



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5 a) del programa

CX/FA 25/55/7

Febrero de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima quinta reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE LA NGAA

Documento preparado por los Estados Unidos de América con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, Unión Europea, India, Indonesia, Japón, Kenya, República de Corea, Nigeria, Perú, Federación de Rusia, Senegal, Singapur, Sudáfrica, Tailandia, Reino Unido, Viet Nam, Zimbabwe, Consejo de Control de Calorías (CCC), Asociación de Comercio de Fundas de Colágeno (CCTA), Industria Alimentaria de Asia (FIA), Federación Internacional de Vinos y Bebidas Espirituosas (FIVS), FoodDrinkEurope, Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM), Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA), Asociación Internacional de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI), Asociación Internacional de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL), Asociación Internacional de Prácticas y Productos Enológicos (Oenoppia)

Introducción

1. El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTE) para formular recomendaciones para consideración del CCFA, en su 55.^a reunión, sobre los siguientes temas:¹
 - (i) Las respuestas formuladas por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), en su 28.^a reunión, con respecto a la justificación tecnológica para el uso de extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la categoría de alimentos (CA) 02.2.2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA).
 - (ii) La revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1.
 - (iii) La disposición adoptada para aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 para formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa.
 - (iv) Los proyectos y anteproyectos de disposiciones, respectivamente, sobre colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas sobre colorantes con la nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, con la excepción de los colorantes abordados en los puntos i y ii anteriores.
 - (v) Las disposiciones introducidas en el Trámite 2 de la NGAA contenidas en el Anexo 5 de CRD02 (que también se presentan en el Apéndice IX del documento REP24/FA).

Documentos de trabajo

2. Los documentos de trabajo para el informe del GTE sobre la NGAA (CXS 192-1995) se presentan como apéndices a este documento. En los apéndices se proporcionan los antecedentes sobre el tema de debate, se recopilan las observaciones sobre el tema del GTE y se ofrecen recomendaciones para cada tema.

- las propuestas de disposiciones relacionadas con las respuestas formuladas por el CCFO, en su 28.^a reunión, que se refieren al tema i se presentan en el Apéndice 1.

- las propuestas de disposiciones relacionadas con la revocación de la disposición adoptada para extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)), que pertenecen al tema ii se presentan en el Apéndice 1.

- las propuestas de disposiciones relacionadas con los colorantes que pertenecen al tema iv se presentan en el Apéndice 1.

¹ REP24/FA, párr. 105.

- la propuesta de la disposición adoptada sobre el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 relacionada con el tema iii se presenta en el Apéndice 2.
- Las propuestas de disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites por el CCFA, en su 54.^a reunión, que se refieren al tema v se presentan en el Apéndice 3.

Apéndice 1**COLORANTES EN LAS CA 01.0 A 08.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS**

1. Entre otros temas, el CCFA, en su 54.^a reunión, pidió al GTE sobre la NGAA que el CCFA considerara en su 55.^a reunión lo siguiente:²

- las respuestas del CCFO;
- la revocación de la disposición adoptada sobre extractos de annatto, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1;
- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías; y
- las disposiciones adoptadas sobre colorantes con la nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías.

Introducción:

Antecedentes sobre las respuestas del CCFO:

2. El GTE sobre la NGAA para la 53.^a reunión del CCFA compiló disposiciones en las categorías de alimentos 01.0 (Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0), 02.0 (Grasas y aceites, y emulsiones grasas) y 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes) y sus subcategorías. Al examinar la disposición relativa al extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la categoría de alimentos 02.2.2, se observó que, pese a que las normas para los productos correspondientes a esta categoría de alimentos (*Norma para materias grasas lácteas para untar* [CXS 253-2006] y la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* [CXS 256-1999]) contienen aditivos alimentarios específicos para uso como colorantes, el SIN 160c(ii) no figura en estas normas para productos. Se señaló que la evaluación del JECFA del SIN 160c(ii) se había terminado solo recientemente y, por consiguiente, el extracto de pimentón no pudo incluirse en estas normas para productos cuando se finalizaron. También se determinó que al menos una de las normas para la CA 02.2.2 formaba parte del ámbito de competencia del CCFO, que es un comité sobre productos en activo.

3. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó mantener en su trámite actual la disposición relativa al extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la CA 02.2.2 y solicitar al CCFO la justificación tecnológica del uso y la dosis de uso en los productos correspondientes a las normas CXS 253-2006 y CXS 256-1999.

4. En respuesta a la solicitud formulada por el CCFA, en su 53.^a reunión, el CCFO, en su 28.^a reunión, acordó que no existía ninguna justificación tecnológica para el uso de extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en los productos correspondientes a la norma CXS 256-1999. También señalaron que la norma CXS 253-2006 no formaba parte del ámbito del CCFO.

Antecedentes sobre la revocación de la disposición adoptada para los extractos de annatto, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1:

5. Durante el GTE encargado de la armonización establecido en la 53.^a reunión del CCFA, el Presidente observó que la disposición adoptada para los extractos de annatto, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1 (*Leches fermentadas (naturales/simples)*) se incorporó probablemente por error, ya que no era habitual que en los productos naturales/simples se permitieran colorantes y la presencia de las notas XS 33 y 210 era pertinente para las grasas y los aceites.

6. El CCFA, en su 54.^a reunión, aceptó la recomendación de que el GTE sobre la NGAA considerara la revocación de la disposición para la 54.^a reunión del CCFA.

Antecedentes sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones, respectivamente, sobre colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas sobre colorantes con la nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías:

7. A fin de seguir avanzando con las disposiciones sobre colorantes a través del procedimiento de trámites, el CCFA, en su 54.^a reunión, pidió que el GTE sobre la NGAA para la 55.^a reunión del CCFA considerara las disposiciones sobre colorantes, tanto las adoptadas con la nota 161 como las disposiciones en el procedimiento de trámites, en las CA 01.0 (*Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0*), 02.0 (*Grasas y aceites y emulsiones grasas*), 03.0 (*Hielos comestibles, incluidos los sorbetes*), 04.0 (*Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera)*), *algas marinas y nueces y semillas*), 05.0 (*Confitería*), 06.0 (*Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres,*

² REP 24/FA, párr. 105(i, ii y iv).

leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0), 07.0 (incluye las categorías de pan y productos de panadería ordinarios (07.1) y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados (07.2)), 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza) y sus subcategorías.

Documento de trabajo:

8. El GTE sobre la NGAA distribuyó tres cartas circulares para este apéndice en las que solicitaba observaciones sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas sobre colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías.

9. El presente documento presenta propuestas para cada disposición sometida a debate (adoptar, adoptar con revisión, suspender) en el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro II de la NGAA.

10. Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado que tiene en cuenta la siguiente información:

- se proporciona información sobre las normas correspondientes del Codex para productos y el uso de aditivos alimentarios en dichas normas para productos, para cada categoría de alimentos;
- las observaciones del CCFO sobre la justificación tecnológica del extracto de pimentón (SIN 160c (ii) en la CA 02.2;
- información adicional según corresponda; y
- la compilación de las observaciones a la primera y segunda circular.

11. Estas recomendaciones se basan en el “peso de las pruebas”; es decir, se ha dado más peso a las observaciones justificadas que a las observaciones sin justificación.

12. La compilación completa de las observaciones presentadas para el Apéndice 1 (colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías) a las tres circulares está disponible [aquí](#).

Observaciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) sobre el uso de los aditivos alimentarios en las categorías de alimentos:

El CCFO respondió al CCFA que no había ninguna justificación tecnológica para el uso del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en los productos correspondientes a CXS 256-1999. También señaló que CXS 253-2006 no pertenecía al ámbito del CCFO.³

Nota del Presidente del GTE: CXS 253-2006 es competencia del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), que se ha aplazado *sine die*. Por lo tanto, la justificación tecnológica para el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos correspondientes a las normas del CCMMP es ahora competencia del CCFA. Como tal, el GTE sobre la NGAA para la 55.^a reunión del CCFA examinará el uso del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en los productos correspondientes a CXS 253-2006. Dado que esta disposición estaba siendo examinada por el GTE sobre la NGAA de la 53.^a reunión del CCFA, podría considerarse que las observaciones formuladas en ese momento sirvieran de asesoramiento sobre el uso del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en los productos correspondientes a CXS 253-2006 (véase [el informe del GTE sobre la NGAA de la 53.^a reunión del CCFA](#)).

Categoría N.º 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 253-2006: Se permiten colorantes de acuerdo con la NGAA; **CODEX STAN 256-2007:** Permite el uso de colorantes específicos

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Nota del Presidente: *Tal como señalaron varios miembros del GTE, esta disposición para el extracto de pimentón se repitió en el Anexo 3, a continuación. Hemos combinado las observaciones relativas a ambas copias de la disposición del Anexo 1, y eliminaremos la disposición duplicativa del Anexo 3.*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/ adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	40	39	3	Colorante	Adoptar a 40 mg/kg con la nota 39 y la nota XS256

³ REP24/FA, párrs. 23 y 24

Revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1

El GTP encargado de la armonización en la 54.^a reunión del CCFA señaló que la disposición relativa a los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)), se incluyó en la NGAA probablemente por error, ya que la CA 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales/simples)) es una categoría de alimentos “naturales/simples”, y las categorías de alimentos naturales/simples no suelen contener colorantes.⁴ La disposición se remitió al GTE sobre la NGAA para la 55.^a reunión del CCFA para que considerara su revocación.⁵

Se alentó a los miembros del GTE a formular observaciones sobre la propuesta de revocar la disposición relativa a los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1.

Categoría N.º 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales/simples))

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 243-2003: No permite colorantes en productos naturales/simples

NGAA: La CA general figura en el anexo del Cuadro III. En esta CA se adoptó previamente un colorante.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	10	8, 508, 509, XS33, XS210	2021	Colorante	Revocar la disposición

⁴ 54.^a reunión del CCFA, CRD 3 (Rev), Recomendación 3.

⁵ REP24/FA, párr. 105ii.

Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes y disposiciones adoptadas sobre colorantes con la nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías

El GTE fue invitado a formular observaciones sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones con la clase funcional de colorante y adoptó disposiciones sobre colorantes con la nota 161 en las CA 01.0 (Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la CA 02.0), 02.0 (Grasas y aceites, y emulsiones grasas), 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes), 04.0 (Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas), 05.0 (Confitería), 06.0 (Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la CA 07.0), 07.0 (Incluye las categorías de pan y productos de panadería ordinarios (07.1) y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados (07.2)), 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza) y sus subcategorías. Cuando se considera una disposición sobre aditivos alimentarios de una categoría de alimentos general en las subcategorías correspondientes, la disposición se indica en la subcategoría **en negrita** sin indicar ningún trámite en la columna “Trámite/adoptado”. Sin embargo, si la disposición de la categoría general es una disposición adoptada, el año de adopción se muestra entre paréntesis (por ejemplo, (2009)) para recordar al usuario que la disposición en la categoría general es una disposición adoptada.

Categoría N.º 01.6.2 (Queso madurado)

Normas para productos correspondientes: Normas para productos asociadas con las subcategorías

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ZEAXANTINA SINTÉTICA	161h(i)	100		4	Colorante	Suspender: la zeaxantina sintética es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 01.6.2 no figura en el anexo del Cuadro III

Categoría N.º 02.1.2 (Aceites y grasas vegetales)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 19-1981: La sección 3.1 establece que en los aceites vegetales no se permiten colorantes, pero sí se permiten colorantes específicos para restaurar el color natural perdido en el procesamiento o con el fin de normalizar el color – no está claro si este uso está permitido en los aceites vegetales, **CODEX STAN 33-1981**, **CODEX STAN 210-1999** y **CODEX STAN 325R-2017:** No permiten colorantes

NGAA: La CA general figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CLOROFILAS	140	BPF		7	Colorante	Suspender

Categoría de alimentos N.º 04.1.1.2 (Fruta fresca tratada en la superficie)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 143-1985: Incluye emulsionantes específicos

NGAA: La CA general figura en el anexo del Cuadro III.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	4,16 y 185	4	Colorante	Suspender
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
REMOLACHA ROJA	162	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
MARRÓN HT	155	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender
CLOROFILAS	140	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender
CURCUMINA	100(i)	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
TARTRAZINA	102	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender

CN.º 04.1.2 (Frutas elaboradas)

Normas para productos correspondientes: Normas para productos asociadas a subcategorías

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R	4	Colorante	Suspender la provisión en la categoría general 04.1.2 y considerar en las subcategorías 04.1.2.2 hasta 04.1.2.12.

Categoría N.º 04.1.2.2 (Frutas desecadas)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 067-1981:** Incluye dióxido de azufre, aceite mineral y sorbitol, **CODEX STAN 130-1981:** Incluye ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio, **CODEX STAN 177-1991:** Incluye dióxido de azufre.

