

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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

REP21/FA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo cuarto período de sesiones

Virtual

8 – 13 de noviembre de 2021

INFORME DE LA 52.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Virtual

1, 2, 3, 6, 7 y 10 de septiembre de 2021

ÍNDICE

	<i>Página</i>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS	vi
INFORME DE LA 52. ^A REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	1
	<i>Párrafo</i>
Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4 - 5
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (tema 2 del programa)	6 - 33
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por las reuniones 87 ^a y 89 ^a del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3a del programa)	34 - 60
Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en sus reuniones 87 ^a , 89 ^a y 91 ^a (tema 3b del programa)	61 - 66
Ratificación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	67 - 85
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa)	86 - 109
Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (tema 5 del programa)	
Introducción.....	110 - 111
Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): informe del GTE sobre la NGAA (tema 5a del programa)	112 - 159
Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL2019/40-FA y la CL 2020/36-FA) (tema 5b del programa).....	160
Continuación del debate sobre las disposiciones pertinentes para los edulcorantes asociadas con la Nota 161 (tema 5c del programa)	161 – 173
Información general sobre la disponibilidad de datos relativos a los nitratos y nitritos (tema 5d del programa).....	174 – 181
Conclusión general para el tema 5 del programa.....	182 - 184
Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)	185 - 203
Propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (respuestas a CL 2019/41-FA and CL 2020/37-FA) (tema 7 del programa)	204 – 227
Estado y análisis del sistema en línea de la NGAA en relación con el enfoque de la no inclusión de las normas para productos pertinentes (tema 8 del programa).....	228 – 232
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 9 del programa)	233 – 240

Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 10 del programa)	241
--	-----

LISTA DE APÉNDICES

	Página
Apéndice I: Lista de participantes	30
Apéndice II: Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en las reuniones 87ª y 89ª del JECFA.....	55
Apéndice III: Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (para adopción en el trámite 5/8)	60
Apéndice IV: Estado de la ratificación y/o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios y de coadyuvantes de elaboración en las normas para productos.....	63
Apéndice V: Propuestas de cambios en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas del Codex para productos (para aprobación).....	64
Apéndice VI: <i>Norma general para los aditivos alimentarios:</i> Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios y otras disposiciones (para aprobación)	93
Apéndice VII: <i>Norma general para los aditivos alimentarios:</i> Revocación de los trabajos (para aprobación)	159
Apéndice VIII: <i>Norma general para los aditivos alimentarios:</i> Suspensión de los trabajos (para aprobación)	172
Apéndice IX: <i>Norma general para los aditivos alimentarios:</i> Nuevas disposiciones para incorporar en el trámite 2 (para información).....	178
Apéndice X: Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1986)</i> (para aprobación en el trámite 5/8)	180
Apéndice XI: Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS)	182
Apéndice XII: Directrices para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para productos.....	215
Apéndice XIII: Plan de trabajo para la futura armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos	217
Apéndice XIV: Documento informativo/cuadro sobre los números del SIN eliminados y reasignados.....	219

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párr(s).
CCEXEC81 CAC44	Aprobación	Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i>	CXM 6	5/8	66 y Ap. III,
		Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA)	CXS 192-1995	8 y 5/8	182 (i) y Ap. VI, parte D
		Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>	CXG 36-1989	5/8	201(i) y Ap. X,
		Inclusión de goma xantana (SIN 415) y pectinas (SIN 440) en la categoría de alimentos 13.1.3 "Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes"	CXS 192-1995	-	27 y Ap. VI, parte A
		Cambios en el encabezado de grupo de GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL de la NGAA			203(ii) y Ap. VI, parte B
		Revisión de las disposiciones de la NGAA en relación con los cambios en el título y número de la categoría de alimentos de CXS 283 en el Anexo C de la NGAA			106(ii) a) y Ap. VI, parte C.1
		Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de nueve normas del CCMMP, seis normas del CCFO y tres normas del CCSCH.			106(ii) b) y Ap. VI, parte C.2-C.4
		Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización parcial de CXS 249- 2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 y CXS 288-1978 para incorporar los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437)			106(ii) c) y Ap. VI, parte C.5
		Revisión de las disposiciones de la NGAA en relación con la entrada enlazada en la categoría 12.5 en las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA en el Anexo al Cuadro 3			106(ii) d) y Ap. VI, parte C.6
		Revisión de las disposiciones sobre edulcorantes en diferentes categorías de alimentos			173(i) y Ap VI, parte E
Revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de nueve normas para la leche y los productos lácteos, es decir: <i>Norma de grupo para queso en salmuera</i> (CXS 208-1999); <i>Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco</i> (CXS 221-2001); <i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i> (CXS 250-2006); <i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i> (CXS 251-2006); <i>Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i> (CXS 252-2006); <i>Norma para el queso cottage</i> (CXS 273-1968); <i>Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")</i> (CXS 275-1973); <i>Norma para el queso extra duro para rallar</i> (CXS 278-1978); y <i>Norma general para el queso</i> (CXS 283-1978)	Varias normas del Codex	-			106(i)a) y Ap. V, parte A

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párr(s).
		Revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de seis normas para las grasas y los aceites, es decir, <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981); <i>Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva</i> (CXS 33-1981); <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999); <i>Norma para grasas animales especificadas</i> (CXS 211-1999); <i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i> (CXS 256-2007); y <i>Norma para aceites de pescado</i> (CXS 329-2017)			106(i)b) y Ap. V, parte B
		Revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de tres normas para especias y hierbas culinarias, es decir, <i>Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV)</i> (CXS 326-2017); <i>Norma para el comino</i> (CXS 327-2017); <i>Norma para el tomillo seco</i> (CXS 328-2017)			106(i)c) y Ap. V, parte C
		Enmiendas a la <i>Norma para bouillons y consomés</i> CXS 117-1981 y <i>Norma para de la harina de trigo</i> CXS 152-1985 debido a la armonización del copolímero de metracrilato básico (SIN 1205)			106(i)d) y Ap. V, parte D
CCEXEC81 CAC44	Adopción	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (revocación)			182(ii) y Ap. VII
		Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)			182(iii) y App. VIII
CAC44	Información	Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el trámite 2			182(iv) y Ap. IX
CCFO	Adopción de medidas	Solicitar orientación al CCFO sobre la justificación tecnológica para el uso del SIN 471 como antiespumante en productos para freír contemplados en la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999) excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío			134
Comités de productos	Información	Orientación para evitar futuras divergencias entre las disposiciones de la NGAA y las normas para productos			107(i) y Ap. XII
CAC44 FAO/OMS	Información y seguimiento	Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			227 y Ap. XI
Miembros	Información y adopción de medidas	Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones de las reuniones 87. ^a y 89. ^a del JECFA			59 y Ap. II
GTe (Australia, Estados Unidos de América y Japón) CCFA53	Redacción Debate	Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA, investigar la elaboración y ejecución de cuestiones asociadas con el establecimiento de notas del Cuadro 3 en la NGAA, si la información del <i>Manual de procedimiento</i> es suficiente o si se necesitan cambios, resolver las cuestiones técnicas identificadas por el GTV en su examen de ratificación, en concreto para la <i>la Norma para el chutney de mango</i> ; <i>Norma para el gochujang</i> y <i>la Norma para la salsa de chile</i>			107(iii)
Miembros GTp (Australia) CCFA53	Debate	Informe del GTE sobre armonización; y ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités sobre productos			109
GTe (Estados Unidos de América) CCFA53	Redacción Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			183

