necesidad tecnológica prevista.</p>	<p>UE, Irán, Malasia, Rusia, España, Reino Unido, EFEMA, ELC, IFAC: apoyan la inclusión en la NGAA en el Trámite 2.</p> <p>FIL: Coincide con la propuesta de inclusión del aditivo alimentario sólo como estabilizador o espesante.</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		<p>ICGMA: Para uso como espesante</p> <p>China: Aprobado en China en 10.03.04 (huevo líquido) a BPF. Apoya la aprobación de la disposición.</p>	<p>UE: Se pide la justificación tecnológica.</p> <p>Malasia, Rusia, España, Reino Unido, ELC: apoyan la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las</p>

						observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.
--	--	--	--	--	--	--

Fosfato de monoalmidón (SIN 1410)

No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF		ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en carnes frescas para controlar la textura (espesante), en aves de corral inyectadas y marinadas y en embutidos.	UE, España, Irán, Reino Unido: Desechar. El uso de aditivos en la carne fresca deberá limitarse. Japón: La disposición está en una categoría de alimentos incorrecta. Los productos de aves de corral y embutidos en los que se utilizan almidones modificados como espesantes no están comprendidos en la categoría de alimentos 08.1. Rusia: no se proporcionó suficiente información.	Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex

Neotamo (SIN 961)

No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
14.1.3.1	Néctares de frutas	65				
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	65		CCC: Mejora el sabor sin añadir calorías. ISA: Los productos suelen recibir tratamiento térmico y el neotamo tiene una mayor estabilidad térmica, por lo que se añade menos edulcorante más adelante en el proceso.	UE, Noruega, Rusia, España. Sólo puede apoyar con la nota 145 "Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido", a 20 mg/kg Malasia, ICBA, ELC: apoyan la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.

Pectinas (SIN 440)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	3 000		<p>Costa Rica, ICGMA: se utiliza para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar</p> <p>China: Aprobado en China en zumos (jugos) y néctares de fruta y de hortalizas con un nivel máximo de uso de 3 g/kg (3000 mg/kg). Apoya la aprobación de la disposición.</p> <p>Indonesia: Propone BPF para el NM de este aditivo.</p>	<p>UE, Rusia, Reino Unido: Sólo se justifica en los zumos de hortalizas y en los de piña y fruta de la pasión.</p> <p>Irán: descartar</p> <p>Japón, ELC, ICBA: De acuerdo con la incorporación en la NGAA en el Trámite 2 (Japón: el aditivo previene la precipitación).</p> <p>España: Pregunta si es una disposición nueva o una revisión de disposiciones existentes</p> <p>Notar que la pectina ya está aprobada a BPF en las categorías de alimentos 14.1.2.1, 14.1.2.3 , 14.1.3.1 y 14.1.3.3 .</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	3000				

Fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF		<p>ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en carnes frescas para controlar la textura (espesante), en aves de corral inyectadas y marinadas y en embutidos.</p>	<p>UE, España, Irán, Reino Unido: Desechar. El uso de aditivos en la carne fresca deberá limitarse.</p> <p>Japón: La disposición está en una categoría de alimentos incorrecta. Los productos de aves de corral y embutidos en los que se utilizan almidones modificados como espesantes no están comprendidos en la categoría de alimentos 08.1.</p> <p>Rusia: no se proporcionó suficiente información.</p>	<p>Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex</p>

Fosfatos (SIN 339 (i), (ii), (iii), 340 (i), (ii), (iii), 341 (i), (ii), (iii), 342 (i), (ii), 343 (i), (ii), (iii), 450 (i), (ii), (iii), (v), (vi); 451 (i), (ii), 452 (i), (ii), (iii), (iv), (v); 542).						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
16.0	Alimentos preparados	2600	33 ¹³ AA ¹⁴	<p>ICGMA: El fosfato de sodio (fosfato trisódico) se utiliza como estabilizador de proteínas. Hincha las proteínas para impartir una sensación en la boca que imita la de la grasa y los raviolos de queso).</p> <p>India: Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16 necesitan especificar el alimento preparado y no el uso general. La propuesta de incluir los extractos de annato en la categoría de alimentos 16 debe vincularse a los alimentos preparados específicos para los que se propone el uso.</p> <p>Unión Africana: Apoyamos la lista de aditivos alimentarios propuesta para uso en la categoría de alimentos preparados y la evaluación de los NM propuestos. Vamos a examinar los NM, después de que el JECFA haya realizado su evaluación y formulado recomendaciones. Se necesitan más datos científicos para justificar los NM propuestos.</p>	<p>UE, España: proporcionar información del motivo por el cual el uso no puede cubrir las categorías 1- 15.</p> <p>Japón, Rusia, Reino Unido: Dar más información sobre el alimento específico.</p>	<p>Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex</p>

