



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

56.ª reunión

RATIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

(Documento preparado por el GTE encargado de la armonización, presidido por el Canadá y copresidido por Japón y los Estados Unidos de América)

Ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA

Durante la 55.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el Grupo de trabajo presencial sobre la ratificación y la armonización preparó recomendaciones para la sesión plenaria no solo sobre las secciones de aditivos alimentarios de la *Norma regional para el lulo de Castilla (naranja) (América Latina y el Caribe)* (CXS 362R-2025) y la *Norma para las hojas de curry frescas*, sino también sobre las disposiciones que se incorporarán en la NGAA. Esta fue la primera vez que la ratificación de las normas sobre productos y las enmiendas recomendadas a la NGAA se prepararon simultáneamente. Se alentó a seguir avanzando con este enfoque, siempre que sea posible.

Sin embargo, un inconveniente del desarrollo simultáneo de las enmiendas de la NGAA es que hay menos tiempo para que el CCFA considere dichas enmiendas cuando se presentan al grupo de trabajo presencial por primera vez. Por lo tanto, en un esfuerzo por proporcionar conocimiento previo, se ha preparado este adendum a los documentos [CX/FA 26/56/5](#) y [CX/FA 26/56/5 add.1](#), en los que se presentarán las enmiendas propuestas a la NGAA que se han preparado, en el momento oportuno. En algunos casos, la presidencia puede haber considerado inapropiado preparar recomendaciones sobre las enmiendas de la NGAA en este momento; estas también se someten a consideración en los temas que siguen a continuación.

Lista de anexos

Anexo 1: Documento explicativo: cuestiones, observaciones y propuestas de la presidencia para el GTP

Anexo 2: Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia)* (presentadas por el CCASIA) y los cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de esa norma

Anexo 3: Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma regional para el maamoul (Cercano Oriente)* (presentadas por el CCNE) y los cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de esa norma

Anexo 1 (explicativo)**DOCUMENTO EXPLICATIVO: CUESTIONES, OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE LA PRESIDENCIA PARA LOS TEMAS RELACIONADOS CON LA RATIFICACIÓN DEL CCFO, EL CCSCH Y LAS NORMAS REGIONALES PARA PRODUCTOS**

En este documento se presentan cuestiones y preguntas que surgen de la labor de desarrollar enmiendas a la NGAA como consecuencia de la ratificación de la sección sobre aditivos alimentarios en las nuevas normas para productos o las normas revisadas. Las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas presentadas para su ratificación se muestran en los documentos [CX/FA 26/56/5](#) y [CX/FA 26/56/5 add.1](#). En este documento se describen los enfoques de las consiguientes enmiendas de la NGAA propuestas por la presidencia, y se presentan los anteproyectos de enmiendas de la NGAA, que serán sometidos a consideración por primera vez por el Grupo de trabajo presencial (GTP).

CUESTIONES CLAVE Y CUESTIONES QUE DEBEN SER EXAMINADAS POR EL GTP**CUESTIONES RELACIONADAS CON LA NORMA REGIONAL PARA ASIA****Antecedentes**

El informe del grupo de trabajo electrónico sobre la *Norma regional para los raviolis congelados rápidamente* ([CX/ASIA 25/23/10](#)) y el informe del grupo de trabajo que se reunió durante la reunión ([ASIA23/CRD20](#)) proporcionan antecedentes sobre el desarrollo de la norma. En el informe de la 23.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia ([REP25/ASIA](#)) se proporciona un resumen del debate de la sesión plenaria (párrafos 93-104), y la norma aceptada para su aprobación por la Comisión se encuentra en el Apéndice VII del informe.

El CCASIA indicó que la categoría de alimentos (CA) apropiada de la NGAA correspondiente a la *Norma regional para los raviolis congelados rápidamente* es la CA 06.4.3 “Pastas y fideos precocidos y productos análogos” y consideró los aditivos alimentarios actualmente en esa categoría.

1. Enfoque general para la ratificación

El CCASIA identificó las clases funcionales justificadas como reguladores de la acidez, colorantes, sustancias conservadoras, estabilizantes, humectantes, espesantes, potenciadores del sabor y emulsionantes en los cuadros I y II, y reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, endurecedores, potenciadores del sabor, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, estabilizantes y espesantes en el Cuadro III. Además, no se proporciona ninguna indicación para señalar que en los alimentos correspondientes a la norma regional deba restringirse alguno de los aditivos. El CCASIA también señaló que las dosis máximas de uso deben armonizarse con la NGAA para mayor coherencia.