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párr(s).
Miembros GTP sobre la NGAA (Estados Unidos de América) CCFA53	Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			184
Miembros GTE (Irán y Bélgica) CCFA53	Observaciones Redacción Debate	Revisión de <i>Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>			201 (iii)
Miembros CCFA53	Observaciones Debate	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios			En curso
Miembros GTP sobre la NGAA (Estados Unidos de América) CCFA53	Observaciones Debate	Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA			En curso
Miembros CCFA53	Observaciones Debate	Propuesta de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			En curso
Miembros CCFA53	Observaciones Debate	Recopilación de información sobre la justificación tecnológica del uso de citrato trisódico en la CA 01.1.1 "Leche líquida (natural/simple)", así como la dosis de uso			14(i)
		Publicación de una CL (la misma que la CL 2019/49-FA) para recoger más información de datos relacionados con los nitratos y nitritos			180
Brasil CCFA53	Redacción	Documento de debate sobre el uso de citrato trisódico en la CA 01.1.1 "Leche líquida (natural/simple)			14(ii)
Secretaría del Codex CCFA53	Redacción	Examen administrativo de todas las disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA sobre aditivos con función de edulcorante pero que no estén asociadas a la Nota 161			173 (iv)
Canadá, Australia y Japón	Redacción	Documento de debate sobre la ubicación de las CA de la NGAA en la base de datos de FoodEx2			227 (iii)
Chile, Unión Europea y Estados Unidos de América CCFA53	Redacción	Documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de vinos			240

LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

IDA	Ingesta diaria aceptable
pc	Peso corporal
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEURO	Comité Coordinador FAO/OMS para Europa
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCC	Consejo para el Control de Calorías
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNASWP	Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental
CCNE	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	Carta circular
CRD	Documento de sesión
EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
UE	Unión Europea
EUMS	Unión Europea y sus Estados Miembros
GTE	Grupo de trabajo por medios electrónicos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
CA	Categoría de alimentos
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
GL	Directrices
BPF	Buenas prácticas de fabricación
ICBA	Consejo Internacional de las Asociaciones de Bebidas
IFU	Asociación Internacional de Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas
SIN	Sistema internacional de numeración
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NM	Niveles máximos
NATCOL	Asociación de colorantes Alimentarios Naturales
GTP	Grupo de trabajo presencial
GTV	Grupo de trabajo virtual
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
DM	Dosis máxima
EE. UU.	Estados Unidos de América

USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
OMS	Organización Mundial de la Salud
GT	Grupo de trabajo

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), celebró su 52ª reunión de manera virtual los días 1, 2, 3, 6, 7 y 10 de septiembre, con la amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. El Dr. Yongxiang Fan, profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos de la Inocuidad de los Alimentos, presidió la reunión, a la que asistieron 85 países miembros, una organización miembro y 34 organizaciones observadoras. En el Apéndice I figura la lista de los participantes.

INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Liu Jinfeng, Director General de la Comisión Nacional de Salud, en nombre del Sr. Lei Haichao, Viceministro, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes. Elogió al Codex por mantener el impulso de su trabajo durante la pandemia de la Covid 19 e hizo énfasis en la importante función del Codex en la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas justas en el comercio de alimentos. Manifestó el compromiso del Gobierno de China de dar apoyo a las actividades del Codex y contribuir a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030.
3. Los doctores Markus Lipp y Kim Petersen recibieron a los asistentes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. El Sr. Tom Heilandt, Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) también se dirigió al Comité.

División de competencias¹

4. La CCFA52 tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados Miembros, de conformidad con el párrafo 5, artículo II, del *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

5. La CCFA52 aprobó el programa provisional con la adición en el tema 9 "Otros asuntos y trabajos futuros", de un documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de vinos (propuesto por Chile).

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)³

6. La CCFA52 tomó nota de que algunas cuestiones eran solo para información y que otros temas para su consideración se examinarían en relación con el tema del programa correspondiente, y adoptó las siguientes decisiones:

Cuestiones del CAC⁴

Proyecto de disposición para citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la categoría de alimentos 0.1.1.1 "Leche líquida (natural/simple)"

7. La Presidencia recordó que se habían mantenido amplios debates sobre el uso de citrato trisódico (SIN 331 (iii)) en la categoría de alimentos 01.1.1 "Leche líquida (natural/simple)", tanto en el CCFA como en el 42.º período de sesiones de la CAC. Alentó a las delegaciones a encontrar una posición de compromiso a fin de proseguir con la adopción del proyecto de disposición.
8. Dos miembros y un observador apoyaron la adopción del proyecto de disposición, subrayando que la norma del Codex debía basarse en la ciencia; se abordaron las justificaciones técnicas para el uso de citrato trisódico en esta categoría de alimentos; y añadir citrato a la leche líquida no cambiaría la naturaleza del producto debido al hecho de que el citrato se encuentra naturalmente en la leche. El Brasil propuso, como solución de compromiso, que el CCFA debía explorar la posibilidad de establecer un valor numérico en lugar de BPF. Esto abordaría la preocupación relacionada con el posible uso indebido del aditivo.
9. Algunas delegaciones, por el contrario, se opusieron a la adopción del proyecto de disposición, remitiéndose a la falta de suficientes justificaciones tecnológicas para el uso de citrato trisódico en la leche líquida; el cambio potencial de la naturaleza del producto que, a su juicio, podía encubrir la mala calidad del producto y engañar a los consumidores. Todo esto vulneraría los principios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1985) consagrados en su preámbulo. Los miembros de la región africana destacaron el hecho de que en su región el citrato trisódico no se utilizaba en la leche líquida y que el uso del aditivo era incompatible con la definición de leche líquida en la *Norma general para el uso de términos lácteos* (CXS 206-1999).

¹ CRD1

² CX/FA 21/52/1: CRD21 (Chile)

³ CX/FA 21/52/2; CX/FA 21/52/2 Add.1; CRD7 (Secretaría del Codex); CRD16 (Brasil, Uganda, Tanzania, EAC, ICBA e IFU); CRD22 (Senegal); CRD23 (UE); CRD25 (Unión Africana)

10. La Presidencia propuso celebrar una reunión informal entre los miembros interesados para resolver la cuestión y llegar a un consenso al margen de la sesión; sin embargo, debido a las diferencias de la zona horaria, esta propuesta no fue apoyada.
11. Los miembros formularon las siguientes sugerencias sobre cómo proseguir con el debate sobre el asunto:
 - (i) encargar al Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) sobre la NGAA que considere más a fondo esta disposición e informe al CCFA, en su 53.^a reunión;
 - (ii) considerar el desarrollo de una norma regional para este tipo de leche líquida que contiene citrato trisódico, dado que este producto se produce principalmente en la región de América Latina y se comercializa intrarregionalmente; y
 - (iii) preparar un documento de debate sobre el tema para su consideración por el CCFA, en su 53.^a reunión.
12. El Secretario del Codex, pese a no estar a favor de la propuesta de desarrollar una norma regional para este producto, propuso distribuir una carta circular (CL) para recopilar información sobre la justificación técnica para el uso de citrato trisódico en esta categoría de alimentos, así como la dosis de uso. Esta información podría proporcionarse al Brasil para la preparación del documento de debate.
13. Hubo una propuesta de invitar a miembros de la región africana como coautores del documento de debate junto con el Brasil, sin embargo, ningún miembro de la región africana expresó disposición de participar.