Almidones tratados con enzimas (SIN 1405)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF		<p>ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en carnes frescas para controlar la textura (espesante), en aves de corral</p>	<p>UE, España, Irán, Reino Unido: Desechar. El uso de aditivos en la carne fresca deberá limitarse.</p> <p>Japón: La disposición está en una categoría de</p>	<p>Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta</p>

¹³ Nota 33: Como fósforo.

¹⁴ Nota AA: SIN 339 (iii) (fosfato trisódico) únicamente, para uso como estabilizador.

				inyectadas y marinadas y en embutidos.	alimentos incorrecta. Los productos de aves de corral y embutidos en los que se utilizan almidones modificados como espesantes no están comprendidos en la categoría de alimentos 08.1. Rusia: no se proporcionó suficiente información.	categoría de alimentos en países miembros del Codex
--	--	--	--	--	--	---

Acetato de almidón (SIN 1420)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	UE, Japón, Rusia, España, Reino Unido: Como "espesante" no es suficiente justificación. Deberían tenerse en cuenta las diferencias de pastas y fideos.	Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	UE, Japón, Rusia, España, Reino Unido: Como "espesante" no es suficiente justificación. Deberían tenerse en cuenta las diferencias de pastas y fideos. ELC: Apoya la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.	Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF		ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en carnes frescas para controlar la textura (espesante), en aves de corral inyectadas y marinadas y en embutidos.	UE, España, Reino Unido: Desechar. El uso de aditivos en la carne fresca deberá limitarse. Japón: La disposición está en una categoría de alimentos incorrecta. Los productos de aves de corral y embutidos en los que se utilizan almidones modificados como espesantes no están comprendidos en la categoría de alimentos 08.1. Rusia: no se proporcionó suficiente información.	Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex

Almidón octenil succinato sódico (SIN 1450)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		ICGMA: Para uso como espesante		Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	UE: No se proporcionó suficiente información sobre el uso. Rusia, España, Reino Unido, ELC: Apoyan esta propuesta para su inclusión en la NGAA en el Trámite 2.	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF		ICGMA: Para uso como espesante	UE: pide la justificación tecnológica Japón: Apoya la propuesta. Este aditivo evita la separación de las materias grasas de la leche en el café con leche. Rusia: Está de acuerdo con la propuesta, salvo para el cacao, el café y los extractos de café. España, Reino Unido: este aditivo es tecnológicamente necesario en las hojas de té, el café molido y los extractos de café para continuar su elaboración.	Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.

Tartratos (SIN 334; 335 (i), (ii), 336 (i), (ii); 337)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
16.0	Alimentos preparados	2600	45 ¹⁵ y BB ¹⁶	ICGMA: El ácido tartárico L(+)- se usa como sinergista del sabor (p. ej., en el alimento para microondas "filetes de ternera y pimientos") en el que tiene un efecto de suavizante del sabor en productos que pueden utilizar sal/sustitutos de sodio que podrían	UE: Desechar. Sinergista del sabor es una función tecnológica comprendida en la función "acentuador del sabor". Los acentuadores del sabor intensifican el sabor y/o el olor de un alimento. Este aditivo tiene un efecto contrario y "suavizante del sabor" no es una clase funcional del SIN.	Desechar: No se ha proporcionado información de que el aditivo se utilice en esta categoría de alimentos en países miembros del Codex

¹⁵ **Nota 45:** Como ácido tartárico.

¹⁶ **Nota BB:** SIN 334 (ácido tartárico L(+)-) sólo para uso como sinergista del sabor.

