



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 5b del programa

CX/FA 26/56/8
Febrero de 2026

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

56.ª reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA):

PROPUESTAS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS NUEVAS O REVISADAS

(RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2025/31-FA)

(Documento presentado por el Japón, la República de Corea, Ingredientes Alimentarios Especiales de la UE (EU SPI), Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM), Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), Consejo Internacional de la Estevia (ISC), e Industrias Internacionales de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI))

JAPÓN

PROPUESTA PRESENTADA POR:		JAPÓN	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Azul de gardenia	
N.º SIN		165	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾: <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: ☒ nueva disposición; o ☐ revisión de una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien ☐ revisión de una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos N.º ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾	Observaciones ⁽⁴⁾
1.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	200	Nota 601 Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
1.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	4 000	Nota 601
2.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de	200	Nota 601

	emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados		
2.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	4 000	Nota 601
3.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	400	Nota 601
4.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	Nota 601
4.2.2.2	Hortalizas secas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	3 000	Nota 601 Nota 675 Para uso únicamente en wasabi en polvo.
5.2.1	Caramelos duros	200	Nota 601
5.2.2	Caramelos blandos	4 000	Nota 601
5.2.3	Turrón y mazapán	4 000	Nota 601
5.3	Goma de mascar	4 000	Nota 601
5.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	400	Nota 601 Nueva nota: Para uso en jarabes con 400 mg/kg, para uso en glaseados con 2 000 mg/kg y para uso en recubrimiento de azúcar a 4 000 mg/kg solamente.
6.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2 000	Nota 601
7.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej. rellenos de fruta o crema)	2 000	Nota 601
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	400	Nota 601 Nota 258 Excluido jarabe de arce.
12.2.2	Aderezos y condimentos	3 000	Nota 601 Nueva nota: Para uso exclusivo en condimento de wasabi.
12.6	Salsas y productos análogos	500	Nota 601 Nueva nota: Para el uso únicamente en pasta de wasabi, salsa de wasabi, aderezo de wasabi.
13.6	Complementos alimenticios	4 000	Nota 601
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizada, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas particuladas	200	Nota 601
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200	Nota 601 Nueva nota: Para uso únicamente en bebidas de té verde, incluido el matcha.

14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200	Nota 601
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1750	Nota 601 Nueva nota: Para usar solo en aperitivos azules/púrpuras/verdes para normalizar y restablecer el color perdido por el tratamiento térmico.
			Nota 601: Sobre una base de polímero azul

¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos?

(En caso afirmativo, indique la CA correspondiente)

CXS 243-2003 *Norma para leches fermentadas* (bebidas a base de leche fermentada, aromatizadas, tratadas térmicamente o sin tratamiento térmico) 01.1.4

CXS 332R-2018 *Norma regional para el dough* (aromatizado, con o sin tratamiento térmico) 01.1.4

CXS 243-2003 *Norma para leches fermentadas* (aromatizadas, tratadas térmicamente o sin tratamiento térmico) 01.7

CXS 296- 2009 *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas*: 04.1.2.5

CXS 38-1981 *Norma para los hongos comestibles y sus productos* (inclusive liofilizados, sémola de hongos y hongos en polvo) 04.2.2.2

CXS 39-1981 *Norma para los hongos comestibles desecados* 04.2.2.2

CXS 321-2015 *Norma para los productos a base de ginseng* (ginseng seco, ginseng seco al vapor, extracto de ginseng en polvo, extracto de ginseng al vapor en polvo) 04.2.2.2

CXS 323R-2017 *Norma regional para productos a base de alga nori (Asia)* (productos de alga nori seca y productos de alga nori seca condimentada) 04.2.2.2

CXS 336R-2020 *Norma regional para productos de kava para uso como bebida cuando se mezclan con agua*. Productos de kava seca 04.2.2.2

CXS 341R-2020 *Norma regional para la mezcla de zaatar* 04.2.2.2

CXS 309R-2011 *Norma regional para la halva con tahina* 05.2.2

CXS 306-2023 *Norma para la salsa de ají (chiles)*

CXS 302-2011 *Norma para la salsa de pescado*

¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos?

(En caso afirmativo, indique las normas para productos pertinentes)

Solicitamos respetuosamente la inclusión del azul de gardenia en la lista de aditivos permitidos para alimentos regulados por CXS 296-2009 y proponemos que se autorice su uso en productos de las CA 1.1.4 y 1.7, correspondientes a CXS 243-2003.

EVALUACIÓN DEL JECFA:

Evaluación del JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).

El JECFA, en su centésima reunión (Evaluación de la inocuidad de ciertos aditivos alimentarios) celebrada del 10 al 19 de junio de 2025, estableció una IDA de 0-7 mg/kg pc al día para el azul de gardenia (genipina), expresada sobre la base del polímero azul de gardenia.

La monografía de las especificaciones actualmente está en elaboración.

JUSTIFICACIÓN:

Justificación del uso y necesidad tecnológica

El uso de este aditivo alimentario proporciona una ventaja tecnológica al mejorar el aspecto del producto y garantizar la uniformidad en el