Propuesta de la presidencia

De acuerdo con la referencia general a la NGAA que se muestra en el Apéndice VII del informe REP25/ASIA, el enfoque general adoptado es permitir:

- los aditivos de los cuadros I y II que tienen las funciones de reguladores de la acidez, colorantes, sustancias conservadoras, estabilizantes, humectantes, espesantes y emulsionantes; y
- los aditivos del cuadro III que tienen las funciones de reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, endurecedores, potenciadores del sabor, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, estabilizantes y espesantes.

Pueden ser necesarias algunas notas para restringir el uso de aditivos a determinadas clases funcionales.

Al enfoque general anterior hay algunas excepciones, que se presentan en la siguiente cuestión 2.

2. Usos adicionales para determinados aditivos “de uso exclusivo”

El CCASIA señaló que algunos aditivos tienen una nota que indica el uso exclusivo en determinados alimentos (por ejemplo, la nota 194: “Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la *Norma para fideos instantáneos* (CXS 249-2006) solamente”), pero que también se utilizan en los raviolis congelados rápidamente. Específicamente, el CCASIA identificó los siguientes aditivos: carmines (SIN 120), CAROTENOS, BETA- (SIN 160a(i),(iii),(iv)), FOSFATOS, alginato de propilenglicol (SIN 405), ésteres de propilenglicol de ácidos grasos (SIN 477), SUCROÉSTERES (SIN 473, 473a y 474) y SULFITOS (SIN 220-225, 539) tal como se utilizan. En consecuencia, se ha propuesto una nueva nota para permitir el uso de estos aditivos: “Solamente para uso en los productos correspondientes a la *Norma regional para los raviolis congelados rápidamente* (CXS***R-202*)”.

Propuestas de la presidencia

- a) Se propone añadir una nueva nota para permitir el uso de los precitados aditivos, según lo propuesto por el CCASIA. La Presidencia propone una modificación menor por coherencia con las prácticas recientes, para omitir el término “solamente” cuando no sea necesario y cuando su ausencia no afecte al significado. Por consiguiente, se propone que la nueva nota sea, “Para uso en los productos correspondientes a la *Norma regional para los raviolis congelados rápidamente* (CXS***R-202*)”.
- b) A fin de evitar incoherencias y eliminar conflictos con el uso de la nota 194 que describe el uso exclusivo en los fideos normalizados, se propone revisar la nota 194 para mayor claridad: “Para uso en los fideos instantáneos de conformidad con la *Norma para fideos instantáneos* (CXS 249-2006) **solamente**”.
- c) De conformidad con la cuestión 1, cuando el CCASIA **no** haya señalado que un aditivo alimentario utilizado exclusivamente también se utiliza en los raviolis congelados rápidamente, el uso en los raviolis congelados rápidamente se excluirá mediante el uso de una nota XS. Por ejemplo, los ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS están asociados con la nota 194, que indica el uso exclusivo en los fideos instantáneos normalizados y **no** han sido indicados para su uso en los raviolis congelados rápidamente; por lo tanto, pese al enfoque general de aprobación, se excluirán de los raviolis congelados rápidamente.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LA NORMA REGIONAL PARA EL CERCANO ORIENTE**Antecedentes sobre la Norma regional para el doogh (Cercano Oriente) (CXS 332R-2018)**

Como el *doogh* es una leche fermentada, el CCNE, en su 11.^a reunión, suspendió el trabajo sobre aditivos alimentarios para la norma CXS 332R-2018 hasta que se completara la armonización de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003). A medida que se completó este último trabajo, el CCNE presentó disposiciones sobre aditivos alimentarios, tal como se muestran en el Apéndice II del informe [REP25/NE](#), y el Apéndice I de [CX/NE 25/12/3 Add.1](#).