Conclusión

14. La CCFA52 acordó mantener el proyecto de disposición en el trámite actual y solicitó:
 - (i) a la Secretaría del Codex que distribuyera una CL para recopilar información sobre la justificación tecnológica del uso de citrato trisódico en la CA 01.1.1 “Leche líquida (natural/simple)”, así como la dosis de uso; y
 - (ii) que el Brasil preparase un documento de debate basado en la respuesta a la precitada carta circular.
15. La CCFA52 señaló que, por motivos de transparencia, las observaciones en respuesta a la CL también estarían disponibles (por ejemplo, como apéndice del documento de debate).

Cuestiones de la CCEXEC78

Puntualidad de los documentos de trabajo del Codex

16. La CCFA52 acordó seguir recordando a los GTE y otros patrocinadores de los documentos del programa que pongan a disposición sus informes/documentos al menos tres meses antes de las plenarias.

Cuestiones de la CCMAS40

La idoneidad de los métodos identificados en los *Métodos de análisis generales para los aditivos alimentarios* (CXS 239-2003)

17. Tomando nota de que los métodos de prueba en los *Métodos de análisis generales para los aditivos alimentarios* (CXS 239-2003) (CXS 234-1999) se habían transferido a CXS 234-1999, la CCFA52 recomendó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) revocara CXS 239-2003 y actualizara los métodos de prueba pertinentes cuando fuera conveniente.

Cuestiones de la CCEURO31 y la CCNFSDU41

Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del CCEURO y el CCNFSDU

18. La CCFA52 acordó solicitar que el GTE sobre la armonización establecido por la CCFA52, sometiera a consideración las respuestas sobre la armonización de las normas pertinentes proporcionadas por el Comité Coordinador del Codex para Europa (CCEURO31), y el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU41).

Evaluación de la necesidad tecnológica de goma xantana (SIN 415) y pectinas (SIN 440)

19. La CCFA52 examinó el proyecto de disposiciones para la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) en la CA 13.1.3 “Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes” contenidas en CRD7.
20. Se señaló que el CCFA, en su 49.^a reunión, había acordado remitir al CCNFSDU el resultado de la evaluación de la 82.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), para la inclusión de la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) en las normas pertinentes. Después de amplios debates, el CCNFSDU41 recomendó la adopción de los dos aditivos alimentarios en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) y ambos fueron adoptados por el CAC43.
21. La Federación de Rusia solicitó aclaración a la Secretaría del JECFA sobre si en la evaluación toxicológica y microbiológica de los dos aditivos alimentarios se habían incluido los lactantes y si se habían examinado explícitamente las propiedades alergénicas del dióxido de azufre en las pectinas. Propuso mantener las disposiciones en el trámite actual e incluir los dos aditivos alimentarios en la lista de prioridades de sustancias propuestas para la evaluación del JECFA.
22. En respuesta a estas preguntas, la Secretaría del JECFA confirmó que las evaluaciones de los aditivos alimentarios, como pectinas y goma xantana incluían explícitamente los posibles problemas de inocuidad para los lactantes. En particular, el JECFA había considerado los datos proporcionados a partir de estudios en cerdos recién nacidos que son un modelo animal apropiado para la evaluación de la inocuidad del aditivo para los lactantes. Con respecto a las cuestiones relacionadas con el dióxido de azufre, la Secretaría del JECFA explicó que, si bien la evaluación de las pectinas no incluía este aspecto, el JECFA había evaluado el dióxido de azufre en el pasado y esta evaluación de la inocuidad había abarcado el uso de dióxido de azufre en las pectinas. Con respecto a la inclusión de los dos aditivos alimentarios en la lista de prioridades, la Secretaría del JECFA señaló que el CCFA podía tomar la decisión.
23. Los miembros que apoyaron la adopción de la disposición, aclararon que: (i) el JECFA había llegado a la conclusión de que el uso de los dos aditivos alimentarios en los preparados para lactantes no planteaba problemas de inocuidad; (ii) el uso de aditivos alimentarios en preparados para lactantes se enmarca dentro de los mandatos del CCNFSDU en que se habían examinado detenidamente las dos disposiciones; y (iii) la CA 13.1.3 tenía una correspondencia uno a uno con los productos cubiertos por CXS 72-1981 y, por lo tanto, mantener las disposiciones crearía una brecha entre la NGAA y la norma sobre productos correspondiente.
24. Los miembros también expresaron la opinión de que no apoyaban la inclusión de los dos aditivos alimentarios en la lista de prioridades de esta sesión.
25. La Federación de Rusia reiteró que, en su opinión: (i) la evaluación de la inocuidad del dióxido de azufre como aditivo alimentario independiente no era suficiente para concluir que el uso de pectinas no provocaría reacciones alérgicas; y (ii) la evaluación de la inocuidad de la goma xantana realizada por el JECFA en 2016 no era suficiente y sería necesario realizar evaluación adicional relacionada con *Xantomonas campestris* en el aditivo y sus repercusiones en los lactantes y niños pequeños (de 0 a 3 años).
26. Con respecto a una propuesta de a la disposición para la goma xantana añadir la nota 72 que diga “Sobre la base del producto listo para el consumo”, la CCFA52 señaló que la nota 381 que dice “Según se consumen” sería más apropiada. Se señaló además que estas notas pertinentes se revisarían para mantener la coherencia al armonizar las normas del CCNFSDU y la NGAA.

Conclusión

27. La CCFA52, acordó incluir la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) en la CA 13.1.3 “Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes” de la NGAA (Apéndice VI, Parte A), tomando nota de la reserva de la Federación de Rusia por las razones expresadas anteriormente.

Cuestiones del CCPFV, en su 29.^a reuniónJustificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en diversos productos alimentarios

28. Una organización observadora hizo específicamente alusión a las justificaciones tecnológicas para el uso de aditivos alimentarios descritas en el párr. 47(i) de CX/FA 21/52/2 y la clasificación adecuada de los zumos (jugos) y productos de néctar con “ingredientes aditivos alimentarios distintos de los zumos (jugos) (por ejemplo, estabilizadores)” en la NGAA. Apoyó un debate adicional en el GTE sobre la NGAA y esta opinión fue reafirmada también por otro observador.
29. La CCFA52 convino en remitir:
 - (i) las respuestas de la CCPFV29 sobre las justificaciones tecnológicas, especificadas en los párrs. 44-47 de CX/FA 21/52/2, para consideración por el GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA52; y

- (ii) las recomendaciones del CCPFV sobre armonización para su consideración por el GTE sobre armonización establecido por la CCFA52.

Cuestiones de la CCFA51

La revisión de siete aditivos alimentarios de grupo en la NGAA

30. La Secretaría del JECFA señaló que la base de presentación de informes para las sacarinas debía revisarse del modo siguiente “Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na, expresadas como Na sacarina”.
31. El CCFA52 estuvo de acuerdo con la propuesta de los Estados Unidos de América (EE. UU.) como Presidente del GTE, es decir, remitir las recomendaciones contenidas en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/2 para su debate en el GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA52.