				<p>transmitir notas fuertes.</p> <p>India: Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16 necesitan especificar el alimento preparado y no el uso general. La propuesta de incluir los extractos de annato en la categoría de alimentos 16 debe vincularse a los alimentos preparados específicos para los que se propone el uso.</p> <p>Unión Africana: Apoyamos la lista de aditivos alimentarios propuesta para uso en la categoría de alimentos preparados y la evaluación de los NM propuestos. Vamos a examinar los NM, después de que el JECFA haya realizado su evaluación y formulado recomendaciones. Se necesitan más datos científicos para justificar los NM propuestos.</p>	<p>Japón, Reino Unido: Dar más información sobre el alimento específico.</p> <p>Rusia, ELC: apoyan la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.</p> <p>España: proporcionar información del motivo por el cual el uso no puede quedar en las categorías 1- 15.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Tartracina (SIN 102)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	300		<p>UE: Para aportar una cantidad eficaz de color. Sólo se utiliza en las tripas para determinadas salchichas.</p> <p>Mali, Unión Africana: Apoyamos el establecimiento de NM para los aditivos alimentarios de conformidad con los procedimientos del Codex. El NM para La tartracina (SIN 012) a 300 mg/kg debe mantenerse. La amplia utilización de aditivos en distintos productos alimenticios debe tomar en consideración la posibilidad de que la ingesta aceptable se pueda superar, especialmente en los grupos más vulnerables. El NM propuesto para las tripas comestibles para embutidos debe tomar en cuenta que el alimento</p>	<p>UE. Rusia, España, Reino Unido: Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2. En el documento CX/FA 13/45/12 figura justificación técnica más detallada.</p> <p>Irán, Malasia: Desechar.</p> <p>Tailandia: no está de acuerdo, una gran cantidad de colorante en las tripas comestibles para embutidos puede inducir a error al consumidor.</p> <p>Malasia: la disposición deberá retenerse en espera de una decisión sobre el uso de aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 08.0 (actualmente en el Trámite 7).</p> <p>CCTA: La creación de tripas para embutidos todavía más finas requiere mayores concentraciones de colores en peso ya que hay menos tripa. Los colores se utilizan sólo para</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>

				<p>embutido podría contener el mismo aditivo y por lo tanto, el NM propuesto para las tripas comestibles para embutidos deberá retenerse en espera de la conclusión sobre el aditivo alimentario en la categoría de alimentos 08.0 en el paso 7.</p> <p>Información general: La NGAA actualmente contiene una disposición en la categoría de alimentos 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza) a 500 mg/kg, con la Nota 4 ("Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.") y la Nota 16 ("Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados) en el Trámite 7.</p>	<p>aplicaciones específicas para mejorar la experiencia del consumidor. La tripa representa menos del 1% del embutido final.</p> <p>IACM: está de acuerdo en que se incluya en la NGAA en el Trámite 2.</p>	
--	--	--	--	---	--	--

Goma xantana (SIN 415)						
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	3000		<p>Costa Rica, ICGMA: se utiliza para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar</p> <p>China: Aprobado en China en zumos (jugos) y néctares de fruta y de hortalizas con un nivel máximo de uso de 3 g/kg (3000 mg/kg). Apoya la aprobación de la disposición.</p>	<p>UE: Sólo se justifica en los zumos de hortalizas.</p> <p>Irán: Desechar.</p> <p>España, Rusia, Reino Unido: se necesita más información</p> <p>ELC: apoyan la incorporación en la NGAA en el Trámite 2.</p>	<p>Inclúyase en la NGAA en el Trámite 2: El aditivo está en el SIN, ha sido evaluado por el JECFA y las observaciones indican que varios países miembros del Codex utilizan este aditivo en esta categoría de alimentos.</p>
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	3000				

Apéndice 2: Propuestas de revisión o revocación de disposiciones de la NGAA^{17, 18}

Ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305)							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	400 200	10 ¹⁹ , 15 ²⁰ , ZZ ²¹ y	Aprobado en 2010	Brasil: SIN 304 sólo para ajustar con CODEX STAN 74-1981. Aumenta el NM aprobado de 200 mg/kg Indonesia: Está de acuerdo con el nuevo NM y la Nota ZZ	Japón, Malasia, España, Reino Unido, ELC: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado. Rusia: Desechar. Tailandia Mantener el NM a 100 mg/kg. Propone agregar una nueva nota "200 mg/kg para los productos que corresponden a CODEX STAN 74-1981"	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