Sin embargo, tal como se describe en el documento sobre los asuntos remitidos ([CX/FA 26/56/2](#)), durante la 89.^a reunión del Comité Ejecutivo se sometió a debate señalando que podría ser necesario seguir deliberando sobre la justificación técnica del uso de aditivos alimentarios en el *doogh* en la próxima reunión del CCNE y, por lo tanto, Comité Ejecutivo, en dicha reunión, suspendió cualquier recomendación sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

3. Suspender la aprobación y la incorporación de la sección sobre sobre aditivos alimentarios en la Norma regional para el doogh (Cercano Oriente) (CXS 332R-2018)Propuestas de la presidencia

Teniendo en cuenta las deliberaciones en curso que pueden ser necesarias para los aditivos alimentarios en el *doogh*, se propone suspender la aprobación de la sección sobre aditivos alimentarios de la norma (y la posterior incorporación de las disposiciones en la NGAA) hasta que se presente una recomendación final en una futura reunión del CCFA.

Antecedentes sobre la Norma regional para el maamoul

En su novena reunión (2017), el Comité aprobó la preparación de un *Documento de debate sobre el desarrollo de una norma regional sobre el maamoul*, que fue examinado en su décima reunión ([CX/NE 19/10/17](#)). En el proyecto original se propuso, con respecto a los aditivos alimentarios, que “Los productos correspondientes a esta norma deben cumplir con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)”. El perfeccionamiento de esta referencia general se propuso en el proyecto final de la norma presentada en [NE11/CRD06](#) y en el Apéndice II de [REP23/NE](#), del modo siguiente:

En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los aditivos alimentarios 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 07.2.1 (Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema)) o enumerados en el Cuadro III.

4. Enfoque general para la incorporación de disposiciones en la NGAAPropuestas de la presidencia

- a) Todos los aditivos permitidos en los cuadros I y II de la categoría de alimentos 07.2.1 de la NGAA están permitidos en el *maamoul* normalizado.

b) Se necesita una referencia al Cuadro III para el *maamoul* normalizado, pero no es necesario hacer ningún cambio en el Cuadro III en sí.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS PARA HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS CULINARIAS

Se han presentado cuatro normas para su ratificación (esto es, las normas para especias derivadas de frutas y bayas secas deshidratadas: requisitos para vainilla, especias en forma de frutas y bayas secas: requisitos para el cardamomo grande, especias en forma de semillas secas: requisitos para el cilantro y hierbas aromáticas: requisitos para la mejorana dulce), todas en relación con la adopción de antiaglutinantes en el Cuadro III de la NGAA.

La presidencia tiene dos preocupaciones principales con los textos propuestos, a saber: 1) Las hierbas aromáticas se encuentran actualmente en el Anexo del Cuadro III y, por lo tanto, no deben asociarse con las disposiciones del Cuadro III; y 2) en la 55.ª reunión del CCFA se plantearon preguntas para su examen en la Octava reunión del CCSCH sobre la conveniencia de incluir las hierbas aromáticas en el Anexo del Cuadro III, pero no las especias, dada la naturaleza similar de los ingredientes, junto con la reorganización de la NGAA que separaba más claramente las especias “puras” de condimentos y similares (ya que pueden tener diferentes requisitos de aditivos alimentarios). El CCSCH, en dicha reunión, consideró las preguntas del CCFA, pero no pudo preparar una respuesta, ya que consideró que se necesitaba una mayor deliberación en coordinación con los expertos. Cabe prever que se proporcionará una respuesta al CCFA después de la novena reunión del CCSCH.

En consecuencia, la presidencia muestra sus dudas sobre la ratificación de los aditivos del Cuadro III en las normas para especias con estas cuestiones pendientes.

Propuestas de la presidencia

a) La ratificación de las normas para especias debe retrasarse hasta el momento en que el CCSCH responda a las preguntas planteadas en la 55.ª reunión del CCFA sobre los aditivos del Cuadro III.

b) El CCSCH debe revisar la referencia general a la *Norma para hierbas aromáticas: requisitos para la mejorana dulce* para incluir una referencia a los cuadros I y II de la NGAA, e identificar qué antiaglutinantes se utilizan. Nota: este enfoque también puede aplicarse a las especias, si las especias deben figurar también en el Anexo del Cuadro III.

Se presenta el siguiente texto para que el CCFA lo someta a consideración:

Con respecto a la *Norma para hierbas aromáticas: requisitos para la mejorana dulce* que se ha remitido a la CCFA, en su 56.ª reunión, para la ratificación de la sección sobre aditivos alimentarios, la referencia a los antiaglutinantes del Cuadro III es inapropiada, ya que las hierbas aromáticas se encuentran en el Anexo del Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA; CXS 192-1995) y, por lo tanto, no deben utilizarse los aditivos del Cuadro III. Se recomienda definir los antiaglutinantes específicos utilizados en las hierbas aromáticas, de modo que: i) se pueda generar una referencia a los antiaglutinantes de la Norma, y ii) que puedan incorporarse las disposiciones apropiadas en los cuadros I y II de la NGAA.