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	No considerarlo en esta subcategoría.
TARTRAZINA	102	200		7	Colorante	Suspender

Categoría N.º 04.1.2.3 (Fruta en vinagre, aceite o salmuera)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 260-2007: Reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizantes y edulcorantes en los que se encuentren las frutas u hortalizas en vinagre individuales (es decir, una de las siguientes categorías: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, y 04.2.2.7)

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 7 500 mg/kg.
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	1 500	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 1 500 mg/kg; - Eliminar la nota 161; y - Añadir la nueva nota “Solo para uso en frutos rojos”

Categoría N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 017-1981: En los productos correspondientes a la presente norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados acidificantes, antioxidantes y aromatizantes; **CODEX STAN 060-1981:** En los productos correspondientes a la presente norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados colorantes; **CODEX STAN 062-1987:** En los productos correspondientes a la presente norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse acidificantes, colorantes y endurecedores; **CODEX STAN 078-1981:** En los productos correspondientes a la presente norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados colorantes, aromatizantes y antioxidantes; **CODEX STAN 099-1981:** En los productos correspondientes a la presente norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados colorantes, aromatizantes, acidificantes, antioxidantes y endurecedores; **CODEX STAN 242-2003:** En los productos correspondientes a la presente norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados acidificantes, antioxidantes, colorantes y aromatizantes; **CODEX STAN 254-2007:** En los productos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y los endurecedores utilizados con arreglo a la CA 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)) de los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) o enumerados en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios; **CODEX STAN 319-2015:** Solo están justificadas tecnológicamente las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación y en los anexos correspondientes, y pueden utilizarse en los productos correspondientes a la presente norma. Dentro de cada categoría de aditivos solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados en los anexos correspondientes o mencionados, y únicamente para las funciones especificadas y dentro de los límites especificados. En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez utilizados de conformidad con la CA 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)) en los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) o enumerados en el Cuadro III de la Norma general. **ANEXO SOBRE MANGOS EN CONSERVA:** En los alimentos correspondientes a este anexo es aceptable el uso de los antioxidantes, colorantes y endurecedores utilizados de conformidad con la CA 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)) de los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995). En los alimentos correspondientes al presente anexo es aceptable el uso de los antioxidantes y endurecedores enumerados en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995); **ANEXO SOBRE PERAS EN CONSERVA:** En los alimentos correspondientes a este anexo es aceptable el uso de los colorantes (solo permitidos en envases especiales para vacaciones) utilizados de conformidad con la CA 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)) de los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) o enumerados en el Cuadro III de la Norma general. Los aromatizantes utilizados en los productos incluidos en el presente anexo deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008); y **EL ANEXO SOBRE LA PIÑA EN CONSERVA:** En los alimentos correspondientes a este anexo es aceptable el uso de los antiespumantes y antioxidantes utilizados de conformidad con la CA 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)) de los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) o enumerados en el Cuadro III de la Norma general. Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes al presente anexo deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AMARANTO	123	200		7	Colorante	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	200	185	4	Colorante	Adoptar a 30 mg/kg con - La nueva nota "Excluye los productos correspondientes a la Norma para algunas frutas en

Categoría N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

						conserva (CXS 319-2015), excepto para uso a 200 mg/kg en envases especiales de vacaciones para las peras en conserva correspondientes a la norma”. - La nueva nota: “Excluye los productos correspondientes a la Norma para las frutas de hueso en conserva (CXS 242-2003), excepto para uso en cerezas en conserva a 30 mg/kg con el fin de restaurar el color perdido en el procesado. Las notas 185, XS17, XS60, XS62, XS78, XS99 y XS254 <i>Nota del Presidente: Si el comité está de acuerdo con la nueva nota relativa al uso en cerezas en conserva, será necesario hacer una propuesta para revisar la norma CXS 242-2003 en consecuencia (que está bajo la competencia del CCFA).</i>
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota 267 (“Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma”, nueva nota “Solo para uso en frutos rojos” y las notas XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 y XS254
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorante	Suspender
AZUL BRILLANTE FCF	133	200	161 y 267	2018	Colorante	Revisar la disposición adoptada

Categoría N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

						- Eliminar la nota 161 -Mantener la dosis de uso en 200 mg/kg -Mantener la nota 267 ("Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma". -Añadir la nueva nota "Solo para uso en frutos rojos" -Añadir las notas XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 y XS254
MARRÓN HT	155	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota 267 ("Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma", la nueva nota "Solo para uso en frutos rojos" y las notas XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 y XS254
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 7 500 mg/kg con la nota 267 ("Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma" y añadir la nueva nota "Solo para uso solo en frutos rojos"

Categoría N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

CURCUMINA	100(i)	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota 267 ("Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.", añadir las notas XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 y XS254
ERITROSINA	127	200	54 y 161	6	Colorante	Revisar la disposición adoptada -Eliminar la nota 161 -Revisar la nota 54 para que indique: "Solo para uso en cerezas de cóctel no estandarizadas y cerezas confitadas, cerezas con colorantes artificiales correspondientes a la Norma para cóctel de frutas en conserva (CXS 78-1981), y cerezas dulces correspondientes a la Norma para frutas de hueso en conserva (CXS 242-2003)". -Añadir XS17, XS254 y XS319 <i>Nota del Presidente: La estimación del JECFA de la exposición actual a la eritrosina (SIN 127) solo cubre el uso en cerezas de cóctel y cerezas confitadas a una dosis de uso de 200 mg/kg. Sobre la base de la estimación de la exposición del JECFA, hemos propuesto revisar la nota 54 para abarcar el uso de eritrosina en cerezas estandarizadas y no estandarizadas. Observamos que hay otras dos normas para</i>

Categoría N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

						productos que permiten el uso de la eritrosina más allá de las cerezas: la Norma para las frambuesas en conserva (CXS 60-1981) y la Norma para las fresas en conserva (CXS 62-1981). Debido a las preocupaciones sobre la exposición adicional, no hemos incluido estos usos en la disposición actual (hemos añadido el uso para ponceau 4R de estas normas). Sin embargo, está programado que el GTE encargado de la armonización considere estas normas en la 57.ª reunión del CCFA, y probablemente añadirá sus usos basados en sus procedimientos habituales. Si el comité lo considera oportuno, el GTE para la 56.ª reunión del CCFA podría recabar información sobre el uso real de la eritrosina en los productos correspondientes a las normas CXS 60-1981 y CXS 62-1981 para ayudar a informar al GTE encargado de la armonización y, en caso necesario, presentar una propuesta de revisión de las normas si se comprueba que la eritrosina ya no se utiliza en los productos correspondientes a dichas normas.
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161 y 267	2018	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Eliminar la nota 161 - Sustituir la nota 267 por la nota 104 (debido a las observaciones del miembro del GTE de que el SIN 124 está permitido en los mangos en conserva y en los

Categoría N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

						paquetes especiales de vacaciones para las peras en conserva) - Añadir la nueva nota “Solo para uso en frutos rojos” - Añadir XS17, XS78, XS99, XS242 y XS254 - Añadir la nueva nota “Excepto para los productos correspondientes a la Norma para las frambuesas en conserva (CXS 60-1981): a 300 mg/kg del producto final”. - Añadir la nueva nota “Excepto para los productos correspondientes a la Norma para las fresas en conserva (CXS 62-1981) hasta 300 mg/kg del producto final”. <i>Nota del Presidente: Como el uso de eritrosina (SIN 127) de CXS 60-1981 y CXS 62-1981 no se incluyó en la disposición anterior para la eritrosina, solo hemos incluido ponceau 4R en las notas correspondientes a CXS 60-1981 y CXS 62-1981.</i>
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota 267 (“Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.”, la nueva nota “Solo para uso en frutos rojos”

Categoría N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

						y las notas XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 y XS254
TARTRAZINA	102	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota 267 ("Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.", la nueva nota "Solo para uso en frutos rojos" y las notas XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 y XS254

Categoría N.º 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 296-2009: En los productos correspondientes a esta norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes y conservantes. Dentro de cada clase de aditivos solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación, o mencionados, y solo para las funciones especificadas y dentro de los límites especificados. En los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de los reguladores de acidez, antiespumantes, endurecedores, conservantes y espesantes utilizados de acuerdo con el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Observación general de la UE: La UE diferencia entre "confitura extra y jalea extra" para las que no se permiten colorantes y "confituras, jaleas y mermeladas" para las que se permite el uso de un número limitado de colorantes de origen natural.

Categoría N.º 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	100	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada

Categoría N.º 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

						- Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg, eliminar la nota 161. <i>Nota del Presidente: El uso de SIN 129 está permitido en CXS 296-2009 a 100 mg/kg.</i>
AMARANTO	123	300		7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota XS296
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 8 y la nota XS296
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185 y la nota XS296
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota XS296
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota XS296
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Eliminar la nota 161 - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg <i>Nota del Presidente: El uso del SIN 133 está permitido en CXS 296-2009 a 100 mg/kg.</i>
MARRÓN HT	155	500		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota XS296
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 1 500 mg/kg
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	200	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Eliminar la nota 161 - Mantener la dosis de uso en 200 mg/kg

Categoría N.º 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

						<i>Nota del Presidente: El uso de los SIN 141(i),(ii) está permitido en CXS 296-2009 a 200 mg/kg.</i>
CURCUMINA	100(i)	500		7	Colorante	Adoptar la disposición a 500 mg/kg <i>Nota del Presidente: CXS 296 (Norma para confituras, jaleas y mermeladas) permite el uso de curcumina a 500 mg/kg.</i>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	500	161 y 181	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 500 mg/kg - Eliminar la nota 161, mantener la nota 181 <i>Nota del Presidente: CXS 296 (Norma para confituras, jaleas y mermeladas) permite el uso de extracto de piel de uva a 500 mg/kg.</i>
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	300	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 300 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Añadir la nota XS296
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100		4	Colorante	Suspender: La luteína de <i>Tagetes Erecta</i> es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 04.1.2.5 no figura en el anexo del Cuadro III
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39	2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con las notas 39 y XS296
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	100	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada

Categoría N.º 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

						- Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 <i>Nota del Presidente: CXS 296 (Norma para confituras, jaleas y mermeladas) permite el uso de ponceau 4R a 100 mg/kg.</i>
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500		7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg <i>Nota del presidente: CXS 296 (Norma para confituras, jaleas y mermeladas) permite el uso de amarillo de quinoleína a 100 mg/kg.</i>
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 300 mg/kg - Eliminar la nota 161 <i>Nota del Presidente: CXS 296 (Norma para confituras, jaleas y mermeladas) permite el uso de amarillo ocaso a 300 mg/kg.</i>
TARTRAZINA	102	500		7	Colorante	Adoptar a 500 mg/kg Añadir la nueva nota: “Excluidos los productos correspondientes a la Norma para confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009), excepto para su uso en mermelada de manzana a 30 mg/kg para restaurar el color perdido durante el procesado”. <i>Nota del Presidente: Si el Comité aprueba la nueva nota relacionada con el uso en mermelada de manzana, será necesario formular una propuesta para revisar CXS</i>

Categoría N.º 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

						296-2009 en consecuencia (que está bajo la competencia del CCFA).
--	--	--	--	--	--	---

Categoría N.º 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 160-1987: En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la CA 04.1.2.5) y en los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez del Cuadro III.

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. En esta CA los colorantes fueron adoptados previamente

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 8 y XS160
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 185 y XS160
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota XS160
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500		7	Colorante	Suspender
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	161 y XS160	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg con la nota XS160 - Eliminar la nota 161
MARRÓN HT	155	500		7	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 500 mg/kg con la nota XS160.
CURCUMINA	100(i)	500		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota XS160

Categoría N.º 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)

VERDE SÓLIDO FCF	143	100	161 y XS160	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg con la nota XS160 - Eliminar la nota 161
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	500	161, 181 y XS160	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 500 mg/kg con las notas 181 y XS160 - Eliminar la nota 161
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	300	161 y XS160	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 200 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener la nota XS160
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	500	161 y XS160	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener la nota XS160 - Añadir la nueva nota “Excepto para uso en pastas para untar a base de fresa a 400 mg/kg”.
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500		7	Colorante	Suspender
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161 y XS160	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 200 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener la nota XS160

Categoría N.º 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)

TARTRAZINA	102	500		7	Colorante	Adoptar a 500 mg/kg con la nota XS160
------------	-----	-----	--	---	-----------	---------------------------------------

Categoría N.º 04.1.2.7 (Fruta confitada)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	161	2009	Colorante	Disposición aprobada revisada - Reducir la dosis de uso a 100 mg/kg - Eliminar la nota 161
AMARANTO	123	300		7	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorante	Suspender
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161
MARRÓN HT	155	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 7 500 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada

Categoría N.º 04.1.2.7 (Fruta confitada)

						- Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	200	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 200 mg/kg - Eliminar la nota 161
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorante	Suspender <i>La luteína de Tagetes Erecta es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 04.1.2.7 no figura en el anexo del Cuadro III</i>
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39	2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 39
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	200	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 200 mg/kg - Eliminar la nota 161
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg
AMARILLO OCASO FCF	110	200	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 200 mg/kg - Eliminar la nota 161
TARTRAZINA	102	300		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg
ZEAXANTINA SINTÉTICA	161h(i)	200		4	Colorante	Suspender: Zeaxantina sintética es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 04.1.2.7 no figura en el anexo del Cuadro III

Categoría N.º 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 240-2003: En los productos correspondientes a esta norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados blanqueadores, emulsionantes, conservantes y estabilizantes/espesantes; en **CODEX STAN 314R-2013** no se permiten aditivos alimentarios

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	161, 182 y XS314R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Eliminar la nota 182 - Mantener XS314R - Añadir XS240 (reemplaz a la nota 182)
AMARANTO	123	300	182, XS314R	7	Colorante	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8 y 182, XS314R	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con las

Categoría N.º 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

						notas 8, XS240 (reemplaza la nota 182) y XS314R
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	172, 182 y 185, XS314R	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 185, XS240 (reemplaza la nota 182) y XS314R. No incluir la nota 172 (la nota 172 contiene una referencia para su uso a dosis más altas en la leche de coco, que no está permitido)
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500	182, XS314R	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS240, XS314R y la nueva nota "Solo para uso en frutos rojos"
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500	182, XS314R	7	Colorante	Suspender

Categoría N.º 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

AZUL BRILLANTE FCF	133	100	161, 182 y XS314R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Eliminar la nota 182 - Mantener XS314R - Añadir la nota XS240 (reemplaz a la nota 182)
MARRÓN HT	155	500	182, XS314R	7	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 7 500 mg/kg con la nota XS240 (sustituye la nota 182) y XS314R.
CURCUMINA	100(i)	500	182, XS314R	7	Colorante	Adoptar a 300 mg/kg con las notas XS240 y XS314R.