Hidróxido de calcio (SIN 526) (R)							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF		Aprobado en 2008	UE: Revocar. No hay justificación tecnológica para el uso de los reguladores de la acidez en la mantequilla.	Irán : No está de acuerdo con la propuesta. Rusia, Reino Unido, España: mantener propuesta de revocación en un anexo separado. FIL: Desechar. Los reguladores de la acidez ya están permitidos en la Norma del Codex para la mantequilla.	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

¹⁷ Presentadas en respuesta a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10.

¹⁸ Este apéndice contiene las revisiones propuestas a disposiciones sobre aditivos alimentarios actualmente presentes en la NGAA. Las revisiones que acuerda el GTp no se incorporarán en la NGAA en este momento, pero se mantendrán y actualizarán todos los años en el anexo del informe del GTe a efectos de información. Las disposiciones revisadas se distribuirán para recoger comentarios en una fecha futura, de conformidad con el programa del CCFA.

¹⁹ **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

²⁰ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o aceites

²¹ **Nota ZZ:** SIN 304 (únicamente palmitato de ascorbilo).

Carmines (SIN 120)							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	500 10000	16 ²²	Aprobado en 2005	<p>UE: Aumentar el NM Para aportar una cantidad eficaz de color. Sólo se utiliza en las tripas para determinadas salchichas.</p> <p>Indonesia: Propone un NM de 2000 mg/kg para la categoría 08.4. La exposición con un NM de 2 000 mg/kg en niños es <50% (IDA 5 mg/kg pc).</p>	<p>Irán: Desechar.</p> <p>Malasia, Rusia, España, Reino Unido, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado. Irán, Malasia: Desechar.</p> <p>Tailandia Desecharla, una gran cantidad de colorante en las tripas comestibles para embutidos puede inducir a error al consumidor.</p> <p>CCTA: La creación de tripas para embutidos todavía más finas requiere mayores concentraciones de colorantes en peso ya que hay menos tripa. Los colores se utilizan sólo para aplicaciones específicas para mejorar la experiencia del consumidor. La tripa representa menos del 1% del embutido final. Los requisitos de color son solicitados por algunos productores de determinados embutidos con el fin de mejorar la experiencia de los consumidores al vincular un color con un proceso, tales como el humo o el sabor. Como las tripas de colágeno se hacen más delgadas, representan una proporción menor de la salchicha final, por lo tanto, para producir un impacto eficaz de color se necesitan concentraciones en peso más elevadas de colorante en la tripa. Este cambio no representa un mayor nivel en el embutido final</p>	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

Carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f)							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para	400 10000		Aprobado en 2011	UE: Aumentar el NM Para aportar una cantidad eficaz	Malasia, Rusia, España, Reino Unido, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Mantener la propuesta de	Mantener la propuesta de revisión en un

²² **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

	embutidos)				de color. Sólo se utiliza en las tripas para determinadas salchichas. Indonesia: Propone un NM de 2000 mg/kg para la categoría 08.4. La exposición con un NM de 2000 mg/kg en niños es <50% (IDA 5 mg/kg pc).	revisión en un anexo separado. Irán, Malasia: Desechar. Tailandia Desecharla, una gran cantidad de colorante en las tripas comestibles para embutidos puede inducir a error al consumidor. CCTA: La creación de tripas para embutidos todavía más finas requiere mayores concentraciones de colores en peso ya que hay menos tripa. Los colores se utilizan sólo para aplicaciones específicas para mejorar la experiencia del consumidor. La tripa representa menos del 1% del embutido final. Los requisitos de color son solicitados por algunos productores de determinados embutidos con el fin de mejorar la experiencia de los consumidores al vincular un color con un proceso, tales como el humo o el sabor. Como las tripas de colágeno se hacen más delgadas, representan una proporción menor de la salchicha final, por lo tanto, para producir un impacto eficaz de color se necesitan concentraciones en peso más elevadas de colorante en la tripa. Este cambio no representa un mayor nivel en el embutido final	anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.
--	------------	--	--	--	--	--	--