<i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	color. Cumple una función tecnológica reconocida como aditivo colorante de acuerdo con la clasificación del Codex. Este aditivo ha sido evaluado por el JECFA en cuanto a su inocuidad, y la presente propuesta incluye explícitamente usos adicionales en las CA 4.2.2.2, 11.4, 12.2.2, 12.6, 14.1.5 y 5.1, y si bien trasciende las clasificaciones de alimentos consideradas en la evaluación de la exposición alimentaria del JECFA, puede no haberse reflejado claramente en ellas. El uso en estas categorías de alimentos adicionales se limita a aplicaciones específicas y se controla con el nivel mínimo necesario de acuerdo con las BPF. Por lo tanto, se espera que la ingesta incremental atribuible a estos usos adicionales propuestos sea muy limitada en relación con la IDA, y la exposición alimentaria conjunta siga siendo muy inferior a la IDA. Además, para ciertas aplicaciones en las que se requiere un aspecto azul y hay demanda de alternativas a otras formulaciones de color azul, este aditivo puede satisfacer dichas necesidades de formulación sin comprometer la calidad del producto. También los colorantes ya están permitidos en las categorías propuestas anteriormente. Por lo tanto, el uso de este aditivo cumple los criterios descritos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según proceda)	Aditivo del Cuadro III: ☐ Sí ☒ No (Sírvese proporcionar abajo información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria) WHO Technical Report Series 1058. Se propone la evaluación de la exposición alimentaria al azul de gardenia (genipina) para su uso en 20 categorías de alimentos de la NGAA con dosis máximas de BPF, que incluyen bebidas alcohólicas; bebidas deportivas y energéticas; agua aromatizada; bebidas de frutas; bebidas gaseosas; bebidas en polvo; confituras, jaleas y mermeladas; chicles; té listos para beber; recubrimientos de azúcar; glaseados; jarabes para raspados de hielo; helados y postres congelados; caramelos duros y blandos; leches aromatizadas; yogur; cereales elaborados; bizcochos; y suplementos alimenticios (tabletas masticables). El Comité examinó las estimaciones de la exposición alimentaria al azul de gardenia (genipina) presentadas por el patrocinador, basadas en las dosis máximas de uso ajustadas en BPF, combinadas con datos sobre el consumo de alimentos del Brasil, Japón, Reino Unido y Estados Unidos, así como estimaciones basadas en la base de datos integral de la EFSA y los datos sobre el consumo de alimentos de CIFOCCOss. El Comité también calculó las estimaciones de exposición alimentaria elevada utilizando la exposición alimentaria media de Japón. Las estimaciones de la exposición media y alta en la dieta utilizando la exposición media del Japón. Las estimaciones de exposición media y alta en la dieta fueron de hasta 9,0 mg/kg pc al día y 13,8 mg/kg pc al día en niños, y hasta 3,7 mg/kg de peso corporal al día y 10,4 mg/kg de peso corporal al día en adultos, respectivamente. Sobre la base de la exposición alimentaria más alta del azul de gardenia (genipina), de 13,8 mg/kg pc al día, y teniendo en cuenta el contenido máximo del polímero azul de gardenia de hasta el 36% de las especificaciones, el Comité calculó una exposición alimentaria expresada sobre la base del polímero azul de hasta 5,0 mg/kg de peso corporal al día para los niños. Sobre la base de las especificaciones de genipósido en el artículo comercial de 80 mg/kg, el Comité calculó una exposición alimentaria teóricamente alta al genipósido de 1 µg/kg dpc por día. El Comité concluyó que la estimación conservadora de alta exposición de 5,0 mg/kg pc por día para los niños debería tenerse en

	cuenta en la evaluación de la inocuidad del polímero
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	El uso del aditivo colorante está destinado únicamente a restablecer o mejorar el aspecto de los alimentos y no entraña algún beneficio nutricional, funcional ni relacionado con la salud. No sugiere que el producto tenga una calidad o características superiores más allá de su propósito previsto. Por lo tanto, el uso del aditivo colorante no confunde a los consumidores.

República de Corea

PROPUESTA PRESENTADA POR:		República de Corea	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Glicósidos de esteviol	
N.º SIN		960a, 960b, 960c, 960d	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Edulcorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☒ revisión de una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien ☐ revisión de una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
13.6	Complementos alimenticios	2 500 mg/kg	Notas 26, 203 y 477 Retirar la "Nota 203 (Solo para uso en complementos masticables)". De la disposición sobre los glicósidos de esteviol en la CA 13.6.
¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? (en caso afirmativo, indique la CA correspondiente) No			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? (en caso afirmativo, indique las normas pertinentes) No			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		1. Año de evaluación: 2019 (87.ª JECFA) 2. IDA: 0-4 mg/kg pc (expresado como esteviol) 3. Informe: TRS 1020-JECFA87/10 4. Especificación: Compendio combinado de especificaciones de aditivos alimentarios de la FAO	
JUSTIFICACIÓN:			

Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	De acuerdo con la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>, la principal necesidad tecnológica para el uso de los glicósidos de esteviol (SIN 960a, 960b, 960c, 960d) en la categoría de alimentos 13.6 Complementos alimenticios es 3.2(c) "Aumentar las propiedades organolépticas de los alimentos". Un uso apropiado de edulcorantes es necesario para enmascarar el amargor inherente y otros sabores indeseables característicos de la mayoría de los nutrientes e ingredientes funcionales utilizados en los complementos alimenticios. Además, los edulcorantes como el aspartame, el neotame y la sacarina ya están permitidos para uso en la CA 13.6 (Complementos alimenticios) en varias formas de dosificación, sin límites a las formas masticables.
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i>	Aditivo del Cuadro III: ☒ Sí ☐ No (sírvese proporcionar abajo información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	El uso de glicósidos de esteviol se indicaría en la etiqueta de los productos.

Ingredientes Alimentarios Especiales de la UE (EU SPI)