Categoría N.º 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

VERDE SÓLIDO FCF	143	100	161, 182 y XS314R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Eliminar la nota 182 - Mantener XS314R - Añadir la nota XS240 (reemplaz a la nota 182)
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	150	161, 182 y XS314R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 150 mg/kg - Eliminar la nota 161

Categoría N.º 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

						- Eliminar la nota 182 - Mantener XS314R - Añadir la nota XS240 (reemplaz a la nota 182)
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39 y XS314R	2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con las notas 39, XS240 y XS314R
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	50	161, 182 y XS314R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 50 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Eliminar la nota 182 - Mantener XS314R - Añadir la nota XS240 (reemplaz

Categoría N.º 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

						a la nota 182)
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500	182, XS314R	7	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con las notas XS240 y XS314R.
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161, 182 y XS314R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Eliminar la nota 182 - Mantener XS314R - Añadir la nota XS240 (reemplaz a la nota 182)
TARTRAZINA	102	500	182, XS314R	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota XS240 (reemplaza la nota 182) y XS314R

Categoría N.º 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta)**Normas para productos correspondientes:** Ninguna**NGAA:** La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 300 mg/kg - Eliminar la nota 161
AMARANTO	123	300		7	Colorante	Adoptar a 80 mg/kg
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	30	8	4	Colorante	Adoptar a 30 mg/kg con la nota 8 y la nueva nota "Excepto para uso a 100 mg/kg en postres de gelatina y jalea con sabor a fruta"
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	150	175 y 185	4	Colorante	Adoptar a 15 mg/kg con la nota 185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	150		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	150		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg
MARRÓN HT	155	150		7	Colorante	Adoptar a 30 mg/kg
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 7 500 mg/kg.
CURCUMINA	100(i)	150		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso de 100 mg/kg - Eliminar la nota 161
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	500	161 y 181	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada

Categoría N.º 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta)

						- Mantener la dosis de uso en 500 mg/kg con la nota 181 - Eliminar la nota 161
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	150	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 150 mg/kg - Eliminar la nota 161
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorante	Suspender: La luteína de Tagetes Erecta es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 04.1.2.9 no figura en el anexo del Cuadro III
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39	2	Colorante	Adoptar a 80 mg/kg con la nota 39
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	50	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 50 mg/kg - Eliminar la nota 161
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	150		7	Colorante	Adoptar a 70 mg/kg
AMARILLO OCASO FCF	110	50	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 50 mg/kg - Eliminar la nota 161
TARTRAZINA	102	300		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg
ZEAXANTINA SINTÉTICA	161h(i)	150		4	Colorante	Suspender: Zeaxantina sintética es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 04.1.2.9 no figura en el anexo del Cuadro III

Categoría N.º 04.1.2.10 (Productos de fruta fermentada)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 260-2007: Reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizantes y edulcorantes en los que se encuentren las frutas u hortalizas en salmuera individuales (es decir, una de las siguientes CA: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, y 04.2.2.7)

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	200	185	4	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	500	161 y 181	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 500 mg/kg con la nota 181 - Eliminar la nota 161

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.11 (Rellenos de fruta para pastelería)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 300 mg/kg - Eliminar la nota 161
AMARANTO	123	300		7	Colorante	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 8

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.11 (Rellenos de fruta para pastelería)

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	200	185	4	Colorante	Adoptar a 35 mg/kg
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	Adoptar a 7 500 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	150		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	500	161 y 181	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 500 mg/kg con la nota 181 - Eliminar la nota 161
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	150	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 150 mg/kg - Eliminar la nota 161
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorante	Suspender: La luteína de Tagetes Erecta es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 04.1.2.11 no figura en el anexo del Cuadro III
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39	2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 39
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	50	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 50 mg/kg - Eliminar la nota 161
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 200 mg/kg - Eliminar la nota 161

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.11 (Rellenos de fruta para pastelería)

TARTRAZINA	102	300		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg
------------	-----	-----	--	---	-----------	---------------------

Categoría N.º 04.1.2.12 (Frutas cocidas o fritas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185	4	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	182, XS160, XS314R		Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos

Categoría N.º 04.2.1.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 330-2018: No aborda los aditivos alimentarios; CODEX STAN 337-2020: No aborda los aditivos alimentarios; CODEX STAN 339-2020: No aborda los aditivos alimentarios

NGAA: La CA general figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Observaciones generales a la 1.ª circular sobre la CA 04.2.1.2 de los miembros del GTE:

Australia: Al igual que la CA 04.1.1.2 comparable, Australia señala que actualmente en esta CA hay disposiciones para cuatro colorantes: carmines (120), carotenos (160a), riboflavinas (101 (i)-(iv)) y amarillo ocaso FCF (110), también con las mismas notas 4 y 16. En esencia, los colorantes solo pueden utilizarse para decoraciones, sellado, marcado o sellado de las hortalizas frescas.

Australia no permite el uso de colorantes con este fin.

Si existe una buena justificación tecnológica para explicar por qué son necesarios estos colorantes adicionales para el mismo propósito, a menos que haya preocupaciones de seguridad, parecen razonables.

China: Propone que se suspendan.

En general, se supone que los aditivos alimentarios utilizados en la CA 04.2.1.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie) actúan como recubrimientos protectores y / o ayudan a preservar la frescura y calidad de las hortalizas. Sin embargo, parece poco probable que los colorantes puedan servir para tales fines. China no permite el uso de colorantes en esta CA.

Categoría N.º 04.2.1.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
MARRÓN HT	155	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
CARBONATO CÁLCICO	170(i)	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender
CLOROFILAS	140		4 y 16	7	Colorante	Suspender
CURCUMINA	100(i)	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
TARTRAZINA	102	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF	4 y 16	7	Colorante	Suspender

Categoría N.º 04.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 038-1981: Incluye ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico; las normas para productos asociadas con las subcategorías

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R	4	Colorante	Suspender en esta categoría y considerar en las subcategorías

Categoría N.º 04.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas)

						04.2.2.2 hasta 04.2.2.8.
CARAMELO IV — CARAMAELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	2024	Colorante	Revocar en esta categoría y considerar en las subcategorías 04.2.2.2 hasta 04.2.2.8.

Categoría N.º 04.2.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 038-1981:** Incluye ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico; **CODEX STAN 039-1981:** No se permiten aditivos alimentarios; **CODEX STAN 321-2015:** No se permiten aditivos alimentarios; **CODEX STAN 323R-2017:** Productos a base de alga nori y productos a base de alga nori tostada—no se permiten aditivos alimentarios, productos a base de alga nori aromatizados, solo los reguladores de la acidez, antiaglutinantes, potenciadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en las CA 04.2.2.2 y 04.2.2.8 o enumerados en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios son aceptables para su uso en los productos a base de alga nori aromatizados (véase la Sección 2.3.3) correspondientes a esta norma; **CODEX STAN 336R-2020:** no se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 341R-2020:** no se permiten aditivos alimentarios en el zaatar mezclado de calidad 1 y calidad 2. Solo el ácido cítrico (SIN 330) está permitido en el zaatar mixto de calidad 3 (Cuadro III)

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos

Categoría N.º 04.2.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas)

CARAMELO III – CARAMELO AL AMONÍACO	150c	50 000	76, 161, XS323R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 50 000 mg/kg - Mantener las notas 76 y XS323R - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS38, XS39, XS321, XS336R y XS341R <i>Nota del Presidente: Por favor formular observaciones sobre la dosis de uso. ¿Es realmente necesaria esta elevada dosis de uso?</i>
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorante	No considerar en esta

Categoría N.º 04.2.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas)

						categoría de alimentos
CURCUMINA	100(i)	500	XS323R	4	Colorante	Suspender
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	70	39, XS323R	2	Colorante	Suspender
TARTRAZINA	102	300	XS323R	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS38, XS39, XS321, XS323R, XS336R, XS341R y la nueva nota "Excepto para uso en wasabi en polvo a 940 mg/kg"

Categoría N.º 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)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 038-1981: Incluye ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico; **CODEX STAN 066-1981:** En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes y espesantes² utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios; **CODEX STAN 115-1981:** En los productos correspondientes a esta norma están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse solo determinados agentes solubilizantes y dispersantes, endurecedores, conservantes, colorantes, espesantes, acidificantes y aromatizantes; **CODEX STAN 260-2007:** En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizantes y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios en la CA en la que corresponden las frutas u hortalizas en vinagre individuales (es decir, una de las siguientes CA: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o enumeradas en el Cuadro III de la Norma general

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Observaciones generales a la primera circular sobre la CA 04.2.2.3 de los miembros del GTE:

Canadá: La adopción de varios colorantes en esta CA es problemática con respecto a la creación de divergencia con las normas, porque CXS 115 permite un número limitado de colorantes, pero más todavía, con una dosis máxima limitada establecida en base a la combinación de todos los colorantes utilizados. Si bien la divergencia para otras normas puede mitigarse mediante el uso de notas XS, para CXS 115 no puede mitigarse sin una nota más específica. La cuestión se complica aún más por el hecho de que no todos los colorantes permitidos por la norma están adoptados en la NGAA o se proponen para su consideración a continuación, lo que significa que cualquier nota propuesta para acomodar plenamente la norma no sería coherente con las disposiciones de la NGAA. A modo de ejemplo, utilizando la nota propuesta que se muestra a continuación:

“Excepto para uso en los productos correspondientes a la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981): Extracto de annato, base de bixina (SIN 160b(i)), azul brillante FCF (SIN 133), caramelo I – caramelo puro (SIN 150a), caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d), CAROTENOS, BETA-, CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS, curcumina (SIN 100(i)), verde sólido FCF (SIN 143), extracto de pimentón (SIN 160c(ii)), RIBOFLAVINAS, amarillo ocaso FCF (SIN 110) y tartrazina (SIN 102), hasta 300 mg/kg, solos o en combinación.”

Esta nota aborda las disposiciones sobre colorantes en la norma; sin embargo, el amarillo ocaso FCF no está en la CA 04.2.2.3, ni se considera a continuación. Por lo tanto, una nota que contenga información sobre el uso de amarillo ocaso FCF confundiría. Canadá sugiere dos posibles opciones para evitar crear nuevas divergencias, siendo nuestra preferencia la primera opción:

- (1) Limitar los aditivos contenidos en la nota únicamente a los que estén presentes o se considere su inclusión en la NGAA, o
- (2) Considerar la posibilidad de añadir a la NGAA el resto de los aditivos de la nota (esto exigiría que el CCFA examinara también las justificaciones de esos aditivos en alimentos no normalizados).

Cabe señalar que la primera opción representaría una “armonización parcial”, y el resto de los colorantes podría añadirse o modificarse en la NGAA a través del trabajo del GTE encargado de la armonización. Si se considera la opción 1), propondríamos que la nota aplicable a CXS 115-1981, por el momento, diga lo siguiente:

“Excepto para su uso en los productos correspondientes a la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981): Extracto de annato, base de bixina (SIN 160b(i)), azul brillante FCF (SIN 133), caramelo I – caramelo puro (SIN 150a), caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d), CAROTENOS, BETA-, curcumina (SIN 100(i)), verde sólido FCF (SIN 143), extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) y tartrazina (SIN 102), hasta 300 mg/kg, solos o en combinación.”

Mientras que en CXS 115 solo figura “extracto de annato” (es decir, no específico de la forma basada en bixina o norbixina), la forma basada en bixina se asumió porque la IDA para la forma basada en norbixina es más limitada y se desconoce una dosis máxima apropiada. Como tal, sugerimos que la forma basada en norbixina tenga la nota XS115. Todos los demás colorantes (no enumerados en la nota propuesta) que se examinan a continuación, también deben tener la nota XS115.