Curcumina (SIN 100(i))							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	500 2000	16	7	UE: Aumentar el NM Para aportar una cantidad eficaz de color. Sólo se utiliza en las tripas para determinadas salchichas. Indonesia: Propone un NM de 1000 mg/kg para la categoría 08.4. La exposición a un NM de 1000 mg/kg en niños es <50% (IDA 5 mg/kg pc).	Malasia, Rusia, España, Reino Unido, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado. Irán, Malasia: Desechar. Tailandia Desecharla, una gran cantidad de colorante en las tripas comestibles para embutidos puede inducir a error al consumidor. CCTA: La creación de tripas para embutidos todavía más finas requiere mayores concentraciones de colores en peso ya que hay menos tripa. Los colores se utilizan sólo para aplicaciones específicas para mejorar la experiencia del consumidor. La tripa representa	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

						menos del 1% del embutido final. Los requisitos de color son solicitados por algunos productores de determinados embutidos con el fin de mejorar la experiencia de los consumidores al vincular un color con un proceso, tales como el humo o el sabor. Como las tripas de colágeno se hacen más delgadas, representan una proporción menor de la salchicha final, por lo tanto, para producir un impacto eficaz de color se necesitan concentraciones en peso más elevadas de colorante en la tripa. Este cambio no representa un mayor nivel en el embutido final	
--	--	--	--	--	--	---	--

Óxidos de hierro (SIN 172(i), (ii), (iii))

No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	1 000 5000	72 ²³	Aprobado en 2005	UE: Aumentar el NM Para aportar una cantidad eficaz de color. Sólo se utiliza en las tripas para determinadas salchichas.	Malasia, Rusia, España, Reino Unido, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado. Irán, Malasia: Desechar. Tailandia Desecharla, una gran cantidad de colorante en las tripas comestibles para embutidos puede inducir a error al consumidor. EE UU: En los EE UU se permiten hasta 1000 mg/kg en las tripas para embutidos. CCTA: La creación de tripas para embutidos todavía más finas requiere mayores concentraciones de colores en peso ya que hay menos tripa. Los colores se utilizan sólo para aplicaciones específicas para mejorar la experiencia del consumidor. La tripa representa menos del 1% del embutido final. Los requisitos de color son solicitados por algunos productores de determinados embutidos con el fin de mejorar la experiencia de los consumidores al vincular un color con un proceso, tales como el humo o el sabor. Como las tripas de colágeno se hacen	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

²³ **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

						más delgadas, representan una proporción menor de la salchicha final, por lo tanto, para producir un impacto eficaz de color se necesitan concentraciones en peso más elevadas de colorante en la tripa. Este cambio no representa un mayor nivel en el embutido final	
--	--	--	--	--	--	--	--

Etil-lauroil arginato (SIN 243)

No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	200	3 ²⁴	3	EE UU: Inhibe la formación de microorganismos en los productos cárnicos elaborados y de aves de corral.	Rusia: no figura en la lista de aditivos de Rusia. Reino Unido, EE UU, ELC, ICGMA: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado. EE UU: Considerado en general como inocuo (GRAS) en los EE UU para uso como agente antimicrobiano en productos cárnicos y de aves de corral en dosis de 200 mg/kg	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	200	3	3	EE UU: Inhibe la formación de microorganismos en los productos cárnicos elaborados y de aves de corral.	Rusia: no figura en la lista de aditivos de Rusia. Reino Unido, EE UU, ELC, ICGMA: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado. EE UU: Considerado en general como inocuo (GRAS) en los EE UU para uso como agente antimicrobiano en productos cárnicos y de aves de corral en dosis de 200 mg/kg	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

Pectinas (SIN 440)

No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2	BPF			IFAC: Las pectinas están aprobadas en BPF en todas las subcategorías. China: Aprobadas en China en 01.2.1 (Leches	UE, España: Si la disposición se transfiere a la categoría de alimentos principal, deberán retenerse las notas 234 y 235 (en la categoría de alimentos 01.2.1.1) por congruencia con CODEX STAN 243-2003.	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger

²⁴ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

	(bebidas lácteas)				fermentadas) a BPF. Apoya la aprobación de la disposición. Indonesia: Está de acuerdo con la propuesta.	Irán: Desechar. Reino Unido, FIL, ELC: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado. Rusia: no se proporcionó suficiente información.	observaciones en una fecha posterior.
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	Notes 234 ²⁵ y 235 ²⁶	Aprobado en 2013			Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	Nota 234	Aprobado en 2013			Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.
01.2.2	Guajada (natural)	BPF		Aprobado en 2013		Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.	