Con respecto a las tres normas para especias que se han remitido de manera similar al CCFA para su ratificación, se observa que se cuestiona la idoneidad del uso de los aditivos del Cuadro III en las especias (véase [CX/SCH 25/8/2](#)). Por lo tanto, a la espera de una respuesta, el CCFA no ha ratificado las secciones sobre aditivos alimentarios en este momento. Además, si el CCSCH determinara que el uso general de los aditivos del Cuadro III no es apropiado en las especias normalizadas, entonces el CCSCH puede desear definir los antiaglutinantes específicos utilizados, a fin de generar disposiciones para los cuadros I y II de la NGAA.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS PARA GRASAS Y ACEITES

Como se presenta en el documento CX/FA 26/56/5 Add.1, el CCFO, en su 29.ª reunión, acordó remitir el anteproyecto de norma para los aceites omega-3 de origen microbiano a la CAC para su adopción en el trámite 5, y las disposiciones sobre aditivos alimentarios al CCFA para su ratificación. El CCFO recomendó la creación de una nueva categoría de alimentos en la NGAA (CA 02.1.4 Aceites y grasas de origen microbiano) para acomodar los aceites omega-3 de origen microbiano, ya que ninguna de las categorías de alimentos actuales parece apropiada.

El CCFO, en dicha reunión, recomendó que el CCFA ratificara el uso de antioxidantes, secuestrantes y emulsionantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la NGAA. No se proponen disposiciones para el Cuadro III, lo cual es conveniente dado que la CA 02.1 se encuentra en el Anexo del Cuadro III.

Propuestas de la presidencia

- a) Remitir la cuestión de la creación de una nueva categoría de alimentos 02.1.4 de la NGAA al GTE de la NGAA que se establezca durante la 56.^a reunión del CCFA; y,
- b) en espera de la ratificación del CCFA de la creación de la categoría de alimentos 02.1.4 para aceites de origen microbiano en una futura reunión del CCFA, llevar a cabo la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma para aceites de origen microbiano y la incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios pertinentes de la NGAA.

Anexo 2 (CCASIA)

ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA REGIONAL PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CCASIA) Y A LOS CUADROS I, II Y III DE LA NGAA EN RELACIÓN CON LA ARMONIZACIÓN DE ESA NORMA

Las normas regionales sobre productos se refieren a las siguientes categorías de alimentos en la NGAA (véase el Anexo C de la NGAA):

Número de CXS	Nombre de la norma del Codex	Categoría de alimentos de la NGAA
Por determinar	Raviolis congelados rápidamente (Asia)	06.4.3

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA SECCIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA REGIONAL DEL CCASIA PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (ASIA)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la norma:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los ~~alimentos~~ **productos** correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, ~~sustancias conservadoras, estabilizantes, humectantes, espesantes y emulsionantes~~ **emulsionantes, espesantes, estabilizadores, humectantes y sustancias conservadoras** de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, endurecedores, potenciadores del sabor, humectantes, conservantes, leudantes, estabilizantes y espesantes, ~~que se indica~~ del 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).

Nota de la presidencia:

- 1) El orden de las clases funcionales para los aditivos de los cuadros I y II se ha reorganizado por orden alfabético, que es diferente al que se muestra en el Apéndice VII del informe REP25/ASIA.
- 2) Debido a que no hay restricciones sobre aditivos específicos en el Cuadro III, se propone tachar “que se indica” de “que se indica en el Cuadro III”, porque este texto se utiliza generalmente en los casos en que solo pueden utilizarse determinados aditivos (es decir, sugiere que el lector debe consultar el Cuadro III para determinar qué aditivos están específicamente indicados para su uso).
- 3) Como la norma se refiere regularmente a “el producto”, el término “en los alimentos ... es aceptable el uso” se ha cambiado por “en los productos ... es aceptable el uso”. “Productos” ya se utiliza también en el texto con respecto a los aromatizantes.