Categoría N.º 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)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	161 y XS66	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 300 mg/kg con la nota XS66 - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS38, XS115 y XS260
AMARANTO	123	300	XS66	7	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con las notas XS38, XS66, XS115 y XS260
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8, XS66	4	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con las notas 8, XS38, XS66, XS260 y la nueva nota “Excepto para uso a 300 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981), individualmente o en combinación, con otros colorantes permitidos en CXS 115-1981.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	300	185, XS66	4	Colorante	Suspender
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500	XS66	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS38, XS66, XS115 y XS260.
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500	XS66	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS38, XS66, XS115 y XS260.
AZUL BRILLANTE FCF	133	500	161 y XS66	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 500 mg/kg con la nota XS66 - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS38, XS260 y la nueva nota “Excepto para uso a 300 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)

Categoría N.º 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)

						(CXS 115-1981), individualmente o en combinación, con otros colorantes permitidos en CXS 115-1981.
MARRÓN HT	155	500	XS66	7	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorante	Adoptar a 500 mg/kg con las notas XS38, XS66, XS115 y XS260.
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorante	Adoptar a 500 mg/kg con las notas XS38, XS66, XS115 y XS260
CARMINES	120	500	161, 178 y XS66	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 200 mg/kg con las notas 178 y XS66 - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS38, XS115 y XS260.
CURCUMINA	100(i)	500	XS66	7	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con las notas XS38, XS66, XS260 y la nueva nota "Excepto para uso a 300 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981), individualmente o en combinación, con otros colorantes permitidos en CXS 115-1981.
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	150	161 y XS66	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 150 mg/kg con la nota XS66 - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS38, XS115 y XS260.

Categoría N.º 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)

EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	75	39, XS66	2	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con las notas 39, XS38, XS66, XS260 y la nueva nota “Excepto para uso a 300 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981), individualmente o en combinación, con otros colorantes permitidos en CXS 115-1981”. <i>Nota del Presidente: Tal como señaló correctamente Canadá, la situación para CXS 115-1981 es bastante compleja ya que la norma contiene una dosis de uso “individual o en combinación” a 300 mg/kg para múltiples colorantes, de los que no todos tienen disposiciones en el procedimiento de trámites para la NGAA. Proponemos la nueva nota indicada anteriormente como una corrección temporal hasta que CXS 115-1981 haya sido totalmente armonizada por el GTE encargado de la armonización. CXS 115 incluye el colorante “oleorresina de pimentón”. Sin embargo, este colorante es probablemente referido actualmente por el JECFA y el SIN como “extracto de pimentón” cuando se utiliza como colorante. La monografía actual de especificaciones del JECFA para la oleorresina de pimentón indica su uso como aromatizante, no como colorante. Algunos de estos problemas pueden reabrirse cuando el GTE encargado de la armonización trabaje para armonizar CXS 115 con la NGAA.</i>
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500	XS66	7	Colorante	Suspender
TARTRAZINA	102	500	XS66	7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con las notas 39, XS38, XS66, XS260 y la nueva nota “Excepto para uso a 300 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981), individualmente o en combinación, con otros colorantes permitidos en CXS 115-1981”.

Categoría N.º 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 013-1981: En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los endurecedores enumerados en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) y algunos aditivos alimentarios del Cuadro III (que se indican en el Cuadro III); **CODEX STAN 038-1981:** Incluye ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico; **CODEX STAN 057-1981:** solo están permitidos determinados reguladores de la acidez del Cuadro III; **CODEX STAN 145-1985:** En los productos correspondientes a esta norma solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados agentes quelantes, antioxidantes, acidificantes, agentes blanqueadores, colorantes, aromatizantes y espesantes y pueden utilizarse en los productos correspondientes a esta norma. En los alimentos correspondientes a este anexo es aceptable el uso de los endurecedores utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) o enumerados en el Cuadro III de la Norma general; **CODEX STAN 241-2003:** En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de acidez utilizados de conformidad con el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios; **CODEX STAN 257R-2007:** En los alimentos correspondientes a esta norma están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y estabilizantes; **CODEX STAN 258R-2007:** En los alimentos correspondientes a esta norma están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes; **CODEX STAN 297-2009:** En los alimentos correspondientes a esta norma están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse solo aquellas clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación y en los anexos correspondientes. En los alimentos correspondientes a esta norma y en los anexos correspondientes, o a los que se hace referencia, están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse solo determinados colorantes y agentes de retención del color y únicamente para las funciones especificadas y dentro de los límites especificados. En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y sales de calcio de endurecedores utilizados de conformidad con el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995). ANEXO SOBRE MAÍZ DULCE: Solo están justificados tecnológicamente y pueden utilizarse determinados espesantes y ANEXO SOBRE DETERMINADOS HONGOS: Solo en los hongos en salsa en conserva es aceptable el uso de los espesantes, emulsionantes y estabilizantes utilizados de conformidad con el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) para la CA 04.2.2.4. En los hongos en salsa en conserva solo está permitido el uso del colorante que se indica a continuación.

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA	129	200	161 y XS57	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso de 200 mg/kg y la nota XS57 - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS13, XS38, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185, XS57	4	Colorante	Suspender

Categoría N.º 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización)

AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200	XS57	7	Colorante	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200	XS57	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297.
AZUL BRILLANTE FCF	133	200	161 y XS57	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso de 200 mg/kg y la nota XS57 - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS13, XS38, XS145, XS241, XS257R, XS258R y la nueva nota "Excepto para uso a 20 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para algunas hortalizas en conserva (CXS 297-2009)".
MARRÓN HT	155	200	XS57	7	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos
CARAMELO III – CARAMELO AL AMONÍACO	150c	50 000	161 y XS57	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso de 50 000 mg/kg y la nota XS57 - Eliminar la nota 161 - Añadir las notas XS13, XS38, XS145, XS241, XS257R, XS258R y la nueva nota "Para los productos correspondientes a la Norma para algunas hortalizas en conserva (CXS 297-2009): solo para uso en hongos en salsa en conserva".
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorante	Adoptar a 50 000 mg/kg con las notas XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R y XS258R.

Categoría N.º 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización)

CURCUMINA	100(i)	200	XS57	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39, XS57	2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con las notas XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297.
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200	XS57	7	Colorante	Suspender
TARTRAZINA	102	200	XS57	7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con las notas XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R y XS258R.

Categoría N.º 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 057-1981: Contiene reguladores de la acidez específicos

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8, XS57	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 8 y XS57.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185, XS57	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 185 y XS57.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos
CARAMELO IV – CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294,	(2024)	Colorante	Adoptar a 400 mg/kg con la nota XS57.

Categoría N.º 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))

			XS308R, XS320, XS323R			
CURCUMINA	100(i)	500	XS57	4	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota XS57.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39, XS57	2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con las notas 39 y XS57.
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	100	XS57	7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota XS57.

Categoría N.º 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la CA 04.2.2.5)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 038-1981:** Incluye ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico; **CODEX STAN 057-1981:** Incluye reguladores de la acidez específicos; **CODEX STAN 259R-2007:** No incluye ningún aditivo alimentario; **CODEX STAN 308R-2011:** No permite aditivos alimentarios; **CODEX STAN 321-2015:** No permite aditivos alimentarios

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	200	92, 161, XS57, XS308R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso de 200 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener las notas 92, XS57 y XS308R - Añadir las notas XS38, XS259R y XS321.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8, 92, XS57, XS308R	4	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con las notas 8, 92, XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	92, 185, XS57, XS308R	4	Colorante	Suspender

Categoría N.º 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la CA 04.2.2.5)

AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200	92, XS57, XS308R	7	Colorante	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200	92, XS57, XS308R	7	Colorante	Suspender
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	92, 161, XS57, XS308R	2024	Colorante	Revocar la disposición
MARRÓN HT	155	200	92, XS57, XS308R	7	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO al SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	50 000	161, XS57, XS308R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso de 50 000 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener las notas XS57 y XS308R - Añadir las notas XS38, XS259R y XS321.
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos
CURCUMINA	100(i)	200	92, XS57, XS308R	7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas 92, XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321.
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	200	92, 161, XS57, XS308R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 100 mg/kg. - Eliminar la nota 161

Categoría N.º 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la CA 04.2.2.5)

						- Mantener las notas XS57 y XS308R - Añadir las notas XS38, XS259R y XS321.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	150	39, XS57, XS308R	2	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas 39, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 y la nueva nota "Excepto para uso en salsa a 1 200 mg/kg".
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200	92, XS57, XS308R	7	Colorante	Suspender
TARTRAZINA	102	200	92, XS57, XS308R	7	Colorante	Suspender

Categoría N.º 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las CA 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 038-1981:** Incluye ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico; **CODEX STAN 151-1985:** No habla de aditivos alimentarios; **CODEX STAN 223-2001:** En los productos correspondientes a esta norma están tecnológicamente justificados y pueden utilizarse solo determinados reguladores de la acidez, potenciadores del sabor, aromas, texturizantes, espesantes y estabilizantes; **CODEX STAN 260-2007:** Reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizantes y edulcorantes en los que se encuentren las frutas o verduras en salmuera individuales (es decir, una de las siguientes CA: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, y 04.2.2.7); **CODEX STAN 294-2009:** En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores del sabor, conservantes y estabilizadores utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las CA 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

NGAA: La CA figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AMARANTO	123	300		4	Colorante	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con las notas 8, XS38, XS151, XS223 y XS294.

Categoría N.º 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las CA 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	200	185	4	Colorante	Suspender
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF		4	Colorante	Adoptar según BPF con las notas XS38, XS151, XS223 y XS294.
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	92, 161 y XS294	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener las notas 92 y XS294 - Añadir las notas XS38, XS151, XS223 y XS294.
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF		4	Colorante	Adoptar según BPF con las notas XS38, XS151, XS223 y XS294.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos
CARAMELO III – CARAMELO AL AMONÍACO	150c	50 000	161 y XS294	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 50 000 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener la nota XS294 - Añadir las notas XS38, XS151, XS223 y XS294
CARAMELO IV – CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorante	No considerarlo en esta categoría de alimentos

Categoría N.º 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las CA 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

COLORFILAS	140	BPF		4	Colorante	Adoptar según BPF con las notas XS38, XS151, XS223 y XS294.
CURCUMINA	100(i)	500		4	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS38, XS151, XS223 y XS294.
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	161 y XS294	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener la nota XS294 - Añadir las notas XS38, XS151, XS223 y XS294
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	100	161, 181 y XS294	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener las notas 181 y XS294 - Añadir las notas XS38, XS151, XS223 y XS294
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	300	161 y XS294	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 200 mg/kg - Eliminar la nota 161 - Mantener la nota XS294 - Añadir las notas XS38, XS151 y XS223
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorante	Adoptar según BPF con las notas XS38, XS151, XS223 y XS294.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	15	39	2	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 39, XS38, XS151, XS223 y XS294.
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	500	161 y XS294	2023	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Reducir la dosis de uso a 100 mg/kg - Eliminar la nota 161

Categoría N.º 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las CA 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

						- Mantener la nota XS294 - Añadir las notas XS38, XS151 y XS223
TARTRAZINA	102	500		4	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con las notas XS38, XS151, XS223 y XS294.

Categoría N.º 04.2.2.8 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 323R-2017: Productos a base de alga nori y productos a base de alga nori tostados: no se permiten aditivos alimentarios, productos a base de alga nori aromatizados: en los productos a base de alga nori aromatizados correspondientes a esta norma (véase la Sección 2.3.3) es aceptable el uso de solo los reguladores de acidez, antiaglutinantes, potenciadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en las CA 04.2.2.2 y 04.2.2.8 o incluidos en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios; **CODEX STAN 334R-2020:** No se permiten aditivos alimentarios

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8, XS323R	3	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 8, XS323R y XS334R.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185, XS323R	4	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorante	No considerar en esta categoría de alimentos
CARAMELO III – CARAMELO AL AMONIACO	150c	50 000	161 y XS323R	2024	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso de 50 000 mg/kg - Eliminar la nota 161

Categoría N.º 04.2.2.8 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas)

						- Mantener la nota XS323R - Adoptar la nota XS334R
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	50 000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorante	Adoptar a 20 000 mg/kg con XS323R y XS334R y la nueva nota "Para usar solo en tsukudani (algas hervidas en salsa de soja) para estandarizar y restaurar el color perdido debido al procesamiento térmico.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39, XS323R	2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con las notas 39, XS323R y XS334R.

Categoría N.º 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Normas para productos correspondientes: No existen normas para productos correspondientes.

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	500		4	Colorante	Suspender: La luteína de Tagetes Erecta es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 05.4 no figura en el anexo del Cuadro III

Categoría N.º 06.1 (Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 153-1985:** No trata aditivos alimentarios; **CODEX STAN 169-1989:** No trata aditivos alimentarios; **CODEX STAN 172-1989:** No trata aditivos alimentarios; **CODEX STAN 198-2019:** No trata aditivos alimentarios; **CODEX STAN 201-1995:** No trata aditivos alimentarios; **CODEX STAN 202-1995:** No se permiten aditivos alimentarios; **CODEX STAN 333-1995:** No se permiten aditivos alimentarios

NGAA: La CA figura en el anexo del Cuadro III.

Observaciones generales a la 1.ª circular sobre esta CA por los miembros del GTE:

China: No permite el uso de colorantes en esta CA y no apoya la adopción.

Si hay apoyo de otros miembros y se adoptan las disposiciones, tal vez debería añadirse la nota “Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorante y colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos”.