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Ingredientes Alimentarios Especiales de la UE	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Extracto de romero	
N.º SIN		SIN 392	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Antioxidante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾ : <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: X una nueva disposición; o ☐ revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien ☐ revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categorías de alimentos N.º ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾	Observaciones ⁽⁴⁾
1.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales): leche en polvo	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de

	para máquinas expendedoras		materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) CXS 207-1999 (<i>Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo</i>), en la que se permiten antioxidantes. • Ácido ascórbico (BPF) • Ésteres de ascorbilo (500 mg/kg) • BHA (100 mg/kg) • BHT (200 mg/kg) • Galato de propilo (200 mg/kg) Excluidos los productos correspondientes a la norma CXS 290-1995 (<i>Norma para los productos a base de caseína alimentaria</i>); no se permiten antioxidantes
	Leche deshidratada para la fabricación de helados	30 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico
2.1.2	Grasas y aceites vegetales	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la Nota 15 en la NGAA) Para toda la CA 2.1.2 El extracto de romero (SIN 392) cumple con las condiciones establecidas en CXS 210-1999 (<i>Norma para aceites vegetales especificados</i>), se permiten otros antioxidantes. • Ésteres de ascorbilo (500 mg/kg) • BHA (200 mg/kg) • BHT (200 mg/kg) • Ácido cítrico (BPF) • Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol • Citratos de isopropílico (200 mg/kg) • Lecitina (GMP) • Galato de propilo (200 mg/kg) • TBHQ (200 mg/kg) • Tocoferoles (300 mg/kg) No se solicita el extracto de romero (SIN 392) como aditivo alimentario en aceites vírgenes o prensados en frío.
	Grasas y aceites para la fabricación profesional de alimentos con tratamiento térmico.	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA)
	Aceites vegetales (excepto los aceites vírgenes y de oliva) y grasas cuyo contenido de ácidos grasos poliinsaturados sea superior al 15% p/p del ácido	30 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA)

	graso total, para su uso en productos alimenticios sin tratamiento térmico.		
	Aceite para freír y grasa para freír, excepto aceite de oliva y aceite de orujo de oliva	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA)
	Aceites de algas	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) Si bien esta categoría de alimentos se incluyó en la evaluación del JECFA, se toma nota del trabajo en curso del CCFO de establecer una norma para los aceites omega-3 microbianos (CX/FO 26/29/6) y es necesario tenerlo debidamente en cuenta.
2.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota de pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex
2.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar, grasas untables con un contenido de grasa inferior al 80%	100 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la Nota 15 en la NGAA) El extracto de romero (SIN 392) cumple con las condiciones establecidas en CXS 256-1999 (<i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i>), CXS 253-2006 (<i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i>) y en las que se permiten antioxidantes. • Ésteres de ascorbilo (500 mg/kg) • BHA (200 mg/kg) • BHT (200 mg/kg) • Citratos de isopropilo (100 mg/kg) • Sorbatos (2.000 mg/kg) • Tocoferoles (500 mg/kg) • TBHQ (200 mg/kg)
4.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álroe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Excluidos los productos correspondientes a CXS 323R-2017 (<i>Norma regional para productos a base de alga nori</i>), no se permiten antioxidantes.
	Solo análogos de huevas de pescado a base de algas marinas; productos de papa deshidratada	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico
4.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico

	(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))		Nivel de uso basado en el contenido de grasa (véase la nota de pie de página 15 en la NGAA). Excluidos los productos correspondientes a CXS 57-1981 (<i>Norma para los concentrados de tomate elaborados</i>), no se permiten los antioxidantes
5.3	Goma de mascar	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico No hay norma del Codex
5.4	Decoraciones, aderezos (sin fruta) y salsas dulces; solo salsas	100 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (ver la nota a pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex
6.4	Relleno de pasta seca rellena	250 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota de pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex
7.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota a pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex.
7.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota a pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex.
8.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	150 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) 15 mg/kg si el contenido de materia grasa no es superior al 10% No hay norma del Codex.
8.2.1	Carnes procesadas, aves de corral y productos de caza sin tratamiento térmico en trozos enteros o cortes; carne deshidratada; carne procesada sin tratamiento térmico	150 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) 15 mg/kg si el contenido de materia grasa no es superior al 10% No hay norma del Codex.
8.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes; carne deshidratada	150 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) 15 mg/kg si el contenido de materia grasa no es superior al 10% Excluidos los productos correspondientes a CXS 96-1981 (<i>Norma para el jamón curado</i>)

			<i>cocido</i>) y a CXS 97-1981 (<i>Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida</i>), ya que no permiten antioxidantes.
8.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente		Como la suma de carnosol y ácido carnósico No hay norma del Codex
	Salchichas secas	100 mg/kg	
	Carne deshidratada	150 mg/kg	
8.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente		Como la suma de carnosol y ácido carnósico Excluidos los productos correspondientes a CXS 88-1981 (<i>Norma para la carne tipo "Corned Beef"</i>), CXS 89-1981 (<i>Norma para la carne "Luncheon"</i>) y CXS 98-1981 (<i>Norma para la carne picada curada cocida</i>), ya que no permiten antioxidantes.
	Salchichas secas	100 mg/kg	
	Carne deshidratada	150 mg/kg	
9.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) 15 mg/kg si el contenido de materia grasa no es superior al 10% No hay norma del Codex.
9.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota a pie de página 15 en la NGAA). 15 mg/kg si el contenido de materia grasa no es superior al 10% No hay norma del Codex.
9.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) 15 mg/kg si el contenido de materia grasa no es superior al 10% Excluidos todos los productos enlatados correspondientes a las normas CXS 137-1991, 70-1981, 90-1981, 119-1981 ya que no incluyen antioxidantes.
10.2	Productos a base de huevo	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico No hay norma del Codex
12.2.2	Aderezos y condimentos	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de materias grasas (véase la nota a pie de página 15 de la NGAA) No hay normas del Codex
12.4	Mostazas	100 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota 15 en la NGAA).

			No hay normas del Codex
12.5	Sopas y caldos Consomé/caldo	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Excluidos los productos correspondientes a CXS 117-1981 (<i>Norma para los "bouillons" y consomés</i>) No se permiten los antioxidantes.
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota A pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex.
13.6	Complementos alimenticios	400 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico No hay norma del Codex
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (ver la nota a pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex.
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	200 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota a pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex.
15.3	Aperitivos a base de pescado	50 mg/kg	Como la suma de carnosol y ácido carnósico Dosis de uso basada en el contenido de grasa (véase la nota a pie de página 15 en la NGAA). No hay norma del Codex.

¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? SÍ

¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? NO

EVALUACIÓN DEL JECFA:

Evaluación del JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).