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO II DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (ASIA)

Los cuadros se han actualizado para incluir las últimas revisiones de 2025 a la NGAA; ello incluye revisiones que reflejaban las adopciones de la 55.ª reunión del CCFA (véase [REP25/FA](#) para los antecedentes), que fueron adoptadas posteriormente por el CAC, en su 48.º período de sesiones, en noviembre de 2025 (véase el informe [REP25/CAC](#)). El nuevo texto se indica en las casillas de los cuadros en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica tachado. **El texto en letra verde y doble subrayado** son proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que se encuentran en el procedimiento de trámites del Codex (véase el documento [FA/56 INF/01](#)).

A continuación, se presentan recomendaciones sobre las enmiendas a la CA 06.4.3

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.4.3

Nota de la presidencia: en las CA 06.0 o 06.4 no se han establecido disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Enmiendas relacionadas con la Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia) (CXS 301R-2011)

N.º de categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Dosis máx.	Notas	Recomendación
<u>ADIPATOS</u> Clases funcionales: Reguladores de la acidez	<u>355</u>	<u>7</u>	<u>1 000 mg/kg</u>	<u>1</u>	Ningún cambio (Nota de la presidencia: "Ningún cambio" indica que el aditivo está permitido en los alimentos correspondientes a la Norma regional para albóndigas ultracongeladas como lo indica la disposición actual de la NGAA)
AMARANTO Clases funcionales: Colorantes	123	2019	100 mg/kg	194, <u>XS***R</u>	Ratificar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA Clases funcionales: Colorantes	160b(i)	2025	20 mg/kg	8, 676	Ningún cambio
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA Clases funcionales: Colorantes	160b(ii)	2025	25 mg/kg	185, 676	Ningún cambio
ÉSTERES DE ASCORBILO Clases funcionales: Antioxidantes	304, 305	2012	500 mg/kg	10 ₁ y 211 ₁ <u>XS***R</u>	Ratificar
BENZOATOS Clases funcionales: Sustancias conservadoras	210-213	2019	1 000 mg/kg	13 y XS249	Ningún cambio
BUTILHIDROXIANISOL Clases funcionales: Antioxidantes	320	2006	200 mg/kg	15 ₁ y 130 ₁ <u>XS***R</u>	Ratificar
BUTILHIDROXITOLUENO Clases funcionales: Antioxidantes	321	2006	200 mg/kg	15 ₁ y 130 ₁ <u>XS***R</u>	Ratificar
CANTAXANTINA Clases funcionales: Colorantes	161 g	2019	15 mg/kg	153 ₁ y XS249 ₁ <u>XS***R</u>	Ratificar
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO Clases funcionales: Colorantes	150b	2019	50 000 mg/kg	194 ₁ <u>XS***R</u>	Ratificar
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	2010	50 000 mg/kg	153 ₁ y 173 ₁ <u>XS***R</u>	Ratificar

N.º de categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Dosis máx.	Notas	Recomendación
Clases funcionales: Colorantes					
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO Clases funcionales: Colorantes	150d	2011	50 000 mg/kg	153, <u>XS***R</u>	Ratificar
CARMINES Clases funcionales: Colorantes	120	2008	100 mg/kg	153, y 178, <u>QFD1</u>	Ratificar
CAROTENOS BETA- Clases funcionales: Colorantes	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	40 mg/kg	153, 341, 344, <u>QFD1</u>	Ratificar
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES Clases funcionales: Colorantes	160a(ii)	2023	40 mg/kg	153, 341, 344, <u>XS***R</u>	Ratificar (<i>Nota de la presidencia: Si bien puede parecer razonable que este aditivo esté permitido si también se permiten los CAROTENOS, BETA-, el CCASIA no indicó que el SIN 160a(ii) se utilice, por lo que no se ha hecho una propuesta para su inclusión).</i>
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS Clases funcionales: Colorantes	141(i), (ii)	2009	100 mg/kg	153, <u>XS***R</u>	Ratificar
CURCUMINA Clases funcionales: Colorantes	100(i)	2025	100 mg/kg	676, 677	Ningún cambio
BETA-CICLODEXTRINA Clases funcionales: Sustancias inertes, estabilizadores, espesantes	459	2012	1 000 mg/kg	153, <u>XS***R</u>	Ratificar
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICO Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL Clases funcionales: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	472e	2005	10 000 mg/kg	<u>QFD2</u>	Ratificar
VERDE SÓLIDO FCF Clases funcionales: Colorantes	143	2010	290 mg/kg	194, <u>XS***R</u>	Ratificar