Suiza: No permite colorantes en esta CA

Categoría N.º 06.1 (Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	500	184 y 185	4	Colorante	Suspender
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	184	7	Colorante	Suspender
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150 ^a	BPF	184	7	Colorante	Suspender

Categoría N.º 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AMARANTO	123	300		7	Colorante	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	75	8	4	Colorante	Adoptar a 75 mg/kg con la nota 8 y la nueva nota “Excepto para uso a 100 mg/kg en los productos a base de cereales extruidos y/o inflados”.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	75	185	4	Colorante	Adoptar a 30 mg/kg con la nota 185.
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorante	Adoptar a 70 mg/kg.
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorante	Adoptar a 160 mg/kg.
MARRÓN HT	155	200		7	Colorante	Adoptar a 30 mg/kg.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorante	Adoptar a 2 500 mg/kg.
CURCUMINA	100(i)	500		7	Colorante	Adoptar 200 mg/kg con una nueva nota revisada: “Excepto para uso a 500 mg/kg en los cereales de

Categoría N.º 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena)

						desayuno extruidos, incluidos los cereales de granola, únicamente”.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	120	39	2	Colorante	Adoptar a 120 mg/kg con la nota 39.
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorante	Adoptar a 70 mg/kg.
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161	2008	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 300 mg/kg - Eliminar la nota 161
TARTRAZINA	102	300		7	Colorante	Adoptar a 300 mg/kg.
ZEAXANTINA SINTÉTICA	161h(i)	100		4	Colorante	Suspender: La zeaxantina sintética es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 06.3 no figura en el anexo del Cuadro III

Categoría N.º 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Observaciones generales a la 1.ª circular sobre la CA 06.4.2 de los miembros del GTE:

China: No permite el uso de colorantes en esta CA y no apoya la adopción.

Si hay apoyo de otros miembros y se adoptan las disposiciones, tal vez debería añadirse la nota “Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorante y colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos”.

Suiza: No permite colorantes en esta CA

Categoría N.º 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AMARANTO	123	100		7	Colorante	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con la nota 8 (“como bixina”) y la nota 211 (“Solo para uso en los fideos”)

Categoría N.º 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

						<i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185	4	Colorante	Adoptar a 25 mg/kg con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos") <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF		7	Colorante	Adoptar según BPF con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos") <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF		7	Colorante	Adoptar según BPF con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos").
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorante	Suspender
CLOROFILAS	140	BPF		7	Colorante	Adoptar según BPF con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos") <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes</i>

Categoría N.º 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

						<i>en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
CURCUMINA	100(i)	500		7	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos") <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
LICOPENO, BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	100	211	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos").
LICOPENO SINTÉTICO	160d(i)	100	211	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos").
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	100	211	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos").
TARTRAZINA	102	300		7	Colorante	Adoptar a 70 mg/kg con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos").

Categoría N.º 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 249-2006: En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de la harina, humectantes, conservantes y estabilizantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, potenciadores del sabor, humectantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro III que se indican en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------

Categoría N.º 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos)

AMARANTO	123	100	153	7	Colorante	Suspender <i>Nota del Presidente: Ya se ha adoptado una disposición sobre amaranto en la NGAA debido a la armonización de CXS 249-2006 (Norma para fideos instantáneos).</i>
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8 y 153	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 8 (“como bixina”) y la nota 211 (“Solo para uso en los fideos”) <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	153 y 185	4	Colorante	Adoptar a 25 mg/kg con la nota 185 (“como norbixina”) y la nota 211 (“Solo para uso en los fideos”) <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000	153	4	Colorante	Adoptar a 50 000 mg/kg con XS249.
CURCUMINA	100(i)	500	153	7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 211 (“Solo para uso en los fideos”) <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas del uso de notas que permitirían el uso de colorantes en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota haga una clara propuesta de nota en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>

Categoría N.º 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos)

EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	120	39	2	Colorante	Adoptar a 120 mg/kg con la nota 39 ("Sobre la base total de carotenoides") con la nota 211 ("Solo para uso en los fideos") <i>Nota del Presidente: Parece haber confusión (tal vez solo para el Presidente) con respecto a las propuestas de uso de notas que permitirían que se utilizara el colorante en pastas (con o sin hortalizas o salsas). Pedimos que cualquier miembro interesado en añadir dicha nota proponga una nota clara en la reunión (teniendo en cuenta la nota 211 ya propuesta).</i>
TARTRAZINA	102	300	153	7	Colorante	Adoptar a 70 mg/kg con la nota 153.

Categoría N.º 06.5 (Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AMARANTO	123	300		7	Colorante	Adoptar a 80 mg/kg.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	30	8	4	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con la nota 8.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	40	134 y 185	4	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con las notas 134, 185 y la nueva nota: "Excepto para uso en postres a base de almidón y pudines a 50 mg/kg".
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	150		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg.
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	150		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg.
MARRÓN HT	155	150		7	Colorante	Adoptar a 30 mg/kg.

Categoría N.º 06.5 (Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca))

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorante	Adoptar a 1 000 mg/kg.
CURCUMINA	100(i)	150		7	Colorante	Adoptar a 150 mg/kg.
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	161	2009	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 100 mg/kg - Eliminar la nota 161
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorante	Suspender: La luteína de Tagetes Erecta es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 06.5 no figura en el anexo del Cuadro III
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	70	39	2	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 39.
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	150		7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg.
TARTRAZINA	102	300		7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg
ZEAXANTINA SINTÉTICA	161h(i)	100		4	Colorante	Suspender: La zeaxantina sintética es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 06.5 no figura en el anexo del Cuadro III

Categoría N.º 06.6 (Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AMARANTO	123	100		7	Colorante	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorante	Adoptar a 80 mg/kg con la nota 8.

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 185.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorante	Adoptar a 2 500 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	20		7	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	120	39	2	Colorante	Adoptar a 200 mg/kg con la nota 39.

Categoría N.º 06.7 (Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental))

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 355R-2023: En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los colorantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 06.7 “Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)” y reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizantes, emulsionantes, potenciadores del sabor y espesantes, que se indican en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995). Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta norma deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008)

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	500	185	4	Colorante	Adoptar a 1 mg/kg con la nota 185.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorante	Suspender
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39	2	Colorante	Adoptar a 160 mg/kg con la nota 39.

Categoría N.º 06.8.1 (Bebidas a base de soja)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 322R-2015: Solo podrán utilizarse para las categorías de productos especificadas las clases funcionales de aditivos indicadas como justificadas tecnológicamente en el Cuadro II. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con el cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y únicamente dentro de las funciones y límites especificados. De conformidad con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), en los productos de soja no fermentados pueden estar presentes aditivos adicionales como resultado de la transferencia de ingredientes de soja; normas para productos asociadas con las subcategorías.

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	10		4	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con la nota 8 (“como bixina”) y la nueva nota “Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para productos de soja no fermentada (CXS 322R-2015) a 5 mg/kg, como bixina”.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	15	39	2	Colorante	Adoptar a 15 mg/kg con las notas 39 y XS322R. <i>Solicitar orientación al CCASIA sobre la justificación tecnológica para el uso del extracto de pimentón en bebidas aromatizadas a base de soja en los productos correspondientes a CXS 322R-2015.</i>
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	50		7	Colorante	Adoptar a 10 mg/kg con la nota XS322R
TARTRAZINA	102	30		4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nueva nota “Excepto para uso en los productos correspondientes a la norma regional para productos a base de soja no fermentados (CXS 322R-2015) a 300 mg/kg”.

Categoría N.º 06.8.4.2 (Cuajada de soja semideshidratada frita)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 322R-2015: En las categorías de productos especificadas solo podrán utilizarse determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, estabilizantes y edulcorantes indicados como justificados tecnológicamente en el Cuadro II. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con el cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y únicamente dentro de las funciones y límites especificados. De conformidad con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), en los productos de soja no fermentados pueden estar presentes aditivos adicionales como resultado de la transferencia de ingredientes de soja.

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Actualmente no hay aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	35	39	2	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 39; añadir la nota XS322R

Categoría N.º 06.8.8 (Otros productos a base de proteína de soja)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 175-1989: No se permiten aditivos alimentarios

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	10 000	BPF	3	Colorante	Suspender: Licopeno, tomate es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 06.8.8 no figura en el anexo del Cuadro III
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5	39	2	Colorante	Adoptar a 5 mg/kg con la nota 39, la nota XS175 y la nueva nota <i>“Excepto para uso en pescado sucedáneo de la soja a 20 mg/kg”</i>

Categoría N.º 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza)

Normas para productos correspondientes: Normas para productos asociadas con las subcategorías

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500	16	7	Colorante	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
MARRÓN HT	155	500	16	7	Colorante	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	200 000	4 y 16	4	Colorante	Suspender
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender
TARTRAZINA	102	500	4 y 16	7	Colorante	Suspender

Categoría N.º 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA general figura en el anexo del Cuadro III.

Observaciones generales a la 1.ª circular sobre la CA 08.1.1 de los miembros del GTE:

China: Propone que se suspenda. El uso de colorantes, especialmente colorantes rojos en esta CA, puede disimular la calidad de los productos y engañar a los consumidores.

Suiza: no admite colorantes en esta CA, salvo el SIN 129, SIN 133 y el SIN 155 a efectos del marcado sanitario

Categoría N.º 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	4 y 16	7	Colorante	Adoptar según BPF con la nota 4
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4 y 16	7	Colorante	Adoptar según BPF con la nota 4

Categoría N.º 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes)

CLOROFILAS	140	BPF	4 y 16	7	Colorante	Adoptar según BPF con la nota 4
CURCUMINA	100(i)	500	4 y 16	7	Colorante	Adoptar a 300 mg/kg con la nota 4
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF	4 y 16	7	Colorante	Adoptar según BPF con la nota 4

Categoría N.º 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA general figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Observaciones generales a la 1.ª circular sobre la CA 08.1.2 de los miembros del GTE:

China: Propone que se suspenda. El uso de colorantes, especialmente colorantes rojos en esta CA, puede disimular la calidad de los productos y engañar a los consumidores.

Solicitud de observaciones generales sobre el uso de las notas 4 y 16 en la CA 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

El descriptor de la CA 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza) es el siguiente:

“Carne cruda y no tratada incluida la de aves de corral y caza, picada o deshuesada mecánicamente. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno fresca (hamburguesas); boerewors; salchichas frescas para el desayuno; gehackt (carne picada); longaniza (salchicha fresca sin curar); albóndigas frescas; piezas de aves de corral deshuesadas mecánicamente, trituradas y moldeadas (empanadas o recubiertas, o sin empanar ni recubrir); y salchichas frescas (p. ej. de vacuno, italianas y de cerdo).”

Comentar, por favor, la conveniencia de la nota 4 (Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente) y la nota 16 (Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente) para esta categoría de alimentos.

Observaciones del GTE

Australia: Se ha esforzado para correlacionar las diversas carnes y productos cárnicos (como la subcategoría 08.1.2 solicitada aquí) dentro de la NGAA en comparación con las categorías y permisos dentro de las regulaciones de Australia.

La única autorización para el uso de colorantes permitidos es para el estampado de canales (“aplicado a la superficie exterior de la carne como marca a efectos de inspección o identificación”). Esto es más coherente con la nota 4, y no con la nota 16.

Sin embargo, Australia considera que esto solo se aplicaría si el colorante se “transfiere” de la marca anterior de la carne y no se utiliza directamente para los productos de esta CA.

Chile: Apoya los comentarios de China, el uso de colorantes rojos en la carne picada puede inducir a error al consumidor.

China: no permite el uso de colorantes en esta CA, ya que el uso de colorantes puede disimular la calidad de los productos y engañar a los consumidores.

China desea más información en las circunstancias de acuerdo con las notas 4 y 16, especialmente para el uso en decoración, glaseado y revestimiento.

UE: En la UE solo están permitidos algunos colorantes (solo el SIN 129, SIN 133 e SIN 155, es decir, colorantes químicamente estables) en la CA 08.1 “Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza” con la restricción “solo a efectos de marcado sanitario”. Esto corresponde a la nota 4 de la NGAA. La UE también observa que el descriptor de la CA 08.1 de la NGAA se refiere al uso de colorantes para sellados de certificación (en consonancia con la nota 4 de la NGAA).

El uso de colorantes no está permitido en la UE para los productos descritos en la CA 08.1.1 de la NGAA y la UE comparte la preocupación expresada por China en cuanto al potencial de inducir a error al consumidor. La UE considera que la nota 4 de la NGAA no es apropiada para esta CA.

Por lo que se refiere a la CA 08.1.2 de la NGAA, la UE comparte también en general la preocupación expresada por China en cuanto a la posibilidad de inducir a error al consumidor si se utilizaran colorantes. Sin embargo, la UE permite el uso de colorante en determinados preparados cárnicos tradicionales en algunos Estados miembros de la UE (curcumina a 20 ppm solo en productos de tipo merguez, salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco; carmín a 100 ppm en salchichas de desayuno, productos de tipo merguez, salchicha fresca, micis, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici y pljeskavice; rojo allura a 25 ppm en salchichas de desayuno; caramelos en salchichas de desayuno, productos tipo merguez, salchicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco; annato bixina y annato norbixina a 20 ppm (cada uno) en salchichas de desayuno; extracto de pimentón a 10 ppm en productos tipo merguez, salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki y kebab; y rojo de remolacha en productos tipo merguez, salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco).

La UE considera que la nota 4 no es apropiada para la CA 08.1.2 de la NGAA. En opinión de la UE, el uso de colorantes en la CA 08.1.2 solo podría permitirse para productos específicos para los que el consumidor espera que se utilicen colorantes (es decir, no se induce a error al consumidor).