Carbonato de sodio (SIN 500(i))							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF	Note CC ²⁷	Aprobado en 2008	UE: No hay justificación tecnológica para el uso de los reguladores de la acidez en la mantequilla. Los carbonatos de sodio se pueden usar para estabilizar el pH de productos específicos (por ej., las mantequillas de natas	Irán, FIL: Desechar. Rusia, el Reino Unido y España: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado.	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

²⁵ **Nota 234:** Sólo para uso como estabilizador o espesante.

²⁶ **Nota 235:** Uso restringido a reconstitución y recombinación solamente.

²⁷ **Note CC:** Utilizar únicamente como estabilizador del pH en natas (cremas) ácidas.

					(cremas) ácidas). Indonesia: Está de acuerdo con la nota que se propone.		
--	--	--	--	--	--	--	--

Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio (SIN 500(ii))

No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF	Nota CC	Aprobado en 2008	UE: No hay justificación tecnológica para el uso de los reguladores de la acidez en la mantequilla. Los carbonatos de sodio se pueden usar para estabilizar el pH de productos específicos (por ej., las mantequillas de natas (cremas) ácidas).	Irán, FIL: Desechar. Rusia, el Reino Unido y España: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado.	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

Hidróxido de sodio (SIN 524)

No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
02.2.4	Mantequilla (manteca)	BPF		Aprobado en 2008	UE: Revocar. No hay justificación tecnológica para el uso de los reguladores de la acidez en la mantequilla. Indonesia: No está de acuerdo en revocar el uso de este aditivo en la categoría 02.2.1 porque la industria sigue necesitando este aditivo.	Irán, FIL: No está de acuerdo con la propuesta. Rusia, el Reino Unido, España: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado.	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

Sorbatos (SIN 200, 201, 202, 203)							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	200 10000	42 ²⁸ y 222 ²⁹ 222REV 30	7	UE: Aumentar el NM. El sorbato de potasio (SIN 202) sólo se utiliza para evitar la formación de moho en la tripa; no tiene función en el embutido final.	Malasia, Rusia, España, Reino Unido, CCTA, ELC: Mantener la propuesta de revisión en un anexo separado.	Mantener la propuesta de revisión en un anexo aparte del GTe para distribuirlo y recoger observaciones en una fecha posterior.

Sucralosa (Triclorogalactosacarisa) (SIN 955)							
No. Cat. alim	Alimento o cat. de alimentos	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Resumen de la información original de apoyo presentada con la propuesta	Observaciones de los miembros del GTe	Recomendación del GTe
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	400 580		3	CCC: 580 mg/kg Endulza sin añadir carbohidratos y calorías. Los carbohidratos añadidos pueden producir reacciones de pardeamiento que perjudican el aspecto del producto. En esta categoría de productos se pueden utilizar edulcorantes intensos. NM basados en la norma japonesa. ISA: 400 mg/kg Endulza sin añadir carbohidratos y calorías. Los carbohidratos añadidos pueden producir reacciones de pardeamiento que perjudican el aspecto del producto. En esta categoría de productos se pueden utilizar edulcorantes intensos.	Irán, España: Desechar. Rusia: Desechar, un NM mayor podría producir pardeamiento. Reino Unido: Desechar. Los edulcorantes no están permitidos en las correspondientes normas para productos. Deberá proporcionarse la justificación tecnológica para los productos que no están normalizados.	Desechar. Las observaciones indican que los países miembros del Codex no apoyan la revisión propuesta.

²⁸ **Nota 42:** Como ácido sórbico

²⁹ **Nota 222:** Para uso en cubiertas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6 solamente.

³⁰ **Nota 222REV:** SIN 202 (Sorbato de potasio) para uso únicamente en tripas a base de colágeno con una actividad del agua superior a 0.6.