Cuestiones de la CCFA14

32. Una organización miembro expresó su apoyo a las propuestas de la CCCF14 respecto a la incorporación de las especificaciones del plomo en las tierras diatomáceas, el carbón (carbón activado) y la bentonita en la Lista de prioridades del JECFA en su última sesión.
33. La CCFA52 acordó examinar más a fondo esta cuestión en el tema 7 del programa.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y EN LAS REUNIONES 87ª Y 89ª DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3(a) del programa)⁴

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA 87.ª REUNIÓN DEL JECFA

34. La Secretaría del JECFA presentó el documento CX/FA 21/52/3 y resumió las principales conclusiones de los dictámenes científicos planteados en la 87.ª reunión del JECFA.

La definición de IDA no especificada

35. La CCFA52 señaló que el JECFA había reconfirmado su definición de IDA “no especificada” de EHC 240, a raíz de una pregunta planteada por la Secretaría del Codex sobre la aplicación del término IDA de “grupo”, en particular con respecto a la adición de aditivos alimentarios al Cuadro 3 de la NGAA.

“Un término que se aplica a una sustancia alimentaria de toxicidad muy baja que, a partir de los datos químicos, bioquímicos y toxicológicos disponibles, así como del total de la ingesta alimentaria de la sustancia (por su uso a las dosis necesarias para obtener el efecto deseado y por su historial aceptable en los alimentos), no representa, en opinión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, un peligro para la salud. Por ese motivo, y por los motivos indicados en evaluaciones individuales, no se considera necesario establecer una IDA expresada de forma numérica. Un aditivo que cumpla este criterio debe utilizarse dentro del marco de las buenas prácticas de fabricación, es decir, deberá tener eficacia técnica y se utilizará a la dosis más baja necesaria para lograr ese efecto, no deberá ocultar una calidad inferior del alimento o su adulteración y no deberá crear un desequilibrio nutricional.”

36. La CCFA52 señaló además que la definición se basaba en información sobre: tanto la toxicidad y exposición alimentaria como los usos propuestos en el momento de la evaluación, y que la “IDA no especificada” no significaba que la ingesta ilimitada fuera aceptable.
37. La Secretaría del JECFA informó que el JECFA había señalado que la Directriz 2, es decir, en los aditivos alimentarios con una IDA “no especificada” de la NGAA se utiliza un enfoque similar y además recomendó que se aplique con la adición de las calificaciones apropiadas en el Cuadro 3 de la NGAA.

CAROTENOIDES (provitamina A)

38. La CCFA52 tomó nota de que el JECFA retiró las dos IDA de grupo de 0 a 5 mg/kg de pc para: (1) la suma de los carotenoides, incluidos beta caroteno, los ésteres metílicos y etílicos del ácido beta-apo-8'-carotenal y beta-apo-8'-carotenoico del ácido beta-apo-8'-carotenoico y (originalmente aplicable al SIN 160e, SIN 160f); (2) beta caroteno (sintético) y beta caroteno derivado de *Blakeslea trisporae* (originalmente aplicable al SIN 160a(i) y SIN 160a(iii)) porque una IDA de grupo es aplicable a la población general, que incluye a los fumadores empedernidos. El CCFA tomó también nota de que el JECFA había establecido una IDA de 0 a 0,3 mg/kg de peso corporal para el SIN 160e y no se habían presentado datos para el SIN 160f.

Debate

⁴ CX/FA 21/52/3; CX/FA 21/52/3 Add.1; CRD7 (Secretaría del Codex); CRD17 (República de Corea y NATCOL); CRD22 (Senegal); CRD25 (Unión Africana)

39. Las delegaciones, que en general apoyaron la evaluación del JECFA sobre los CAROTENOIDES, expresaron las siguientes opiniones:
- (i) La eliminación de la IDA del JECFA se basa principalmente en la consideración de los fumadores empedernidos y es probable que los riesgos para la salud derivados de los riesgos adicionales de la ingesta de carotenoides sean pequeños en relación con los riesgos adicionales significativos asociados con el tabaquismo intenso en sí. Se señaló que la EFSA había establecido el nivel de inocuidad de 15 mg/día para la población general, incluidos los fumadores empedernidos. Estas delegaciones opinaron que no era conveniente eliminar la disposición sobre aditivos alimentarios para esos aditivos en la NGAA. El CCFA debía considerar detenidamente las medidas consiguientes.
 - (ii) Si no hubiera ninguna IDA, sería difícil desarrollar las dosis máximas de uso en la NGAA y verificar si las dosis de uso establecidas eran seguras. También se señaló la posibilidad de utilizar un enfoque alternativo o una evaluación de inocuidad equivalente.
 - (iii) El JECFA solo retiró las IDA para los carotenoides sintéticos, no para los carotenoides naturales y las evaluaciones de la ingesta no separaron las fuentes del betacaroteno natural o sintético, sino que identificaron diferentes fuentes de la ingesta de carotenoides, incluidos alimentos, aditivos alimentarios y suplementos. El tema de los carotenoides y los fumadores empedernidos estaba relacionado con el uso de carotenoides derivados de la suplementación con la dosis alta de beta carotenoides, y no específicamente con sus usos como un aditivo alimentario.
 - (iv) Sobre la base del informe del JECFA, las dosis máximas de uso actuales de los CAROTENOIDES en la NGAA eran excesivas y se sugirió que el CCFA solicite al JECFA que compartiera los datos sobre los usos y las dosis de uso presentados para la evaluación de la exposición, para que pudiera tenerlos en cuenta al abordar la recomendación del JECFA.
 - (v) Se plantearon preguntas sobre: i) la posibilidad de desarrollar las IDA individuales si la IDA de grupo no es posible; y ii) si se consideraron dosis de exposición particulares para la evaluación de inocuidad para la población en general
40. La Secretaría del JECFA aclaró que el JECFA, en su 87.^a reunión, reafirmó su conclusión anterior de que los roedores son modelos animales inadecuados para determinar la inocuidad del betacaroteno para toda la población. En consecuencia, el JECFA retiró su IDA de grupo previamente establecida de 0 a 5 mg/kg de peso corporal para los dos grupos de betacarotenos. Además, la Secretaría del JECFA mencionó que, debido al elevado nivel de riesgo de que los fumadores empedernidos desarrollaran cáncer de pulmón, como se observó en algunos estudios de intervención en los que los participantes habían recibido betacaroteno como suplementos, el Comité de la 87.^a reunión del JECFA consideró poco probable que pudiera establecer alguna vez una IDA de grupo para los betacarotenos.
41. La Secretaría del JECFA aclaró además que, aunque el JECFA no pudo elaborar una IDA de grupo para los CAROTENOIDES, no había preocupaciones de inocuidad para la población en general, pero el CCFA podía atender a las recomendaciones de la evaluación del JECFA con medidas apropiadas de gestión de riesgos. La CCFA52 señaló que la Sección 1.1 del Preámbulo de la NGAA permite la inclusión de aditivos sin IDA del JECFA en la NGAA, si el JECFA ha determinado que son inocuos a partir de otros criterios. Por lo tanto, la CCFA52 acordó encomendar al GTE de la NGAA que examinara este asunto.
42. En respuesta a la solicitud de compartir los datos presentados al JECFA para la evaluación de la exposición, un observador expresó su disposición a proporcionar los datos pertinentes al CCFA.
43. Los Estados Unidos de América, como Presidente del GTE sobre la NGAA, expresaron la opinión de que, sobre la base de la evaluación del JECFA, el CCFA debía considerar qué aditivos alimentarios debían estar bajo el encabezado del grupo de CAROTENOIDES y qué aditivos alimentarios debían tratarse individualmente.
44. Una organización miembro señaló que las medidas de gestión de riesgos de los CAROTENOIDES también debían incluir betacarotenos, vegetales (SIN 160a(ii)). Destacó que el SIN160a(ii) tenía el mismo componente activo (es decir, betacaroteno como principio colorante) que el SIN160a(i), el SIN160a(iii) y el SIN 160a(iv) y, por lo tanto, su omisión podría mantener dosis máximas de uso muy altas en la NGAA para el betacaroteno vegetal, mientras que las dosis de uso de los aditivos betacarotenos de otras fuentes podrían revisarse. Esto, según la organización miembro, podría comprometer las medidas de gestión de riesgos destinadas a reducir la exposición al betacaroteno y, por tanto, el riesgo potencial para los fumadores empedernidos. Otro miembro señaló también que la cuestión de los fumadores empedernidos no está específicamente relacionada con los carotenoides sintéticos, por lo que el SIN 160a(ii) debe considerarse.
45. Un miembro, pese a que no estaba a favor de la propuesta de incluir el SIN 160a(ii), expresó una opinión de que el SIN 160a(ii) tiene una IDA individual del JECFA y no estaba bajo el encabezado del grupo, por lo que