Por lo que respecta a la nota 16 de la NGAA, en la UE existe una categoría de alimentos “tripas y revestimientos y decoraciones para carne”. Esta categoría incluye también las “decoraciones para la carne”, es decir, los productos utilizados para decorar la superficie de los productos cárnicos, los recubrimientos de jalea de productos cárnicos y los agentes de glaseado para la carne. Sin embargo, a juicio de la UE, estos productos solo son pertinentes para los productos cárnicos procesados, es decir, no son pertinentes para las CA 08.1, 08.1.1 y 08.1.2 de la NGAA.

Resumen de las observaciones a la segunda circular recibidas sobre el uso de las notas 4 y 16 en la CA 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

En general, parecía haber una gran preocupación por el uso de colorantes en las categorías de alimentos para la carne fresca, ya que se observa que podrían utilizarse para inducir a error al consumidor. Se señaló que el descriptor de la CA 08.1 indica que los colorantes pueden utilizarse para los fines de marcado sanitario: “Por ejemplo, los colorantes se utilizan para el sellado de certificación en las superficies de los cortes frescos de carne y se indican en el Sistema de clasificación de alimentos con una notación para “estampar, marcar o sellado del producto”. Se señaló además que tal uso en los cortes frescos de carne probablemente quedaría satisfecho en la nota 4 “Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente”. También se argumentó que la nota 16 “Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente” era probablemente relevante solo para las carnes procesadas.

Recomendaciones basadas en las observaciones recibidas

Sobre la base de las observaciones recibidas, se proponen las siguientes aplicaciones de las notas 4 y 16 en relación con las CA 8.1 y sus subcategorías:

1. La nota 4 (Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente) es apropiada para uso en la CA 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes).
2. La nota 4 no es apropiada para su uso en la CA 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza).
3. La nota 16 (Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente) no es apropiado para uso en la CA 08.1.1 o 08.1.2.

Estas son las prácticas que proponemos utilizar para avanzar con la tercera circular.

Categoría N.º 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	4, 8, 16 y 94	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 8 y la nueva nota "Solo para usar en salchichas de desayuno, productos tipo merguez, salchichas frescas, butifarras frescas, longanizas frescas y chorizo fresco y mici".
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	1 000	4, 16, 94 y 185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185 y la nueva nota "Solo para usar en salchichas de desayuno, productos tipo merguez, salchichas frescas, butifarras frescas, longanizas frescas y chorizo fresco y mici".
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	4, 16 y 117	7	Colorante	Adoptar según BPF con la nueva nota "Solo para usar en salchichas de desayuno, productos tipo merguez, salchichas frescas, butifarras frescas, longanizas frescas y chorizo fresco y mici".
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4 y 16	7	Colorante	Adoptar según BPF con la nueva nota "Solo para usar en salchichas de desayuno, productos tipo merguez, salchichas frescas, butifarras frescas, longanizas frescas y chorizo fresco y mici".
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5 000	335	2	Colorante	Adoptar a 2 000 mg/kg con la nueva nota "Solo para usar en salchichas de desayuno, productos tipo merguez, salchichas frescas, butifarras frescas, longanizas frescas y chorizo fresco y mici".
CARAMELO III – CARAMELO AL AMONIACO	150c	5 000	335	2	Colorante	Suspender <i>Nota del Presidente: Caramelo III – Caramelo al amoníaco (SIN 150c) ya está adoptado en la CA 08.0.</i>
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	5 000	335	2	Colorante	Suspender <i>Nota del Presidente: Caramelo IV – El caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) ya está adoptado en la CA 08.0.</i>
CLOROFILAS	140	1 000	4, 16 y 94	7	Colorante	Suspender
CURCUMINA	100(i)	20	4, 16 y 117	7	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nueva nota "Solo para usar en salchichas de desayuno, productos tipo merguez, salchichas frescas, butifarras frescas, longanizas frescas y chorizo fresco y mici". <i>Nota del Presidente: Hemos eliminado la nota 117 ("Excepto para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1 000 mg/kg)" como parte</i>

Categoría N.º 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

						<i>de la propuesta para evitar confusiones. Si es necesario que la dosis de uso de la salchicha longaniza sea mayor, deberá añadirse una nueva nota para evitar confusiones con otra nueva nota (por ejemplo, en la longaniza (salchicha fresca sin curar) se permite una dosis más alta de uso de 1 000 mg/kg.</i>
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF	4 y 16	4	Colorante	Suspender
DIÓXIDO DE TITANIO	171	1 000	4, 16 y 94	7	Colorante	Suspender

Categoría N.º 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes)

Las normas para productos correspondientes: CODEX STAN 096-1981: No se permiten colorantes; CODEX STAN 097-1981: No se permiten colorantes; CODEX STAN 350R-2022: En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y conservantes utilizados de conformidad con la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes). El uso de aromatizantes debe ser compatible con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008); normas para productos asociadas a subcategorías.

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CURCUMINA	100(i)	500	16	7	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg; añadir las notas XS96, XS97 y XS350R

Categoría N.º 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 096-1981: En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los conservantes y humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 08.2.2 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes” y sus categorías de alimentos generales. En los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (que se indican en el Cuadro III). El uso de aromatizantes debe ajustarse a las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Será aplicable la Sección 4.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), referente a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos; **CODEX STAN 097-1981:** En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los conservantes y humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 08.2.2 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes” y sus categorías de alimentos generales. En los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (que se indican en el Cuadro III). Será aplicable la Sección 4.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), referente a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III.

Categoría N.º 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 8, las notas XS96, XS97, XS350R y la nota nueva “ <i>Excepto para uso en jamón cocido y pollo cocido a 100 mg/kg para restaurar el color y mejorar el color de freír</i> ”.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185, las notas XS96, XS97, XS350R y la nota nueva “ <i>Excepto para uso en jamón cocido y pollo cocido a 100 mg/kg para restaurar el color y mejorar el color de freír</i> ”.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 39; añadir las notas XS96 y XS97

Categoría No. 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------

Categoría No. 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5 000	335	2	Colorante	Adoptar a 2 000 mg/kg con la nota 335 “Para uso en productos que contengan proteínas vegetales únicamente”
CARAMELO III – CARAMELO AL AMONIACO	150c	5 000	335	2	Colorante	Suspender <i>Nota del Presidente: El caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) ya está adoptado en la CA 08.0.</i>
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	5 000	335	2	Colorante	Suspender <i>Nota del Presidente: El caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150c) ya está adoptado en la CA 08.0.</i>

Categoría No. 08.3.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CURCUMINA	100(i)	20	118	7	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 118 y la nueva nota “ <i>Excepto para uso en salchichas a 80 mg/kg</i> ”

Categoría N.º 08.3.1.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 8

Categoría N.º 08.3.1.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente)

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	1 000	185	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 185
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorante	Suspender: La luteína de Tagetes Erecta es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 08.3.1.1 no figura en el anexo del Cuadro III

Categoría N.º 08.3.1.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos, y sin tratar térmicamente)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185

Categoría N.º 08.3.1.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. En esta CA los colorantes fueron adoptados previamente

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorante	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185

Categoría No. 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 088-1981: En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 08.3.2 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente” y sus categorías de alimentos generales. En los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (que se indican en el Cuadro III). Será aplicable la Sección 4.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), referente a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos; **CODEX STAN 089-1981:** En los alimentos correspondientes a esta categoría es aceptable el uso de conservantes, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 08.3.2 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente” y sus categorías de alimentos generales. En los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (que se indican en el Cuadro III). El uso de aromatizantes debe ajustarse a las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Será aplicable la Sección 4.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), referente a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos; **CODEX STAN 098-1981:** En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de conservantes, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 08.3.2 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente” y sus categorías de alimentos generales. En los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (que se indican en el Cuadro III). El uso de aromatizantes debe ajustarse a las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Será aplicable la Sección 4.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), referente a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	25	161, XS88, XS89 Y XS98	2014	Colorante	Revisar la disposición adoptada - Mantener la dosis de uso en 25 mg/kg; - Mantener las notas XS88, XS89 y XS98 - Eliminar la nota 161
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 8; añadir XS88 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo “corned beef” (CXS 88-1981)”, XS89 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la “carne luncheon” (CXS 89-1981)” y XS98 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CXS 98-1981)”
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185; añadir XS88 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo “corned beef” (CXS 88-1981)”, XS89 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la “carne luncheon” (CXS 89-1981)” y

Categoría No. 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente)

						XS98 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CXS 98-1981)”
CURCUMINA	100(i)	20		7	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg; añadir XS88 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo “corned beef” (CXS 88-1981)”, XS89 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la “carne luncheon” (CXS 89-1981)” y XS98 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CXS 98-1981)”
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	40	39	2	Colorante	Adoptar a 40 mg/kg con la nota 39; añadir XS88 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo “corned beef” (CXS 88-1981)”, XS89 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la “carne luncheon” (CXS 89-1981)” y XS98 “Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CXS 98-1981)”

Categoría N.º 08.3.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	25	8	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 8; añadir la nota 16 “Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente”
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185; añadir la nota 16 “Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente”
CURCUMINA	100(i)	500	16	7	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 16

Categoría N.º 08.4 (Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

NGAA: La CA no figura en el anexo del Cuadro III. Los colorantes fueron adoptados previamente en esta CA

Solicitud de observaciones relativas a preguntas generales sobre la base de presentación de la información y notas para la CA 08.4 ((Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos))

La CA 08.4 (Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos)) se define como "Tripas o tubos elaborados con colágeno, celulosa o material sintético de calidad alimentaria, o bien de origen natural (p. ej. intestinos de cerdo o de cordero) que contienen la mezcla del embutido. La tripa en sí misma no se destinaría a consumirse por sí sola, sino solo cuando se llena con mezcla de salchichas. Los miembros del GTE han indicado que el colorante utilizado en las tripas es normalmente < 1% de la salchicha final. Por lo tanto, una dosis de uso de 4 000 mg/kg que representa la cantidad de colorante teniendo en cuenta el peso de la tripa por sí sola correspondería a una dosis de uso de aproximadamente 40 mg/kg cuando se considera el peso de la salchicha entera. Probablemente en la CA 8.4 se utilizan ambas bases de información (sobre el peso de la tripa o el peso de la salchicha).

En su 53.^a reunión, el CCFA eligió incluir la dosis de uso de los colorantes (carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e); carotenos, beta- (SIN 160a(i),a(iii), a(iv); y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)) sobre la base del peso de la salchicha entera con el uso de la nota 304 (La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)). Otras disposiciones de la CA 08.4 (por ejemplo, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475)) se indican únicamente sobre el peso de la tripa y utilizan la nota 365 (En las tripas para embutido).

Sería conveniente contar con orientación de los miembros del GTE sobre qué base de información es más adecuada para la CA 08.4.

Pregunta 1: Qué base de información es más adecuada para indicar las dosis de uso de la CA 08.4 (Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos)). Por favor indique una preferencia por una de las opciones que siguen a continuación y proporcione un fundamento para la elección de la opción.

Opción 1: Dosis de uso indicada sobre la base del peso de la tripa utilizando únicamente una nota como la nota 365 (En las tripas para embutido).

Opción 2: Dosis de uso indicada sobre la base del peso de la salchicha entera utilizando una nota como la nota 304 ((La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)).

Pregunta 2: Muchas de las disposiciones relativas a los colorantes adoptadas en la CA 08.4 en años anteriores incluyen la nota 16 (Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente). ¿Es apropiada la nota 16 para el uso de colorantes en las tripas comestibles?, o ¿no es necesaria la nota?

Observaciones del GTE relativas a preguntas sobre la CA 08.4 (Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos))

Australia: Apoya la opción 2 (dosis de uso indicada sobre el peso del producto final, es decir, salchichas), por lo que la nota 304 es apropiada (y no la nota 365). Esto se debe a que es el colorante en la tripa (y no en la carne de la salchicha) el que proporciona el color del producto final que los consumidores esperan y la salchicha final es el alimento que los consumidores compran.

Australia no considera que la nota 16 sea apropiada para esta CA 8.4. También se pregunta si es apropiado para algunas de las CA anteriores, como señala en sus observaciones. Australia agradecería que los miembros del GTE justificaran esta nota.

Canadá: Apoyamos la indicación de las dosis máximas en base al producto terminado que se consume (es decir, utilizando la nota 304). Aunque pueda parecer apropiado indicar las dosis máximas en base a la tripa, ya que esta es la categoría de alimentos, este puede ser un caso en el que esto no sería apropiado. Los consumidores no comen solo tripas y sería imposible llevar a cabo una evaluación de la exposición cuando los datos se refieran a un alimento que probablemente no se comunica del todo. En cambio, serían las salchichas y los alimentos similares con envolturas los que se recogen en las bases de datos sobre el consumo de alimentos y que aportarían más información en las evaluaciones.

Alternativamente, la inclusión podría basarse en la tripa comestible, pero añadiendo una nota adicional explicando la dosis máxima de residuos en los alimentos acabados. Sin embargo, esto crearía una incompatibilidad con otras disposiciones y podría resultar confuso a no ser que se revisaran todas las disposiciones de acuerdo con ello.

Con respecto a la nota 16, no parece que una tripa sea consistente con el uso como glaseado o revestimiento, y no apoyamos esta nota para ninguna disposición en esta categoría de alimentos.

China: Prefiere la dosis de uso de la Opción1 según el peso de la tripa utilizando solo una nota como la nota 365 (En las tripas para embutido).

Ya que la opción 1 es más aplicable al proceso de producción real. Si bien en el caso de la opción 2, cuando se trata de empresas proveedoras y transformadoras, la empresa proveedora que produce tripas comestibles solo puede no saber el peso de la salchicha entera.