[La evaluación química y técnica del extracto de romero de la reunión 82.^a del JECFA](#) (2016) incluyó lo publicado de la inocuidad la ingesta alimentaria, las metodologías de producción y las especificaciones relacionadas con el uso del extracto de romero (SIN 392). El Comité mantuvo una IDA temporal de 0 a 0,3 mg/kg pc al día (expresada en ácido carnósico y carnosol) a la espera de la presentación de estudios repetidos sobre la toxicidad del extracto de romero para el desarrollo en crías de roedores.

[La evaluación de ciertos aditivos alimentarios en el informe de 87.^a reunión del JECFA/FAO/OMS](#) incluyó la evaluación de la exposición alimentaria al extracto de romero (página 83). El Comité evaluó las estimaciones de exposición alimentaria de Australia, Nueva Zelandia y Europa con base en los datos de la exposición común. Las exposiciones alimentarias estimadas sobre la base de las dosis de uso común fueron inferiores a la mitad de las estimadas por el Comité en la 82.^a reunión, que se basaron en las dosis máximas permitidas en los extremos superiores de los rangos de las exposiciones de los percentiles medio y alto [En la 100.^a reunión del JECFA \(2025\)](#), el JECFA evaluó nuevos datos de toxicidad para el desarrollo y retiró la IDA temporal. Se estableció una nueva IDA de 0–0,6 mg/kg pc por día (expresada en ácido carnósico y carnosol). El Comité llegó a la conclusión de que las estimaciones de exposición

	alimentaria procedentes de alimentos no representaban ningún problema de inocuidad. Las monografías de toxicología que resumen los datos que establecen la IDA se publicarán en las Monografías No. 35 del JECFA /FAO.
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	Los extractos de romero (E 392) provienen del <i>Rosmarinus officinalis L.</i> y tienen la capacidad de prevenir la oxidación, prolongar la vida útil, proteger el valor nutricional y actuar como opción natural a los antioxidantes sintéticos. La actividad antioxidante es aportada principalmente por dos componentes: ácido carnósico (CA) y carnosol (CN).
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i>	Aditivo del Cuadro III: X No (sírvese proporcionar abajo información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria) Véase el informe del JECFA (2025)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	El extracto de romero no confunde a los consumidores cuando se utiliza como antioxidante porque los organismos reguladores en regiones como la UE (E392) y Australia Nueva Zelanda han aprobado su uso como aditivo alimentario después de evaluaciones de la inocuidad y requieren etiquetado.

Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM)

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Extractos de annatto, base de bixina	
N.º SIN		160b(i)	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☒ revisión de una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o ☐ revisión de una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos N.º (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)

15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harinas o almidones (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	20 mg/kg con las notas 603 y 8	Propuesta de revisión de la redacción de la nota 603 para resolver la confusión en el comercio internacional. Redacción propuesta: "Para su uso con 100 mg/kg solo en aperitivos salados de galletas saborizadas (de patatas, cereales, harinas o almidones) (por ejemplo, barbacoa, queso, picante) y tortillas/nachos/patatas fritas." Cabe destacar que las galletas sin aromatizar corresponden a la CA 7.1.2. La Nota 603 se aplica a las galletas y aperitivos salados que corresponden a la CA 15.1.
------	---	--------------------------------	--

¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos?

(si es afirmativo, indique la CA correspondiente) **No**

¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos?

(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes) **N/A**

EVALUACIÓN DEL JECFA:

Evaluación del JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).

En la 67.ª reunión del JECFA (2006) se estableció una IDA para la bixina de 0 a 12 mg/kg pc.

JUSTIFICACIÓN:

Justificación del uso y necesidad tecnológica

La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).

Proporciona la función tecnológica del colorante

Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria

(según corresponda)

Aditivo del Cuadro III:

☐ Sí

☒ **No** (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)

El JECFA realizó una evaluación refinada de la ingesta en 2006. Para los extractos de annato, basados en bixina, la ingesta diaria promedio estimada de todos los alimentos y bebidas es de hasta el 0,2% de la IDA.

Justificación de que el uso no desorienta al consumidor

Proporciona el efecto técnico del color, para satisfacer las expectativas del consumidor respecto a los productos de aperitivos con sabor.

PROPUESTA PRESENTADA POR:

Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM)

IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:

Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Extractos de annatto, base de norbixina	
N.º SIN		160b(ii)	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☒ revisión de una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o ☐ revisión de una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harinas o almidones (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	20 mg/kg con las notas 603 y 185	Propuesta de revisión de la redacción de la nota 603 para resolver la confusión en el comercio internacional. Redacción propuesta: "Para su uso con 100 mg/kg solo en aperitivos salados de galletas saborizadas (de patatas, cereales, harinas o almidones) (por ejemplo, barbacoa, queso, picante) y tortillas/nachos/patatas fritas ." Cabe destacar que las galletas sin aromatizar corresponden a la CA 7.1.2. La Nota 603 se aplica a las galletas y aperitivos salados que corresponden a la CA 15.1.
¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? (si es afirmativo, indique la CA correspondiente) No			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? (en caso afirmativo, indique las normas pertinentes) N/A			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		En la 67.ª reunión del JECFA (2006) se estableció una IDA para la norbixina de 0 a 0,6 mg/kg pc.	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no</i>		<i>Proporciona la función tecnológica del colorante</i>	

<i>presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro III: ☐ Sí ☒ No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) El JECFA realizó una evaluación refinada de la ingesta en 2006. Para los extractos de annato, basados en norbixina, la ingesta diaria promedio estimada de todos los alimentos y bebidas es solo hasta un 4% de la ADI.
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	<i>Proporciona el efecto técnico del color, para satisfacer las expectativas del consumidor respecto a los productos de aperitivos con sabor.</i>

Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC)