debía tratarse como un tema separado. Además, la evaluación realizada por el JECFA, en su 87.^a reunión, no había incluido el SIN 160a(ii).

46. La CCFA52 estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de incluir el SIN 160a(ii) como parte del trabajo del GTE sobre la NGAA como medida consecuente de la evaluación del JECFA.
47. La CCFA52 tomó nota de las siguientes explicaciones y propuestas proporcionadas por el Presidente del GTE sobre la NGAA:
 - (i) Para el SIN 160e: este aditivo alimentario se encuentra actualmente en el encabezado del grupo CAROTENOIDES de la NGAA, sin embargo, el JECFA estableció una IDA separada. En consecuencia, debía eliminarse del encabezado del grupo y considerar sus dosis de uso individualmente. El GTE de la NGAA distribuiría esas disposiciones para recabar observaciones sobre el uso real y la dosis de uso;
 - (ii) Para el SIN 160f: este aditivo alimentario se encuentra actualmente en el encabezado del grupo CAROTENOIDES de la NGAA, sin embargo, el JECFA no recibió ninguna información sobre este aditivo alimentario. Dado que los aditivos alimentarios no son aptos para su inclusión en la NGAA si no tienen una evaluación correspondiente del JECFA, el GTE de la NGAA analizaría la eliminación del SIN160f del encabezado de grupo para CAROTENOIDES y la posterior eliminación de la NGAA;
 - (iii) Para el SIN 160a(iv): este aditivo alimentario se añadirá al encabezado de grupo para CAROTENOIDES en la NGAA debido al hecho de que se incluyó en la evaluación del JECFA para CAROTENOIDES. Este aditivo alimentario tiene un anteproyecto de disposiciones por separado en la NGAA. El GTE de la NGAA distribuiría los anteproyectos de disposiciones existentes en la NGAA para el SIN 160a(iv) para recabar observaciones a fin de compararlos con las disposiciones existentes para los CAROTENOIDES con la intención de subsumir los anteproyectos de disposiciones existentes para el SIN 160a(iv) e incorporarlos en las disposiciones para CAROTENOIDES;
 - (iv) Para el SIN 160a(ii): este aditivo alimentario tiene una IDA y disposiciones del JECFA separadas. Las disposiciones para este aditivo alimentario se distribuirían para recabar observaciones por separado; y
 - (v) Base de notificación: con el fin de establecer las dosis máximas de uso que podrían ser aplicables en todo el encabezado del grupo de CAROTENOIDES, se necesita una base de notificación común (es decir, una base de beta caroteno). Esta base común de notificación también deberá aplicarse al SIN 160^a(ii) pero no al SIN 160e ya que ese aditivo no es un betacaroteno.

Marco para el desarrollo de especificaciones para los glicósidos de esteviol por el método de producción

48. La Secretaría del JECFA informó de la adopción de un marco para el desarrollo por el JECFA de especificaciones para los glicósidos de esteviol por cuatro métodos de producción diferentes.
49. La CCFA52 tomó también nota de que no existen problemas de inocuidad para los glicósidos de esteviol producidos por cualquiera de estos métodos, que dan lugar a productos con $\geq 95\%$ de glicósidos de esteviol según las especificaciones existentes y que en la 69.^a reunión del JECFA fue establecida una IDA de grupo de 0 a 4 mg/kg de peso corporal para los glicósidos de esteviol (expresados como esteviol).
50. La Secretaría del Codex señaló a la atención del Comité el CRD7, en el que se habían proporcionado explicaciones sobre el proceso para incluir/eliminar aditivos alimentarios individuales bajo el encabezado de grupo de GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL, con base en la decisión de la CCFA51.
51. La CCFA52 señaló que debido a los cambios en el grupo de aditivos alimentarios de los GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL, y en vista del hecho de que dos nuevos tipos de glicósidos de esteviol (glicósidos de esteviol modificados enzimáticamente y glicósidos de esteviol glicosilados modificados enzimáticamente) podrían recibir los números del SIN en el tema 6 del programa, y las especificaciones para cuatro tipos de glicósidos de esteviol podrían adoptarse en su totalidad bajo el tema 3 del programa, los nuevos tipos de glicósidos de esteviol podrían incluirse en el encabezado de grupo de la NGAA dependiendo de las decisiones sobre las recomendaciones para la adopción de las especificaciones y números del SIN.
52. La CCFA52 señaló además que el SIN 960b cubriría el SIN 960b(i), el SIN 960b estaba incluido en la NGAA y el SIN 960b(i) debía eliminarse en consecuencia.
53. La CCFA52 tomó nota de que las recomendaciones contenidas en CRD7 se volverían a examinar una vez finalizado el debate en el tema 6 del programa.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA 89.^A REUNIÓN DEL JECFA

54. La Secretaría del JECFA informó al CCFA de que:

- (i) la 89.^a reunión del JECFA fue la primera reunión del JECFA celebrada virtualmente. El formato virtual solo permitió una reducción significativa del tiempo de reunión y, como consecuencia, la 89.^a reunión del JECFA no pudo examinar todos los compuestos propuestos para evaluación. En particular, se espera evaluar nisina (SIN 234) y natamicina (SIN 235)) en 2023.
- (ii) el progreso sobre la actualización de determinados capítulos de los Principios y métodos para la evaluación de riesgos de las sustancias químicas en los alimentos (EHC240), incluida la evaluación de preparaciones enzimáticas que se utilizaron para la evaluación de enzimas en la 89.^a reunión del JECFA y que se comprobó que las cuatro enzimas no planteaban un problema de inocuidad.