UE: La UE aprecia la aclaración proporcionada sobre la relación entre la DM expresada sobre la base de las tripas y sobre la base del producto final (salchichas). La UE considera que, en primer lugar, es necesaria una claridad y coherencia para expresar las DM en la CA 08.4. y que la DM objeto de debate debe ajustarse en consecuencia, teniendo en cuenta la información, para lograr el efecto tecnológico previsto. Las DM para los respectivos colorantes examinados en la categoría correspondiente para las salchichas (es decir, la CA 08.3.1 y 08.3.2) ofrece una buena orientación sobre el rango de las DM necesarias en la CA 08.4 (teniendo en cuenta que las tripas suelen ser < 1 % de las salchichas finales).

Japón: Respuesta a la pregunta 1: Japón apoya la opción 2. La opción 2 puede mantener la coherencia con la reciente decisión del CCFA; respuesta a la pregunta 2: Japón considera que la nota 16 no es necesaria porque es obvio que las tripas comestibles de la CA 08.4 son el exterior del producto.

Reino Unido: Observa que la CA 8.4 corresponde a la tripa comestible, por lo que tiene sentido que las disposiciones se basen únicamente en las tripas, ya que al informar sobre la base de salchichas enteras el colorante podría derivarse tanto de la carne de salchichas como de la tripa, lo cual no es la intención de la disposición. Si se utiliza la nota “solo sobre la base de las tripas”, la nota 16 no es necesaria.

Si la opinión de consenso es que las disposiciones se basen en salchichas completas, entonces las dosis máximas de uso deberán reducirse al 1 % indicado en nuestras respuestas a la primera circular para reflejar la proporción que la tripa constituye en el producto final.

CCTA: Apoyaría la opción 2, ya que esto ayuda a resolver el problema y no requeriría cambios significativos en las dosis de colorantes actualmente permitidas en esta categoría. Esto solo tiene que ser en relación con el uso de colorantes y no otros aditivos, ya que la función de colorante se refiere a las necesidades del producto acabado y no a la tripa. Como se ha dicho, el nivel de tripa utilizado es < 1%, por lo que una dosis de 10 000 mg/kg en una tripa para el colorante solo equivaldría a < 100 mg/kg en el alimento tal como se consume.

Resumen de las observaciones recibidas a la segunda circular sobre la base de información adecuada para la CA 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados) y la necesidad de uso de la nota 16 (Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente).

Observaciones sobre la pregunta 1 (qué base de información es la más adecuada para informar sobre las dosis de uso de la CA 08.4 (Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)).

Se recibieron varias observaciones y se aportaron buenos argumentos para que ambas se basaran en el peso de la tripa (opción 1) o en el peso de la salchicha entera (opción 2). El argumento más convincente (al menos en opinión del Presidente) fue que las tripas no se comen solas, y que la exposición al uso del colorante en las tripas se calcula más fácilmente cuando se expresa en base al peso de la salchicha misma.

Observaciones sobre la pregunta 2 (¿Es apropiada la nota 16 para el uso de colorantes en las tripas comestibles?, o ¿no es necesaria la nota?)

La mayoría de los encuestados indicó que creía que no era necesario utilizar la nota 16 en la CA 08.4.

Recomendaciones basadas en las observaciones recibidas

1. Las dosis de uso de los colorantes en las disposiciones que el GTE sobre la NGAA está considerando para la CA 08.4 se expresarán sobre la base del alimento entero mediante el uso de la nota 304 (La dosis de colorante corresponde al producto acabado tal como se consume (p. ej., la salchicha).)
2. La nota 16 no será recomendada para ninguna disposición relativa a los colorantes en la CA 08.4 considerados por este GTE sobre la NGAA.
3. El Comité debe considerar si se debe hacer una recomendación de reconsiderar todas las disposiciones sobre colorantes de la CA 08.4 para que sean coherentes con respecto a la base de la información (por ejemplo, sobre la base del peso de la salchicha).

Categoría N.º 08.4 (Tripas comestibles (p. ej. para embutidos))

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	1 000	8 y 85	4	Colorante	Adoptar a 35 mg/kg con las notas 8 y 304 "La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)". Añadir la nueva nota "Excepto para uso en las salchichas de color rojo a 100 mg/kg".
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	85 y 185	4	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 185 y 304 "La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)".
MARRÓN HT	155	5 000		2	Colorante	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 304 "La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)".
CARMINES	120	500	16 y 178	Aprobada en 2005	Colorante	Revisar la disposición adoptada -Reducir la dosis de uso a 100 mg/kg
CARMINES	120	10 000	16 y 178	2	Colorante	-Eliminar la nota 16 - Mantener la nota 178 - Añadir la nota 304 - Añadir la nueva nota "Para uso en tripas para saveloy solamente". Suspender la disposición que se encuentra actualmente en el trámite 2 en la NGAA.

Categoría N.º 08.4 (Tripas comestibles (p. ej. para embutidos))

CURCUMINA	100(i)	500	16	7	Colorante	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 304 “La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)”.
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	1 000	72	Aprobada en 2005	Colorante	Revisar la disposición adoptada -Reducir la dosis de uso a 50 mg/kg
ÓXIDOS DE HIERRO	172 i) a iii)	5000	72	2	Colorante	-Eliminar la nota 72 (Sobre la base del producto listo para el consumo) - Añadir la nota 304 Suspender la disposición que actualmente se encuentra en el trámite 2 en la NGAA.
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorante	Suspender: La luteína de Tagetes Erecta es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 08.4 no figura en el anexo del Cuadro III
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	9 000	39	2	Colorante	Adoptar a 90 mg/kg con las notas 39 y 304 “La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)”.
TARTRAZINA	102	300		2	Colorante	Adoptar a 3 mg/kg con la nota 304 “La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha)”.
ZEAXANTINA SINTÉTICA	161h(i)	BPF		4	Colorante	Suspender: La zeaxantina sintética es un aditivo alimentario (BPF) del Cuadro III y la CA 08.4 no figura en el anexo del Cuadro III

Apéndice 2**DISPOSICIÓN ADOPTADA PARA EL ASPARTAMO (SIN 951) EN LA CA 07.1 PARA FORMULAR OBSERVACIONES SOBRE LA DOSIS DE USO REAL Y LA APLICACIÓN DE LA NOTA ALTERNATIVA**

1. Entre varios temas, el CCFA, en su 54.^a reunión, pidió al GTE sobre la NGAA para la 55.^a reunión del CCFA que examinara:¹

- La disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 para formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa.

Introducción:

2. Para concluir el avance de las disposiciones relativas a los edulcorantes a través del procedimiento de trámites y abordar el uso restante de la Nota 161 en la NGAA asociada con los edulcorantes, el CCFA, en su 54.^a reunión, pidió que el GTE para la 55.^a reunión del CCFA considerara la disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 a fin de formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa. Durante el debate sobre la disposición relativa al aspartamo en la CA 07.1 en el grupo de trabajo presencial que se reunió durante la 54.^a reunión del CCFA se observó que la dosis de uso del aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 y sus subcategorías era superior al nivel de uso del aditivo en la CA 07.2 (Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas), que incluye específicamente los productos edulcorados. Se recomendó que el GTE sobre la NGAA para la 55.^a reunión del CCFA reconsiderara la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa utilizada para edulcorantes y colorantes en la misma categoría de alimentos "*Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorantes y colorantes en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos*".

Documento de trabajo:

3. El GTE sobre la NGAA emitió dos cartas circulares para este Apéndice en las que solicitaban observaciones sobre la disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1. Se invitó al GTE a que formulara observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa. La disposición se presenta en el formato del Cuadro II de la NGAA.

4. En el presente documento se presenta la propuesta de disposición que se está discutiendo en el formato de las CA enumeradas en el Cuadro II de la NGAA.

5. Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la siguiente información:

- debates anteriores sobre la disposición, de reuniones previas del CCFA; y
- observaciones de los miembros del GTE.

6. Estas recomendaciones se basan en el "peso de la evidencia"; es decir, las observaciones que contienen justificaciones recibieron más peso que las presentadas sin justificación de apoyo.

7. [Aquí](#) se puede consultar una recopilación completa de las observaciones presentadas para el Apéndice 2 (disposición adoptada sobre el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 para recabar comentarios sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa) de las dos cartas circulares.

¹ REP 24/FA, párr. 105(iii).

Dado que esta disposición estaba en debate en el GTE sobre la NGAA de la 54.^a reunión del CCFA, las observaciones formuladas en esa reunión podrían aconsejar sobre el uso del aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 (véase [el informe de la 54.^a reunión del CCFA del GTE sobre la NGAA](#)).

Categoría de alimentos n.º 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Enfoque horizontal: El CCFA, en su 54.^a reunión, señaló que se había alcanzado un consenso respecto de la adopción de la siguiente nota alternativa como sustitución de la Nota 161 para el enfoque horizontal de los edulcorantes y colorantes en la CA 07.1 y sus subcategorías: "Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorante y colorante en esta CA, mientras que otros limitan esta CA a productos sin estos aditivos."

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/ adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ASPARTAMO	951	4 000	161 y 191	2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar la disposición adoptada adoptando a 1 700 mg/kg, eliminando la Nota 161, manteniendo la Nota 191, y añadiendo la nota alternativa (Nota 398) propuesta en la 54.^a reunión del CCFA "Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorante y colorante en esta CA, mientras que otros limitan esta CA a productos sin estos aditivos". Nota de la Presidencia: La propuesta así redactada está en el espíritu del compromiso alcanzado en la 54.^a reunión del CCFA para el uso de edulcorantes en la CA 07.1. Observamos que hay algunos países que indican el deseo de mantener la dosis de uso en 4 000 mg/kg. Solicitamos que los miembros del GTE que indiquen una necesidad de una dosis de uso más alta proporcionen información adicional para apoyar la dosis de uso más alto en esta categoría de alimentos.

NOTAS:

Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la Sección 3.2 del preámbulo.

Nota 191: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.

Nota alternativa: Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorante y colorante en esta CA, mientras que otros limitan esta CA a productos sin estos aditivos.

Apéndice 3**DISPOSICIONES NUEVAS Y REVISADAS DE LA NGAA INGRESADAS EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES EN EL TRÁMITE 2 COMO RESULTADO DEL DOCUMENTO CX/FA 24/54/8**

1. Entre varios temas, el CCFA, en su 54.^a reunión, pidió al GTE sobre la NGAA para la 55.^a reunión del CCFA que considerara:¹
 - Las disposiciones nuevas y revisadas propuestas ingresadas en el procedimiento de trámites en el Trámite 2 como resultado del documento CX/FA 24/54/8.

Introducción:

2. El GT sobre la NGAA de la 54.^a reunión del CCFA examinó las comunicaciones recibidas en respuesta a la carta circular en la que se solicitaban propuestas de disposiciones nuevas y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CL 2023/46-FA) y formuló recomendaciones sobre las propuestas de revisión de disposiciones adoptadas en la NGAA que deberían incluirse en esta en el Trámite 2. El CCFA, en su 54.^a reunión, examinó las propuestas y acordó incluir ciertas disposiciones de la NGAA en el Trámite 2 y distribuirlas para recabar observaciones.²

Documento de trabajo:

3. El GT sobre la NGAA emitió tres cartas circulares para este Apéndice en las que solicitaban observaciones sobre las disposiciones nuevas y revisadas propuestas que entraron en el procedimiento de trámites en el Trámite 2 como resultado del documento CX/FA 24/54/8.
4. El documento actual presenta propuestas para cada disposición en debate (adoptar, adoptar con revisión, suspender) con el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro II de la NGAA.
5. Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la siguiente información:
 - se proporciona información sobre las correspondientes normas del Codex y el uso de aditivos alimentarios en esas normas para productos para cada categoría de alimentos; y
 - observaciones de los miembros del GTE.
6. Estas recomendaciones se basan en el "peso de la evidencia"; es decir, las observaciones que contienen justificaciones recibieron más peso que las presentadas sin justificación de apoyo.
7. Una compilación completa de las observaciones presentadas para el Apéndice 3 (Disposiciones nuevas y revisadas de la NGAA que entraron en el procedimiento de trámites en el Trámite 2 como resultado del documento CX/FA 24/54/8) a las tres cartas circulares está disponible [aquí](#).

¹ REP 24/FA, párr. 105(v).

² REP 24/FA, Apéndice IX.