PROPUESTA PRESENTADA POR:		International Food Additives Council (IFAC), 529 14th Street NW, Suite 1280, Washington, DC 20045, USA	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Nisina	
N.º SIN		234	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Conservante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾ : <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☒ revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o ☐ revisión de una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos N.º ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾	Observaciones ⁽⁴⁾
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	5 mg/kg	Revisión de una disposición existente. Proponemos actualizar la Nota 538 a fin de dar flexibilidad para diferentes niveles de contenido de aceite en formulaciones de salsa. Nota 538 Para su uso en productos refrigerados o con bajo contenido de aceite Nota 538 Incluye pero no se limita a productos con bajo contenido de aceite o refrigerados

12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	5 mg/kg	Revisión de una disposición existente. Proponemos actualizar la Nota 538 a fin de dar flexibilidad para diferentes niveles de contenido de aceite en formulaciones de salsa. Nota 538 para uso en productos refrigerados o con bajo contenido de aceite Nota 538 Incluye pero no se limita a productos con bajo contenido de aceite o refrigerados
8.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	25 mg/kg	Revisión de una disposición existente. Proponemos actualizar la Nota 330 para que sea más clara. Nota 330 Excepto para uso en productos enlatados Nota 330 Excluidos los productos enlatados.

¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos?

(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)

¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos?

(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)

EVALUACIÓN DEL JECFA:

Evaluación del JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).

Año de evaluación: 2024

IDA: 0-2 mg/kg pc

Observaciones: Sobre la base de los datos disponibles, el JECFA concluyó que la inducción de resistencia a los antimicrobianos no es motivo de preocupación y que era bajo el riesgo de que la nisina tuviera un efecto perturbador en el microbioma del tracto gastrointestinal humano. La nueva información toxicológica disponible para esta evaluación no proporcionó alguna razón para revisar la IDA de la nisina. El JECFA reafirmó la IDA de 0– 2 mg/kg pc para la nisina, establecida en la 77ª reunión del JECFA, pero señaló que los estudios toxicológicos críticos se realizaron con la Nisina A; por consiguiente, el JECFA llegó a la conclusión de que la IDA solo se aplica a la nisina A.

Reunión: 99

Código de especificaciones: R

Informe: [TRS 1056-JECFA 99/35](#)

Monografía TOX: [FAS 90-JECFA 99/107](#)

Años anteriores: 2013, 1968

JUSTIFICACIÓN:

Justificación del uso y necesidad tecnológica

La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).

En relación con las CA 12.6.1 y 12.6.2 y la Nota 538, hay confusión sobre lo que realmente significa "bajo contenido de aceite". Algunas salsas pueden contener del 20 al 30% de aceite en la formulación. Con ese nivel de aceite, la actividad hídrica sería elevada (>0,85) y, por lo tanto, requeriría un conservante, como la nisina, para garantizar la inocuidad alimentaria (referencia a la relación de actividad hídrica [que figura aquí](#)). La redacción actual de la Nota 538 es confusa para entender si se aplica a ciertos productos.

	Aunque la nisina por sí sola tiene efectividad, pueden presentarse limitaciones en los productos con un elevado contenido de grasa debido a la interacción de la nisina con los glóbulos de grasa. Sin embargo, hay soluciones para aumentar la eficacia de la nisina tanto en salsas emulsionadas como no emulsionadas, con o sin refrigeración, con diferentes contenidos de aceite, utilizando diferentes estrategias de aplicación, como en combinación con otros conservantes para crear un efecto sinérgico; o tecnologías de encapsulación, por ejemplo, para encapsular la nisina, mejorando así su eficacia general. Además, países como Australia y Japón permiten la nisina en salsas y aderezos sin ninguna nota especial. Respecto a la CA 8.2.2 y la Nota 330, notas como “Excepto para uso en ...” suelen contener información adicional sobre la cantidad de uso como “Excepto para el uso en xyz a 50 mg/kg”. El uso de la Nota 330 “Excepto para uso en productos envasados” en este caso no tiene sentido y crea confusión. La confusión surge cuando se utiliza el término “excepto para uso en”, ya que podría interpretarse en el sentido de que la nisina puede utilizarse en alimentos enlatados con un límite diferente, en lugar de como una exclusión. Aunque no se recogió claramente en el informe de 47.ª reunión del CCFA, se pensaba que en la reunión se había debatido que no sería necesaria la nisina en los productos enlatados. Por lo tanto, una nota más clara habría sido “Excluidos los productos enlatados, por eso se pide esta revisión.
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro III: ☐ Sí ☐ No (Sírvese proporcionar información de la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	

PROPUESTA PRESENTADA POR:	International Food Additives Council (IFAC), 529 14th Street NW, Suite 1280, Washington, DC 20045, USA
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>	Dimetilbicarbonato (DMDC)
N.º SIN	242
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>	Conservante
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>	Propuesta de: ☒ Una nueva disposición; o ☐ revisar una disposición presente en los cuadros I y II del NGAA; o bien

		☐ revisión de una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos N.º (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	250 mg/kg	
¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? (si es afirmativo, indique la CA correspondiente)			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? (en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1990 IDA: No especificada Observaciones: Aceptable para uso como agente de esterilización en frío en bebidas cuando se utiliza de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación hasta una concentración máxima de 250 mg/l. Reunión: 37 Código de especificaciones: N Informe: TRS 806-JECFA 37/23 Monografía TOX: FAS 28-JECFA 37/231 Especificación: COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/67 (METALS LIMITS) (2004). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.1/473 Años anteriores: 1990, COMPENDIUM/515. N	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		El DMDC se utiliza como agente de control microbiano y auxiliar de elaboración en bebidas no alcohólicas y vinos, de acuerdo con la legislación nacional. El DMDC se añade al envase de las bebidas (como una botella o una lata) antes del proceso de llenado. El modo de acción es penetrar en las células de los microorganismos e inactivar algunas de las enzimas clave necesarias para la función celular. El exceso de DMDC se hidroliza en presencia de agua para formar pequeñas cantidades de metanol y dióxido de carbono, que son componentes comunes de las bebidas. El DMDC protege las bebidas durante el delicado proceso del llenado y, por lo tanto, prolonga la vida útil de las bebidas sin impartir sabor o color del producto. El uso de DMDC es inocuo para el consumo humano de acuerdo con los usos propuestos.	