N.º de categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Dosis máx.	Notas	Recomendación
EXTRACTO DE PIMENTÓN Clases funcionales: Colorantes	160c(ii)	2025	120 mg/kg	39 y 676	Ningún cambio
FOSFATOS Clases funcionales: Varias en función del fosfato: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, agentes de fermentación, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)(v); 542	2019	2 500 mg/kg	33, 211, 475, QFD3	Ratificar
POLIDIMETILSILOXANO Clases funcionales: Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes	900a	2007	50 mg/kg	153, XS***R	Ratificar
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Clases funcionales: Emulsionantes, estabilizadores	475	2016	2 000 mg/kg	194, XS***R	Ratificar
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO Clases funcionales: Emulsionantes	476	2016	500 mg/kg	194, XS***R	Ratificar
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO Clases funcionales: Emulsionantes	430, 431	2016	5 000 mg/kg	2 y 194, XS***R	Ratificar
POLISORBATOS Clases funcionales: 432, 433, 435, 436 – Emulsionantes, estabilizadores; 434 - Emulsionantes	432-436	2007	5 000 mg/kg	153, XS***R	Ratificar

N.º de categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Dosis máx.	Notas	Recomendación
GALATO DE PROPILO Clases funcionales: Antioxidantes	310	2016	200 mg/kg	15, 130, 211, <u>XS***R</u>	Ratificar
PROPILENGLICOL Clases funcionales: Sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	1520	2016	10 000 mg/kg	194, <u>XS***R</u>	Ratificar
ALGINATO DE PROPILENGLICOL Clases funcionales: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	405	2016	5 000 mg/kg	194, 371, <u>QFD1a</u>	Ratificar
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS Clases funcionales: Emulsionantes	477	2007	5 000 mg/kg	2 y 153, <u>QFD1</u>	Ratificar
SORBATOS Clases funcionales: Sustancias conservadoras	200, 202, 203	2012	2 000 mg/kg	42, y 211, <u>XS***R</u>	Ratificar
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS Clases funcionales: 491-494 – Emulsionantes, estabilizadores; 495 - Emulsionantes	491-495	2019	5 000 mg/kg	2, y 194, <u>XS***R</u>	Ratificar
ESTEAROIL LACTILATOS Clases funcionales: Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores	481(i), 482(i)	2016	5 000 mg/kg	194, y 371, <u>XS***R</u>	Ratificar
SUCROÉSTERES Clases funcionales: SIN 473 – Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores SIN 473a – Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores SIN 474 – Emulsionantes	473, 473a, 474	2021	2 000 mg/kg	194, <u>QFD1b</u>	Ratificar

N.º de categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Dosis máx.	Notas	Recomendación
SULFITOS Clases funcionales: 220, 221, 223, 224 - Antioxidantes, agentes blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras 222, 225 - Antioxidantes, sustancias conservadoras; 539 - Antioxidantes, sustancias conservadoras, secuestrantes	220 - 225, 539	2019	20 mg/kg	44, 476, QFD1c	Ratificar
AMARILLO OCASO FCF Clases funcionales: Colorantes	110	2008	300 mg/kg	153, XS***R	Ratificar
TARTRATOS Clases funcionales: 334- Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes; 334(ii), 337- Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	334, 335(ii), 337	2019	7 500 mg/kg	45 y 128, QFD4	Ratificar
TARTRAZINA Clases funcionales: Colorantes	102	2025	70 mg/kg	676, 680	Ningún cambio
TERBUTILHIDROQUINONA Clases funcionales: Antioxidantes	319	2006	200 mg/kg	15 y 130	Ningún cambio
TOCOFEROLES Clases funcionales: Antioxidantes	307a, b, c	2016	200 mg/kg	211, XS***R	Ratificar

NOTAS PARA LA NORMA REGIONAL PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (ASIA)

194 Para uso en los fideos instantáneos correspondientes a la *Norma para fideos instantáneos* (CXS 249-2006) solamente.

QFD1 Para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*).

QFD1a Para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*), como emulsionantes, estabilizadores o espesantes.

QFD1b Para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*), como emulsionantes o estabilizadores.