Categoría de alimentos No. 04.2.2.7(Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

Normas para productos correspondientes: CODEX-STAN 38-1981: Enumera el ácido acético, el ácido láctico, el ácido cítrico y el ácido ascórbico; **CODEX-STAN 151-1985:** Los aditivos deben cumplir con la legislación del país donde se vende el producto, **CODEX-STAN 223-2001:** Enumera reguladores específicos de la acidez, acentuadores del sabor, aromatizantes, texturizadores, espesantes y estabilizadores; **CODEX-STAN 260-2007:** Permite reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II en la CA correspondiente o del Cuadro III; **CODEX-STAN 294-2023:** Permite reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, conservantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros I y II

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	BPF	XS294	2023	Regulador de la acidez, conservante	Revisar la disposición adoptada eliminando la Nota XS294
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	BPF		2	Regulador de la acidez, conservante	Descontinuar
LACTATO DE CALCIO	327	10 000	58, XS294	2023	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, espesante	Revisar la disposición adoptada eliminando la Nota XS294
LACTATO DE CALCIO	327	10 000	58	2	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, espesante	Descontinuar
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	XS294	2023	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante	Revisar la disposición adoptada eliminando la Nota XS294
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		2	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del	Descontinuar

					color, secuestrante	
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF	279, XS294	2023	Acentuador del sabor	Revisar la disposición adoptada eliminando la Nota XS294
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF	279	2	Acentuador del sabor	Descontinuar
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF	279, XS294	2023	Acentuador del sabor	Revisar la disposición adoptada eliminando la Nota XS294
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF	279	2	Acentuador del sabor	Descontinuar
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	BPF	279, XS294	2023	Acentuador del sabor	Revisar la disposición adoptada eliminando la Nota XS294
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	BPF	279	2	Acentuador del sabor	Descontinuar
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	XS294	2023	Regulador de la acidez	Revisar la disposición adoptada eliminando la Nota XS294
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		2	Regulador de la acidez	Descontinuar

Categoría de alimentos No. 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	BPF		2	Sustancia inerte, agente de glaseado	Adoptar disposiciones con BPF con las notas: -Nota 606: "Para uso de conformidad con los principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL9-1987)" - Nota 608: "Para uso solo en productos fortificados con nutrientes"; y - Nota 256 "Solo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas."

Categoría de alimentos No. 09.1.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 292-2008:** No se permiten aditivos en moluscos bivalvos vivos, los moluscos bivalvos crudos permiten antioxidantes de las CA apropiadas que figuran en los cuadros I y II; **CODEX-STAN 312-2013:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 315-2014:** No se permiten aditivos en la carne de vieiras y en la huevo en la carne de vieira; los reguladores de la acidez, humectantes, secuestrantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros I y II están permitidos en la carne de vieira congelada rápidamente y la huevo en la carne de vieira congelada rápidamente procesada con fosfatos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50	Nueva nota: "Solo para uso en crustáceos" Nueva nota: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg"	2	Antioxidante, agente de retención de color	Adoptar a 50 mg/kg con las siguientes notas: -Nota 640: "Solo para uso en crustáceos" -Nota 641: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg" -XS292, XS312 y XS315

Categoría de alimentos No. 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 36-1981:** Permite el uso de antioxidantes de conformidad con los cuadros I y II; **CODEX STAN 92-1981:** Permite reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, humectantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II; **CODEX STAN 95-1981:** Permite humectantes, conservantes y antioxidantes de conformidad con los cuadros I y II; **CODEX STAN 165-1989:** Permite reguladores de la acidez, antioxidantes, humectantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II; **CODEX STAN 190-1995:** Permite antioxidantes y humectantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II; **CODEX STAN 191-1995:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 292-2008:** No se permiten aditivos en moluscos bivalvos vivos; en moluscos bivalvos crudos se permiten antioxidantes de las CA apropiadas de los cuadros I y II; **CODEX STAN 312-2013:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 315-2014:** No se permiten aditivos en la carne de vieiras y en la huevo en la carne de vieira; los reguladores de acidez, humectantes, secuestrantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros I y II están permitidos en la carne de vieira congelada rápidamente y la huevo en la carne de vieira congelada rápidamente procesada con fosfatos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50	Nueva nota: "Solo para uso en crustáceos" Nueva nota: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg"	2	Antioxidante, agente de retención de color	Adoptar a 50 mg/kg con las siguientes notas: -Nota 640: "Solo para uso en crustáceos" -Nota 641: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg" - Notas XS36, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315

Categoría de alimentos No. 09.2.4.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50	Nueva nota: "Solo para uso en crustáceos" Nueva nota: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg"	2	Antioxidante, agente de retención de color	Suspender la disposición, ya que el hexilresorcinol, 4- solo está presente por transferencia. <i>Nota de la Presidencia: La mayoría de las observaciones indican que la disposición solo está presente como resultado de la transferencia de otras categorías de alimentos.</i>

Categoría de alimentos No. 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 167-1989:** Permite conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II, **CODEX-STAN 189-1993:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 222-2001:** Permite acentuadores del sabor y secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II; **CODEX-STAN 236-2003:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 244-2004:** Permite reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II; **CODEX-STAN 311-2013:** No se permiten aditivos en pescado seco al humo, en pescado ahumado y pescado con sabor ahumado, reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II, así como ciertos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro III.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50	Nueva nota: "Solo para uso en crustáceos" Nueva nota: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg"	2	Antioxidante, agente de retención de color	Suspender la disposición, ya que el hexilresorcinol, 4- solo está presente por transferencia. <i>Nota de la Presidencia: La mayoría de las observaciones indican que la disposición solo está presente como resultado de la transferencia desde otras categorías de alimentos.</i>

Categoría de alimentos No. 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados)

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 3-1981:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 37-1981:** Permite reguladores de la acidez, colorantes y secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II, así como ciertos reguladores de la acidez del Cuadro III ; **CODEX-STAN 70-1981:** Permite reguladores de la acidez utilizados de conformidad con los cuadros I y II, así como ciertos reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro III; además, solo se permiten sustancias aromatizantes naturales, complejos aromatizantes naturales y aromatizantes de humo en los productos cubiertos por esta Norma; **CODEX-STAN 90-1981:** Permite reguladores de la acidez y secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II, así como ciertos reguladores de la acidez y acentuadores del sabor del Cuadro III; **CODEX-STAN 94-1981:** Solo permite ciertos reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro III, además solo se permiten sustancias aromatizantes naturales, complejos aromatizantes naturales y aromatizantes de humo en los productos cubiertos por esta norma; **CODEX-STAN 119-1981:** Solo permite ciertos reguladores de

la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro III, además solo se permiten sustancias aromatizantes naturales, complejos aromatizantes naturales y aromas de humo en los productos cubiertos por esta Norma

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50	Nueva nota: "Solo para uso en crustáceos" Nueva nota: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg"	2	Antioxidante, agente de retención de color	Suspender la disposición, ya que el hexilresorcinol, 4- solo está presente por transferencia. Nota de la Presidencia: La mayoría de las observaciones indican que la disposición solo está presente como resultado de la transferencia desde otras categorías de alimentos.

Categoría de alimentos No. 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 326-2017: Conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la NGAA autorizados para su uso únicamente en pimientos verdes; **CODEX-STAN 327-2017:** Antiaglutinantes del Cuadro III de la NGAA permitidos únicamente en el comino molido; **CODEX-STAN 328-2017:** Conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la NGAA permitidos para su uso únicamente en el tomillo molido; **CODEX-STAN 342-2021:** Permite los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III en alimentos en forma de polvo correspondientes a esta norma; **CODEX-STAN 343-2021:** Permite los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III en alimentos en forma de polvo correspondientes a esta norma, también permite el dióxido de azufre y el óxido de calcio ; **CODEX-STAN 344-2021:** Permite los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III en alimentos en forma de polvo correspondientes a esta norma; **CODEX-STAN 345-2021:** Permite los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III en alimentos en forma de polvo correspondientes a esta norma; **CODEX-STAN 347-2019:** Permite los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III en alimentos en forma de polvo correspondientes a esta norma; **CODEX-STAN 351-2022:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 352-2022:** Permite los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III en alimentos en forma de polvo correspondientes a esta norma; **CODEX-STAN 353-2022:** Permite los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III en alimentos en forma en polvo que corresponden a esta norma

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	BPF	XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344 XS345, XS347, XS351, XS352, XS353	2	Sustancia inerte, agente de glaseado	Adoptar disposiciones con BPF con las notas: -Nota 606: "Para uso de conformidad con los principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL9-1987)" Nota 608: "Para su uso únicamente en productos fortificados con nutrientes"; y - Notas XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344 XS345, XS347, XS351, XS352, XS353

Categoría de alimentos No. 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 73-1981: Los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) son aceptables para su uso en alimentos que correspondan a esta norma; **CODEX-STAN 74-1981:** Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes, gases de envasado, leudantes y los espesantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la CA 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a esta norma. Solo los aditivos alimentarios que figuran en la

CA 13.1.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) de CXS 192-1995 pueden estar presentes en los alimentos correspondientes a esta norma, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con las siguientes condiciones:

- a) que la cantidad del aditivo alimentario en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda la dosis máxima especificada; y
- b) que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga el aditivo alimentario en una cantidad mayor de la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o de los ingredientes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre la transferencia en el preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	BPF		2	Sustancia inerte, agente de glaseado	Mantener la disposición hasta que el CCNFSDU determine la justificación tecnológica para el uso de CMB en la CA 13.2.

Categoría de alimentos No. 14.2.3 (Vinos de uva)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
MANOPROTEÍNAS DE LEVADURA	455	400		2	Estabilizador	Adoptar con 400 mg/kg
ÁCIDO METATARTÁRICO	353	100		2	Estabilizador	Adoptar con 100 mg/kg

NOTAS:

Nota 58: Como calcio.

Nota 279: Excepto para los productos que corresponden a la Norma para los hongos comestibles y sus productos (CXS 38-1981).

Nota XS294: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el gochujang (CXS 294-2009)

Nota XS326: Excluidos los productos regulados por la Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV) (CODEX STAN 326-2017).

Nota XS327: Excluidos los productos regulados por la Norma para el comino (CODEX STAN 327-2017).

Nota XS328: Excluidos los productos regulados por la Norma para el tomillo seco (CODEX STAN 328-2017).

Nota XS342: Excluidos los productos regulados por la Norma para el orégano seco (CODEX STAN 342-2021).

Nota XS243: Excluidos los productos regulados por la Norma para el jengibre seco (CODEX STAN 343-2021).

Nota XS344: Excluidos los productos regulados por la Norma para los clavos de olor (CODEX STAN 344-2021).

Nota XS345: Excluidos los productos regulados por la Norma para la albahaca seca (CODEX STAN 345-2021).

Nota XS347: Excluidos los productos regulados por la Norma para el ajo seco o deshidratado (CODEX STAN 347-2019).

Nota XS351: Excluidos los productos regulados por la Norma para partes florales secas, azafrán (CODEX STAN 351-2022).

Nota XS352: Excluidos los productos regulados por la Norma para semillas secas: nuez moscada (CODEX STAN 352-2022).

Nota XS353: Excluidos los productos regulados por la Norma para el chile o pimentón secos o deshidratados (CODEX STAN 353-2022).

Nueva nota: "Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg"

Eliminación de la Nota 381 en todas las disposiciones adoptadas de las categorías de alimentos 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3

Una organización observadora presentó una solicitud para que se añadieran disposiciones en el Trámite 2 para todas las disposiciones adoptadas en las CA 13.1.1 (Preparados para lactantes), 13.1.2 (Preparados de continuación) y 13.1.3 (Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes) con el fin de eliminar la Nota 381 “Según se consumen”. Esto daría lugar a la eliminación de la Nota 381 de 96 disposiciones adoptadas detalladas en el Anexo 5 del documento FA54/CRD02.

En apoyo a la eliminación de la Nota 381 de estas disposiciones, se señaló que la Sección 6 del preámbulo de la NGAA indica que “Salvo indicación en contrario, las dosis máximas de uso de los aditivos de los cuadros I y II se refieren al producto final, en la forma en que se consume”. A pesar de esto, todas las disposiciones sobre aditivos de las CA 13.1.1, 13.1.2, y 13.1.3 presentan la Nota 381 “Según se consumen”, mientras que las disposiciones de las CA 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, y 13.6 no contienen esta nota. Esta discordancia en la aplicación de la nota “Según se consumen” (que es redundante con la cláusula de la Sección 6 del preámbulo de la NGAA) en los productos de la CA 13 ha dado lugar a confusión en la interpretación de las dosis máximas de uso. La eliminación de la Nota 381 de las disposiciones de las CA 13.1.1, 13.1.2, y 13.1.3 armonizaría la forma en que se aplica la nota “Según se consumen”, permitiendo que todas las disposiciones hagan referencia a la declaración de la Sección 6 del Preámbulo. Este enfoque se debatió y recibió el apoyo de por lo menos un miembro del Codex en la 53.^a reunión del CCFA, con una nota de que el CCFA podría tratar el uso de estas notas mediante la presentación de una propuesta para revisar la NGAA (REP23/FA, párr. 64).

Propuesta final del GTE

Sustituir la Nota 381 (“Según se consumen”) en las disposiciones de las CA 13.1.1., 13.1.2, y 13.1.3 con la nueva nota *“Los productos de preparados de las CA 13.1.1 (Preparados para lactantes), 13.1.2 (Preparados de continuación) y 13.1.3 (Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes) están disponibles en polvo (lo que requiere mezcla con agua antes de su consumo), en forma líquida concentrada (que requiere dilución con agua antes del consumo) y listos para el consumo. En todos los casos, de conformidad con la Sección 6 del Preámbulo de la NGAA, la dosis máxima enumerada en la NGAA es para el producto final tal como se consume.”*

Se propone que esta medida se lleve a cabo revisando las disposiciones aprobadas en las CA 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3 eliminando la Nota 381 y sustituyéndola con la nueva nota propuesta. Se suprimirían las disposiciones en el Trámite 2 en las mismas categorías de alimentos.

Si bien es probable que el Comité considere la posibilidad de utilizar la Nota 381 en todas las subcategorías de la CA 13.0 en algún momento futuro, el ejercicio actual del GTE de la NGAA solo consistió en considerar las disposiciones presentadas en el trámite 2 con respecto a la eliminación de la Nota 381 en las CA 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3.