	Se llevaron a cabo estudios de desafío para evaluar la eficacia antimicrobiana del DMDC contra una selección de especies de levaduras utilizadas intencionalmente en instalaciones de fabricación de bebidas, así como organismos nocivos no deseados en las aplicaciones de bebidas propuestas con la dosis máxima de uso prevista (ver adjunto de datos de eficacia). Bajo las condiciones de los estudios, el DMDC fue eficaz para prevenir el crecimiento microbiano en matrices de bebidas alcohólicas. Datos de eficacia del dimetildicarbonato en bebidas alcohólicas aromatizadas de la CA 14.2.7
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i>	Aditivo del Cuadro III: ☐ Sí ☒ No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Estimaciones de la exposición actual basadas en la Encuesta nacional de salud y nutrición (NHANES) de los EE. UU. y la base de datos europea completa sobre consumo de alimentos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	El DMDC se utiliza como agente esterilizador en frío durante el llenado. El exceso de DMDC se hidroliza a dióxido de carbono y metanol. Por lo tanto, no hay DMDC presente en la bebida final y varios países han decidido entender el DMDC como coadyuvante de elaboración. Si un país tiene la necesidad de presentar el DMDC en la lista de ingredientes de la etiqueta, esto es posible en función del estado de los aditivos alimentarios, pero esto puede inducir a error al consumidor, ya que el DMDC no está presente en el producto terminado y ya no proporciona propiedades de conservación.

Consejo Internacional de la Estevia (ISC)

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Consejo Internacional de la Estevia	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Glicósidos de esteviol	
No. SIN		960	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Edulcorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾ : <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☐ revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien ☐ revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima	Observaciones ⁽⁴⁾

alimentos No. (²)		de uso (³)	
1.3.2.	Blanqueadores de bebidas	2 000 mg/kg	Dosis máxima de uso de 2 000 mg/kg en la propia crema: suponiendo un uso de hasta un 20% de crema en bebidas de café o té, esto da como resultado un contenido máximo de 400 mg/kg para la bebida final que se vaya a consumir.
1.4.4.	Productos análogos a la nata (crema)	2 000 mg/kg	Dosis máxima de uso de 2 000 mg/kg en la propia crema: suponiendo un uso de hasta un 20% de crema en bebidas de café o té, esto da como resultado un contenido máximo de 400 mg/kg para la bebida final que se vaya a consumir.

¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? No.

¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? No.

EVALUACIÓN DEL JECFA:

Evaluación del JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).

Última evaluación del JECFA: 2023, 96.ª reunión

IDA: 0-4 mg/kg pc

Monografía 31 (2023)

JUSTIFICACIÓN:

Justificación del uso y necesidad tecnológica

La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).

Los glicósidos de esteviol proporcionan dulzura sin adición de calorías o azúcares fermentables a los productos. Su uso en blanqueadores de bebidas y análogos de crema permitiría la formulación de productos reducidos en azúcar o sin azúcar, satisfaciendo la demanda de los consumidores de opciones más saludables.

Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria

(según corresponda)

Aditivo del Cuadro III:

☒ Sí

☐ No (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)

No se espera que los niveles de uso propuestos en estas categorías de alimentos conduzcan a una superación de la IDA de los glicósidos de esteviol mencionados anteriormente.

Justificación de que el uso no desorienta al consumidor

La función de los glicósidos de esteviol como edulcorante está claramente declarada en el etiquetado de los productos, garantizando la transparencia para los consumidores.

PROPUESTA PRESENTADA POR:

Consejo Internacional de la Estevia

IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:

Nombre del aditivo <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Glicósidos de esteviol	
N.º SIN		960	
Clase funcional <i>Como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989);</i>		Edulcorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾: <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☐ revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien ☐ revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾	Observaciones ⁽⁴⁾
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	200 mg/kg (sin cambios)	Solicitud de supresión de la Nota XS243.
01.7	Postres lácteos	330 mg/kg (sin cambios)	Solicitud de supresión de la Nota XS243.
¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? Sí. Las categorías de alimentos 01.1.4 y 01,7 corresponden a los productos cubiertos por la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003). <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i>			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? No. Sin embargo, se debe actualizar CXS 243-2003 (a través del Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos (CCMMP)) para incluir explícitamente los glicósidos de esteviol entre los edulcorantes aceptables en versiones aromatizadas de "leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente después de la fermentación". Probablemente no se añadieron los glicósidos de esteviol a la lista de edulcorantes en la Norma debido a que el CCMMP no estaba funcionando cuando los glicósidos de esteviol se introdujeron en la NGAA. <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i>			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Última evaluación del JECFA: 2023, 96.ª reunión IDA: 0-4 mg/kg pc Monografía 31 (2023)	
JUSTIFICACIÓN:			

Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	Los glicósidos de esteviol proporcionan dulzor sin adición en productos lácteos fermentados con reducción del contenido de energía o sin azúcar añadido y cumplen la misma función tecnológica que otros edulcorantes ya permitidos en CXS 243-2003. La eliminación de la Nota XS243 restablece la coherencia entre la NGAA y la norma CXS243 para leches fermentadas aromatizadas.
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i>	Aditivo del Cuadro III: ☒ Sí No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) La presente propuesta de eliminación de la Nota XS243 de estas categorías de alimentos no da lugar a una nueva exposición, ya que las dosis máximas de uso permanecen sin cambios. Los glicósidos de esteviol se han utilizado en las categorías de alimentos 01.1.4 (Bebidas líquidas lácteas aromatizadas) y 01.7 (Postres lácteos-) antes de la introducción de la Nota XS243. La nota se añadió en 2017 a 01.1.4, y a 01.7 en 2024. Por lo tanto, su uso en estas categorías es anterior a las adiciones de la nota de 2017 y 2024 y no representa un nuevo uso ni da lugar a exposición adicional alguna más allá del uso histórico de larga data-.
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	El uso de glicósidos de esteviol en leches fermentadas aromatizadas no induce a error a los consumidores, ya que se alinearía con el uso permitido de edulcorantes en productos aromatizados correspondientes a CXS 243-2003 en general. La función de los glicósidos de esteviol como edulcorante está claramente declarada en el etiquetado de los productos, garantía de transparencia para los consumidores.