55. La Secretaría del JECFA explicó que el nombre oficial de “azul de jagua (genipina-glicina) (azul de jagua)” era “azul de jagua (genipina-glicina)” y la adición entre paréntesis (azul de jagua) se había proporcionado para mayor claridad.

Debate

56. Un Miembro expresó su preocupación por el aplazamiento de la evaluación de la nisina (SIN 234) y la natamicina (SIN 235) a 2023, teniendo en cuenta que el uso de estos dos aditivos alimentarios se relaciona con la resistencia a los antimicrobianos, que es una cuestión mundial. Este miembro también manifestó su expectativa de que la evaluación de la nisina y la natamicina por el JECFA no se siga aplazando.
57. La Secretaría del JECFA aclaró que un patrocinador había informado que los datos de un estudio toxicológico a largo plazo estarían disponibles en 2023, lo cual era fundamental para la realización de la evaluación.
58. En respuesta a una pregunta sobre la definición del “nivel de uso típico” y el “nivel de uso medio”, así como la tabla de asignación, la Secretaría del JECFA recomendó hacer referencia a las directrices en EHC240 y el informe del JECFA para encontrar la información detallada sobre los requisitos de datos para la presentación de datos sobre la exposición alimentaria.

Conclusión

59. La CCFA52 estuvo de acuerdo con el resumen de las recomendaciones finales con respecto a las medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA de los CAROTENOIDES, así como con otras recomendaciones que figuran en el apéndice II.

60. Además, la CCFA52 acordó solicitar:

- (i) al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA52 que examinara lo siguiente como resultado del examen de la 87.^a reunión del JECFA sobre CAROTENOIDES, así como del debate en el tema 3(a) del programa:

- Revisar la lista de aditivos alimentarios contenida en la NGAA bajo el encabezado de grupo “CAROTENOIDES” con base en las recomendaciones del JECFA:
 - a) Eliminación de beta -apo-8'-carotenal (SIN 160e) del encabezado de grupo “CAROTENOIDES” y en consecuencia duplicar disposiciones separadas para beta -apo-8'-carotenal (SIN 160e) que existen actualmente para “CAROTENOIDES” en la NGAA y distribuir esas disposiciones para la formulación de observaciones sobre el uso real y la dosis de uso;
 - b) Eliminación del éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) del encabezado del grupo “CAROTENOIDES”, y la consiguiente eliminación de este aditivo de la NGAA;
 - c) Añadir extracto de *Dunaliella salina* rico en betacaroteno (SIN 160a(iv)) al encabezado del grupo “CAROTENOIDES” en la NGAA
 - En consecuencia, distribuir para la formulación de observaciones, las disposiciones existentes en la NGAA para el SIN 160a(iv) para compararlas con las disposiciones existentes para “CAROTENOIDES” con la intención de subsumir las disposiciones existentes para el SIN 160a(iv) en las disposiciones para “CAROTENOIDES” y la consiguiente eliminación de la NGAA de disposiciones separadas para el SIN 160a(iv);
 - d) Distribuir para la formulación de observaciones las disposiciones existentes en la NGAA para el encabezado del grupo “CAROTENOIDES” (incluido betacaroteno, sintético (SIN 160a (i)) y betacarotenos, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)) y extracto de *Dunaliella salina* rico en betacaroteno SIN 160a (iv)) para formular observaciones sobre el uso real y la dosis de uso;
- En relación con el debate en la CCFA52 sobre el tema 3(a) del programa, distribuir también las disposiciones para carotenos, beta -, vegetales (SIN 160a(ii)) para la formulación de

observaciones sobre el uso real y la dosis de uso en el marco del mandato para las disposiciones de la NGAA para el encabezado del grupo “CAROTENOIDES”.

- En el marco de las disposiciones para el encabezado de grupo “CAROTENOIDES”, SIN 160a(iv) y SIN 160a(ii), solicitar que toda la información sobre las dosis de uso se proporcione sobre la base de betacaroteno.
- (ii) observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso de poliaspartato de potasio (SIN 456) en vino (que se suministrarán en respuesta a la CL 2021/55-FA que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA); y
- (iii) la Secretaría del Codex distribuirá una CL para recopilar información sobre el uso comercial de ortofenilfenol (SIN 231) y ortofenilfenol sódico (SIN 232) en los alimentos como conservantes para que la CCFA53 la considere a fin de tomar decisiones adicionales, por ejemplo, si incluirlos en la lista de prioridades para la reevaluación del JECFA o eliminarlos de la NGAA.

ANTEPROYECTOS DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SUS REUNIONES 87ª, 89ª y 91ª (tema 3(b) del programa)⁵

61. La Secretaría del JECFA informó a la CCFA52 de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza formuladas por el JECFA en sus reuniones 87ª, 89ª y 91ª resumidas en los documentos CX/FA 21/52/4, CX/FA 21/52/4 Add.1 y CX/FA 21/52/4 Add.2.

Debate

62. La CCFA52 tomó nota de que la cuestión del estado provisional de las especificaciones de un tipo de glicósidos de esteviol de la 87ª reunión del JECFA se había resuelto ya que en la 91ª reunión del JECFA se asignaron como especificaciones completas.
63. La CCFA52 también tomó nota de las correcciones de redacción solicitadas para CITREM (CX/FA 21/52/4 Add.3) y betacaroteno (CRD 17) que la Secretaría del JECFA abordará según proceda.
64. En respuesta a una pregunta sobre las implicaciones del marco para la especificación de glicósidos de esteviol, la Secretaría del JECFA aclaró que la monografía de especificaciones únicas para el nuevo marco para glicósidos de esteviol reflejaría todos los glicósidos de esteviol y las especificaciones individuales existentes para el SIN 960a y el SIN 960b(i) serían reemplazadas por estas nuevas especificaciones, en consecuencia.
65. La CCFA52 tomó nota de que, considerando el uso de azul de jagua (genipina-glicina) en las diferentes regiones del mundo, podían incluirse sinónimos y actualizarse en la base de datos del JECFA según sea necesario y conveniente.