- QFD1c** Para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*) como sustancias conservadoras.
- QFD2** Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*), como emulsionantes o estabilizadores.
- QFD3** Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*), como reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, sustancias conservadoras, estabilizadores o espesantes.
- QFD4** Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*), como reguladores de la acidez.
- XS***R** Excluido el uso en los productos correspondientes a la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS***R-202*).

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO III DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (ASIA)

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA SECCIÓN 2 DEL CUADRO III

06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos
	En los alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III).
Norma del Codex	Fideos instantáneos (CXS 249-2006)
	<u>En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, endurecedores, acentuadores del sabor, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, estabilizadores y espesante que figuran en el Cuadro III.</u>
Norma del Codex	<u>Raviolis congelados rápidamente (Asia) (CXS***R-202)</u>

Nota de la presidencia sobre el Cuadro III: Las notas explicativas al Cuadro III indican que cuando la referencia general al Cuadro III indica que pueden utilizarse los aditivos del Cuadro III con clases funcionales específicas -como es el caso de los raviolis congelados rápidamente- puede utilizarse cualquiera de los aditivos del Cuadro III con la clase funcional que aparece en la columna 3 del Cuadro III en los productos correspondientes a la norma para productos.

Solamente cuando la norma limita “determinados” aditivos del Cuadro III, es necesario hacer una referencia a la norma para productos en la columna 5 del Cuadro III.

Por consiguiente, no es necesario hacer ningún cambio en el Cuadro III (es decir, no es necesario modificar la columna 5 del Cuadro III).

Anexo 3 (CCNE)

ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA REGIONAL PARA EL MAAMOUL (CXS 332R-2018; CXS*R-202*)**

La norma regional para productos para el *maamoul* pertinente que se está armonizando con la NGAA tiene referencias a las siguientes categorías de alimentos de la NGAA (según el Anexo C de la NGAA):

Número de CXS	Norma del Codex	Categoría de alimentos de la NGAA
***R-202*	Norma regional para el <i>maamoul</i> (Cercano Oriente)	07.2.1

ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA REGIONAL PARA EL MAAMOUL (CERCANO ORIENTE) (CXS*R-202*)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma regional para el maamoul* (CXS***R-202*):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los aditivos alimentarios 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 07.2.1 (Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema)) o enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO II DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA EL MAAMOUL (CXS*R-202*)***Notas de la presidencia:*

Tal como se ha expuesto en la cuestión 3 del Anexo 1, se recomienda terminar una armonización retroactiva de la *Norma regional para el doogh* (Cercano Oriente) (CXS 332R-2018), durante una reunión futura del CCFA, por lo tanto, en este momento no se presenta ningún cambio en el Cuadro II de la NGAA.

Tal como se ha expuesto en la cuestión 4 del Anexo 1, ya que las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los productos correspondientes a la *Norma regional para el maamoul* (Cercano Oriente) están plenamente permitidas con respecto a los aditivos de los cuadros I y II. La presidencia ha examinado las disposiciones en la CA 07.2.1 (así como las categorías generales 07.0 y 07.2) de la NGAA; no se considera necesario hacer ninguna enmienda en los cuadros I y II.

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO III DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA EL MAAMOUL (CERCANO ORIENTE) (CXS *R-202*)****ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO III***Notas de la presidencia:*

Tal como se ha expuesto en la cuestión 3 del Anexo 1, se recomienda terminar una armonización retroactiva de la *Norma regional para el doogh* (Cercano Oriente) (CXS 332R-2018), durante una reunión futura del CCFA, por lo tanto, en este momento no se presenta ningún cambio en el Cuadro III de la NGAA.

Tal como se ha expuesto en la cuestión 4 del Anexo 1, como las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los productos correspondientes a la *Norma regional para el maamoul* (Cercano Oriente) están plenamente permitidas con respecto a los aditivos de los cuadros I y II, **no es necesario hacer ninguna enmienda en el Cuadro**. Sin embargo, **es necesario hacer una nueva referencia a las normas sobre productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA (Sección 2 del Cuadro III)**, como se propone a continuación.

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA SECCIÓN 2 DEL CUADRO III

07.2.1	<u>Tortas, galletas y pasteles (p.ej., rellenos de fruta o crema)</u>
	<u>En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro III.</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Maamoul (Cercano Oriente) (CXS ***R-202*)</u>