Industrias Internacionales de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI)

PROPUESTA PRESENTADA POR:	Industrias Internacionales de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI)
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como aparece en Nombre genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Palmitato de ascorbilo (SIN 304)
N.º SIN	SIN 304
Clase funcional <i>Como aparece en Nombre genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Antioxidante
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾: <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>	Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☒ revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o ☐ revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar

		los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
13.1.1	Preparados para lactantes	100 mg/kg	381-Como se consume.. 551-La dosis máxima de uso se expresa como mg del aditivo/L del alimento. 187- Palmitato de ascorbilo (SIN 304) solamente.
13.1.2	Fórmulas de seguimiento	100 mg/kg	
13.1.3	Preparados para usos médicos específicos destinados a los lactantes	100 mg/kg	
¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos?			
Sí. Las categorías de alimentos relacionadas con las normas CXS 72-1981 y CXS 156-1987.			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos?			
Sí, el efecto de la propuesta sería que tal vez se necesitaran actualizaciones de la norma.			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		En la 100.ª reunión del JECFA celebrada en 2025, sobre la base de los nuevos datos presentados al Comité, se retiró la IDA anterior del palmitato de ascorbilo y el estearato de ascorbilo, y el Comité estableció una IDA de grupo "no especificada". La IDA "no especificada" se asigna a aditivos que el Comité determina que su uso en los alimentos no representaría un peligro para la salud y, por lo tanto, se determina que una IDA numérica no es necesaria. El Comité tampoco identificó algún problema de inocuidad para los lactantes menores de 12 semanas de edad si el uso es en concentraciones de hasta 100 mg/L en alimentos para lactantes y niños pequeños (CA13.1.1, 13.1.2, y 13.1.3).	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).		Funciones tecnológicas: Antioxidante • Un aditivo alimentario, que prolonga la vida útil de los alimentos mediante la protección contra el deterioro causado por la oxidación La oxidación es una preocupación importante en productos como los preparados para lactantes, los preparados de continuación y los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, todos los cuales contienen matrices complejas de nutrientes esenciales. Cuando las grasas se oxidan, los nutrientes pueden degradarse, lo que a su vez puede conducir a deficiencias de nutrientes. La oxidación también produce olores y sabores indeseables que pueden reducir la ingesta y aumentar aún más el riesgo de escasez de nutrientes. Aumentar el nivel máximo permitido para el palmitato de ascorbilo es tecnológicamente necesario porque las formulaciones modernas incluyen cada vez más cantidades mayores de componentes nutritivos que son particularmente sensibles a la oxidación, como los ácidos grasos mono y poliinsaturados. Estos factores aumentan el riesgo oxidativo durante el procesamiento, el secado por pulverización y durante toda la vida útil, incluso después de que el consumidor haya abierto el producto. Aumentar los niveles de uso permitidos para el palmitato de ascorbilo mejorará la	

	protección antioxidante, lo que dará por resultado una mejor retención de los nutrientes y estabilidad organoléptica durante la fabricación y el almacenamiento. La capacidad antioxidante del palmitato de ascorbilo se basa en la actividad de su grupo de ácido ascórbico, mientras que la parte de ácido palmítico está presente para hacer que el compuesto total sea hidrofóbico. La acción antioxidante del palmitato de ascorbilo es a través de la inactivación de los radicales libres, la regeneración de antioxidantes primarios a través de la donación de hidrógeno, quelación de metales, y la captación de oxígeno por reducción.
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro III: ☒ Sí ☐ No (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	El uso no confunde al consumidor, ya que el aditivo se etiquetará con su clase funcional en la lista de ingredientes (de conformidad con CXS 1-1985).

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Industrias Internacionales de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como aparece en Nombre genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Ésteres de ascorbilo - Palmitato de ascorbilo - Estearato de ascorbilo	
N.º SIN		SIN 304 SIN 304	
Clase funcional <i>Como aparece en Nombre genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Antioxidante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☒ revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o ☐ revisión de una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos N.º (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	80 mg/kg	10, XS250 y XS252
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	500 mg/kg	10, 545 y XS290

01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	80 mg/kg	10
01.6.1	Queso no madurado	500 mg/kg	10, XS221, XS273
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	500 mg/kg	10, 112, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500 mg/kg	2, 10 y XS243
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg	10
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas	500 mg/kg	10
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	80 mg/kg	10
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200 mg/kg	10 y 15
04.1.2.2	Frutas desecadas	80 mg/kg	10
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	500 mg/kg	2 y 10
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	80 mg/kg	10 y 613
05.0	Confitería	500 mg/kg	10, 15, 375, XS86, XS105, XS141 y XS309R
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg	10
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	500 mg/kg	10 y 211
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	500 mg/kg	2 y 10
07.0	Productos de panadería	1 000 mg/kg	10 y 15
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	5 000 mg/kg	10
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	500 mg/kg	2 y 10
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328
12.4	Mostazas	500 mg/kg	10
12.5	Sopas y caldos	200 mg/kg	10

12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	500 mg/kg	10 y 15
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	500 mg/kg	10 y XS306
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	200 mg/kg	10
12.6.4	Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado)	200 mg/kg	10 y XS302
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200 mg/kg	10
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	10 mg/kg	187 y 560
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	500 mg/kg	10
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	500 mg/kg	10
13.6	Complementos alimenticios	500 mg/kg	10
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1 000 mg/kg	10 y 15
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg	10
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	200 mg/kg	10