Conclusión

66. La CCFA52 acordó remitir las especificaciones completas para los aditivos alimentarios a la CAC, en su 44.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 5/8 y realizar la consiguiente enmienda en la *Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios* (CXM 6-2019) (Apéndice III)

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)⁶

67. Australia, Presidente del Grupo de trabajo virtual (GTV) celebrado el 25 de junio, presentó el informe del GTV sobre la ratificación que figura en CRD3 y señaló que las propuestas de ratificación incluían once (11) proyectos o anteproyectos de normas y un (1) conjunto de anteproyectos de directrices presentados por los Comités Coordinadores Regionales (CCAFRICA, CCNE y CCNASWP) y los Comités del Codex (CCNFSDU, CCPFV y CCSCH), y formuló cinco (5) recomendaciones.
68. La CCFA52 sometió a consideración las cinco (5) recomendaciones del GTV sobre las propuestas de ratificación de las once normas y un conjunto de directrices que figuran a continuación:

⁵ CX/FA 21/52/4; CX/FA 21/52/4 Add.1; CX/FA 21/52/4 Add.2; CX/FA 21/52/4 Add.3 (respuestas a la carta circular CL 2019/118/OCS-FA de Egipto, Iraq, Malasia, Paraguay, EE. UU., CCTA, EFEMA, ISA e ISC y respuestas a la carta circular CL 2021/34/OCS-FA de Cuba, Colombia, Malasia, Panamá, Perú y Filipinas); CX/FA 21/52/4 Add.4 (Australia, Cuba, Egipto, Kenya, Malasia, Panamá, Paraguay, Perú, ISA e ISC); CRD17 (República de Corea y NATCOL); CRD22 (Senegal); CRD25 (Unión Africana)

⁶ CL 2021/23-FA; CX/FA 21/52/5; CX/FA 21/52/5 Add.1; CX/FA 21/52/5 Add.2 (Chile, Colombia, República Dominicana, Ecuador, Unión Europea, Indonesia, Japón, Perú, Estados Unidos de América e IFU); CRD3 (informe del Grupo de trabajo virtual de la CCFA52 sobre ratificación y armonización); CRD9 (India y Filipinas); CRD12 (Nigeria/India); CRD18 (Tanzanía y EAC); CRD22 (Senegal); CRD25 (Unión Africana); CRD 26 (UE)

Recomendación 1 - proyectos de normas proporcionados por el CCAFRICA, el CCNASWP y el CCNE

69. La CCFA52 aprobó la recomendación y señaló que las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los proyectos de normas proporcionados por el CCAFRICA, el CCNASWP y el CCNE no permitían el uso de aditivos alimentarios.

Recomendación 2 - proyecto de norma regional para la mezcla zaatar

70. La CCFA52 estuvo de acuerdo con la recomendación de ratificar la disposición propuesta sobre aditivos alimentarios para ácido cítrico (SIN 330) en el proyecto de norma regional para la mezcla zaatar (para mezcla zaatar de grado 3).

Recomendación 3: anteproyecto de directrices para alimentos terapéuticos listos para el uso (ATLU)

71. La CCFA52 reconoció que el anteproyecto de directriz para ATLU contenía disposiciones para aditivos alimentarios y que en la NGAA no había ninguna categoría de alimentos para productos clasificados como ATLU. Sin embargo, las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de directrices para ATLU eran similares a las normas comparables del CCNFSDU y, en particular, a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72 - 1981). En consecuencia, el CCFA debía realizar un trabajo ulterior de armonización y determinar la categoría de alimentos adecuada de la NGAA.
72. Sobre la base de las consideraciones anteriores, la CCFA52 aceptó la recomendación de ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las directrices para los ATLU; e incluir las directrices para los ATLU en el futuro trabajo de armonización con las demás normas del CCNFSDU; y que el grupo de trabajo sobre armonización examinara también la categoría de alimentos apropiada de la NGAA.

Recomendación 4: disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cinco anteproyectos de normas proporcionados por el CCPFV

73. El Presidente del GTV señaló que: el CCPFV proporcionó cinco (5) normas para su ratificación; y que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) había realizado un ejercicio de armonización parcial; y en algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios se identificaron varias inconsistencias. Se observó además que el CCPFV se había aplazado sine die y, por lo tanto, podía ser conveniente que el CCFA asumiera la labor de resolver los problemas técnicos identificados a través del GTE sobre armonización.
74. Además, el GTV estuvo de acuerdo con la explicación de que los ejercicios de armonización y ratificación estaban separados y que el ejercicio de armonización no era un requisito previo para la ratificación.
75. La CCFA52 aprobó la recomendación de remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios del CCPFV al GTE sobre armonización para resolver las cuestiones técnicas identificadas por el GTV en su consideración de la ratificación.

Recomendación 5 - normas del CCSCH

76. El Presidente del GTV presentó la recomendación y señaló que el GTV había propuesto ratificar la disposición sobre aditivos alimentarios en el proyecto de norma para semillas secas: nuez moscada (en el trámite 5).
77. Con respecto al proyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos secos: jengibre seco o deshidratado (en el trámite 8), el Presidente explicó que el GTV había recomendado la ratificación del óxido de calcio (SIN 529) como coadyuvante de elaboración y que el dióxido de azufre (SIN 220) no era un coadyuvante de elaboración para la finalidad propuesta sino un aditivo alimentario, por lo tanto, había eliminado la disposición del proyecto de norma. También ratificó cambios en las unidades para la dosis máxima de óxido de calcio de “mg/kg” por “sobre la base seca por masa,%”. Sin embargo, después de la reunión del GTV, el Presidente había consultado a India, el país anfitrión del CCSCH, y acordó modificar la recomendación para cambiar la disposición original para dióxido de azufre como coadyuvante de elaboración por una disposición como aditivo alimentario; de lo contrario, en el proyecto de norma no habría ninguna disposición para utilizar dióxido de azufre. También se pidió que a esta disposición sobre aditivo alimentario se añadiese la función tecnológica de agente blanqueador.
78. La Unión Europea (UE) expresó la opinión de que el óxido de calcio (SIN 529) se utiliza como aditivo alimentario y que la UE no cuestiona la justificación tecnológica proporcionada por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH). La UE señaló además que apoyaría la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios si ambas sustancias se clasificaran como aditivos alimentarios. En su opinión, el óxido de calcio (SIN 529) utilizado como blanqueador no puede clasificarse como coadyuvante de elaboración ya que “blanqueador” es una clase funcional de un aditivo alimentario reconocida por el Codex; y la dosis de uso indicada (i) a 25 000 ppm contradice la definición de coadyuvante de elaboración establecida en el *Manual de procedimiento*, que se refiere únicamente a “*la presencia inevitable de residuos o derivados*”; y ii) afecta a las características de los alimentos que está en línea con la definición del Codex de aditivo alimentario.

79. Los miembros que apoyaban la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el proyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos secos - jengibre seco o deshidratado señalaron los siguientes problemas:
- (i) En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989), las clases funcionales del óxido de calcio (SIN 529) son regulador de la acidez y agente de tratamiento de la harina. El óxido de calcio es un coadyuvante de elaboración y el CCSCCH y el GTV ya decidieron este tema. Según el Manual de procedimiento, los coadyuvantes de elaboración figuran bajo aditivos alimentarios; además, los coadyuvantes de elaboración no tienen ninguna limitación para la dosis máxima de uso especificada.
 - (ii) El CCFA había debatido el tema de los coadyuvantes de elaboración en múltiples ocasiones y acordó eliminar estas sustancias de la NGAA. Sin embargo, existe un conjunto de directrices sobre el uso de coadyuvantes de elaboración (p. ej. *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010)), así como un inventario de coadyuvantes de elaboración gestionado por China.
 - (iii) La delimitación entre coadyuvantes de elaboración y aditivos alimentarios siempre ha sido difusa y nunca se ha definido con claridad. Por lo tanto, la determinación de la función tecnológica para el uso de sustancias es responsabilidad del comité de productos correspondiente (en este caso el CCSCCH); y dicho comité de productos es responsable de determinar si una sustancia es un coadyuvante de elaboración o no.
 - (iv) Se señaló que el óxido de calcio (SIN 529) se incluyó en el inventario de coadyuvantes de elaboración gestionado por China.
80. La Secretaría del Codex explicó que el inventario de coadyuvantes de elaboración no tenía carácter oficial en el Codex. Además, el CCSCCH había colaborado con el CCFA en el uso de esas sustancias en las correspondientes normas y cómo reflejar los coadyuvantes de elaboración en las normas.
81. La Secretaría del JECFA informó que el JECFA evalúa los coadyuvantes de elaboración y existen especificaciones para los coadyuvantes de elaboración; y el CCFA podía utilizarlo como base para determinar el curso de acción si lo estimaba conveniente.
82. Chile propuso remitir la disposición al CCSCCH para un análisis más detallado sobre su uso como coadyuvante de elaboración y señaló que no hay objeciones a la justificación tecnológica. Esta propuesta fue apoyada por el Canadá.
83. La CCFA52 acordó ratificar la recomendación con modificaciones (es decir, la transferencia de la entrada del dióxido de azufre (SIN 220) de los coadyuvantes de elaboración a la sección de aditivos alimentarios con clase funcional de agente blanqueador).
84. La Unión Europea expresó su reserva a la ratificación del óxido de calcio (SIN 529) como coadyuvante de elaboración en el proyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos desecados – jengibre desecado o deshidratado, en base a las razones expuestas en el párrafo 78. Chile expresó también reservas a la misma cuestión