La nueva entrada del Cuadro III para el palmitato de ascorbilo SIN 304 debe ser: N.º SIN 304 Aditivo Palmitato de ascorbilo Clase funcional: Antioxidante Año de adopción 2025 Autorización específica en las siguientes normas para productos: CXS 207-1999 ácido ascórbico, L- (SIN 300), palmitato de ascorbilo (SIN 304), estearato de ascorbilo (SIN 305) y ascorbato de sodio (SIN 301), solo como antioxidantes, solos o en combinación a 500 mg/kg, expresados como ácido ascórbico) CXS 87-1981 (en chocolate blanco a 200 mg/kg calculado sobre la base del contenido de grasa) CXG 95-2022. La nueva entrada del Cuadro III para el SIN 305 Estearato de ascorbilo debe ser: N.º. SIN 305 Aditivo: Estearato de ascorbilo Clase funcional: Antioxidante Año de adopción: 2025 Autorización específica en las siguientes normas para productos: CXS 207-1999 (ácido ascórbico, L- (SIN 300), palmitato de ascorbilo (SIN 304), estearato de ascorbilo (SIN 305) y ascorbato de sodio (SIN 301), solo como antioxidantes, solos o en combinación a 500 mg/kg, expresados como ácido ascórbico) CXS 251 - 2006 CXS 253 - 2006 CXS 249 - 2006	
¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? Este cambio podría repercutir en algunas normas.	
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? Sí, el efecto de la propuesta sería que podrían requerirse actualizaciones en estas normas.	
EVALUACIÓN DEL JECFA:	
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	En la 100.ª reunión del JECFA, sobre la base de los nuevos datos presentados al Comité, se retiró la IDA anterior del palmitato de ascorbilo y el estearato de ascorbilo, y el Comité estableció una IDA de grupo "no especificada". La IDA "no especificada" se asigna a aditivos que el Comité determina que su uso en los alimentos no representaría un peligro para la salud y, por lo tanto, se determina que una IDA numérica no es necesaria.
JUSTIFICACIÓN:	

Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	El palmitato de ascorbilo y el estearato de ascorbilo son ésteres lipofílicos del ácido ascórbico y se pueden utilizar como antioxidantes en una serie de diferentes aplicaciones alimentarias. El ácido ascórbico (vitamina C) también es un antioxidante; sin embargo, el ácido ascórbico es soluble en agua y por lo tanto de uso limitado como antioxidante en grasas, aceites y alimentos con alto contenido de lípidos. El palmitato de ascorbilo y el estearato de ascorbilo proporcionan una alternativa liposoluble con propiedades antioxidantes similares al ácido ascórbico para su uso en una variedad de aplicaciones alimentarias.
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i>	Aditivo del Cuadro III: ☒ Sí ☐ No (Sírvese proporcionar información de la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	El uso no confunde al consumidor, ya que el aditivo se etiquetará con su clase funcional en la lista de ingredientes (de conformidad con CXS 1-1985).

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Industrias Internacionales de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo Como aparece en Nombre genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989		Goma de algarrobo	
N.º SIN		SIN 410	
Clase funcional Como aparece en Nombre genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989		Emulsionante Agente gelificante Estabilizador Espesante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO ⁽¹⁾ : Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.		Propuesta de: ☐ una nueva disposición; o ☒ revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o ☐ revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos N.º ⁽²⁾	Nombre de la categoría de alimentos ⁽²⁾	Dosis máxima de uso ⁽³⁾	Observaciones ⁽⁴⁾
13.1.1	Preparados para lactantes	6 000 mg/kg	381- como se consume
13.1.2	Preparados de continuación	6 000 mg/kg	551-La dosis máxima de uso se expresa como mg del aditivo/L del alimento.

13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales	6 000 mg/kg	
¿La propuesta se relaciona con una CA con las correspondientes normas para productos? Sí. Las categorías de alimentos relacionadas con las normas CXS 72-1981 y CXS 156-1987.			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? Sí, el efecto de la propuesta sería que tal vez se necesitaran actualizaciones de la norma.			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		En la 100. ^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (10-19 de junio de 2025) ^[1] , el JECFA llegó a la conclusión de que el uso de goma de algarrobo en concentraciones de hasta 6 000 mg/L (tal como se consume) por lactantes en productos de preparados para lactantes no representa un riesgo para esos consumidores. [1]Evaluation of certain food additives: 100.^o Informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de sustento se basa en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Función tecnológica: espesante Los espesantes son aditivos alimentarios utilizados para aumentar la viscosidad de los productos alimenticios. Ventajas del uso del aditivo Según el informe del JECFA de 1971 sobre los aditivos en los alimentos para lactantes, el uso de aditivos alimentarios en los preparados para lactantes se justifica para mantener la consistencia y la textura, y garantizar así un uso inocuo y aceptable. El informe también reconoce los espesantes como una función tecnológica justificada en los productos de preparados para lactantes. Los espesantes, como la goma de algarroba, son esenciales para garantizar que los preparados para lactantes y los alimentos para fines médicos especiales para lactantes permanezcan homogéneos y estables, desde el envasado hasta el consumo, de modo que el producto proporcione los niveles adecuados de todos los nutrientes. La goma de algarrobo ofrece varias ventajas: puede formar soluciones viscosas y fluidificantes sin que el pH, las sales o la temperatura afecten su funcionamiento. La goma de algarrobo también puede formar geles en combinación con otros hidrocoloides. Estas propiedades la hacen particularmente adecuada para su uso en preparados para lactantes y aplicaciones en alimentos para fines médicos especiales para lactantes.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: ☐ Sí ☒ No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor		El uso no confunde al consumidor, ya que el aditivo se etiquetará con su clase funcional en la lista de ingredientes.	