Conclusión

85. La CCFA52 convino en:
- (i) ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en:
 - a) los proyectos de normas regionales para: “productos a base de yuca cocida fermentada”, “zumo (jugo) de fruta de noni fermentado”, “productos de kava para su uso como bebida cuando se mezcla con agua” y “mezcla zaatar”;
 - b) el anteproyecto de norma para semillas secas: nuez moscada, anteproyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos secos - jengibre seco o deshidratado enmendado, es decir, i) modificando las unidades para la dosis máxima de óxido de calcio (SIN 529) de “mg/kg” por “sobre la base seca en masa,%; y ii) transferir la disposición original para dióxido de azufre (SIN 220) como coadyuvante de elaboración a una disposición como aditivo alimentario; y
 - c) el anteproyecto de directrices para alimentos terapéuticos listos para el uso (ATLU) (apéndice IV);
 - (ii) incluir las directrices para los ATLU en la lista de normas del CCNFSDU que están a la espera del trabajo de armonización futuro y que este trabajo también incluirá la determinación de la categoría de alimentos apropiada de la NGAA; y
 - (iii) remitir al GTE sobre armonización las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del CCPFV con miras a resolver las cuestiones técnicas identificadas por el GTV en su consideración de la ratificación.

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁷

86. Australia, Presidencia del GTV presentó el informe de este grupo (CRD3) y explicó que el GTV sobre alineación había preparado 15 recomendaciones relacionadas con: (i) la armonización de 18 normas para productos para el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), el Comité del Codex sobre las Grasas y los Aceites (CCFO), y el (CCSCH), (ii) cambios en el Cuadro 3 de la NGAA a consecuencia de la armonización de las disposiciones sobre los polisacáridos de semillas de tamarindo de CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 y CXS 288-1976; (iii) el proyecto de directrices para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y de las normas para productos; y (iv) puesta al día de los trabajos futuros.
87. El Presidente del GTV también destacó la importancia de la coordinación entre los grupos de trabajo sobre la armonización y sobre la NGAA para garantizar un registro homogéneo de los resultados.

Debate

88. La CCFA52 ponderó las recomendaciones del GTV y tomó las decisiones que se destacan en los siguientes párrafos.

Recomendación 6: Creación de notas para el Cuadro 3

89. La CCFA52 aprobó la recomendación de introducir, en principio, notas en el Cuadro 3 parecidas a las de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, ya que este nuevo enfoque garantizaría la claridad en el uso de aditivos alimentarios con niveles de uso numéricos, y así se evitarían requisitos potencialmente complicados que pudieran surgir una vez armonizada una norma para productos con la NGAA.
90. La CCFA52 además encomendó al siguiente GTE sobre la armonización establecido por la CCFA52 que determine y examine las cuestiones relativas a la aplicación de las notas del Cuadro 3; y que consulte con la Secretaría del Codex para identificar todas las cuestiones asociadas con la inclusión de las nuevas notas en la base de datos de la NGAA.

Recomendación 7: Cambios en los títulos

91. La CCFA52 aprobó la recomendación relacionada con la eliminación de la segunda entrada de CXS 283-2978 en los cuadros del Anexo C de la NGAA, referentes a la categoría de alimentos 01.6.1 (Apéndice VI, Parte C.1)

Recomendación 8: Texto sobre los coadyuvantes de elaboración

92. La CCFA52 aprobó la recomendación de utilizar el siguiente texto normalizado para las normas para la leche y los productos lácteos que hacen referencia específicamente a coadyuvantes de elaboración, y señaló que esto no se aplicará como enfoque general para todas las normas para quesos o todas las normas para los lácteos.

“Los coadyuvantes de elaboración que corresponden a esta norma deberán ser congruentes con las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010)” en toda norma para productos lácteos que haga referencia específicamente a coadyuvantes de elaboración, pero no como enfoque general para todas las normas para quesos o para todas las normas para productos lácteos.”

Recomendación 9: Orientación para evitar futuras divergencias entre la NGAA y las normas para productos

93. La CCFA52 aprobó la recomendación y se puso de acuerdo en que el documento de orientación para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las de la NGAA, y deberá comunicarse a los comités activos de productos y publicarse como documento de información en el sitio web del Codex.

Recomendación 10: Evaluación de la información del Manual de procedimiento sobre armonización de las normas

94. La CCFA52 aprobó la recomendación y subrayó la necesidad de evaluar si la información del *Manual de procedimiento* era suficiente para evitar futuras divergencias; y en caso contrario, entonces el GTE sobre la armonización deberá examinar las adiciones adecuadas para el *Manual de procedimiento*.

Recomendación 11: Estado de los aditivos lisozima y oleoresina de pimentón

⁷ CL 2021/24-FA; CX/FA 21/52/6; CX/FA 21/52/6 Add.1 (Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Japón, Perú, Reino Unido, Specialty Food Ingredients de la UE, FIL, IFAC e ISC); CRD3 (informe del Grupo de trabajo virtual de la CCFA52 sobre ratificación y armonización); CRD8 (EE. UU.); CRD10 (Unión Europea); CRD22 (Senegal); CRD23 (Unión Europea).

95. La CCFA52 aprobó la recomendación modificada, señalando que la Secretaría del JECFA había indicado que la lisozima (SIN 1105) se había evaluado como coadyuvante de elaboración para la producción de queso únicamente mientras la oleoresina de pimentón (SIN 106c (i)) se evaluaba como aroma y no como colorante. En consecuencia, se había mantenido el estado previo al ejercicio de armonización, es decir, no se propusieron cambios a la NGAA.

Recomendación 12: Cambios a las normas para productos del CCMMP

96. La CCFA52 aprobó la recomendación de hacer cambios a nueve (9) normas para productos del CCMMP, señalando que se habían armonizado de conformidad con el árbol de decisiones elaborado por el CCFA.

Recomendación 13: Cambios en la NGAA asociados con las normas del CCMMP

97. La CCFA52 aprobó la recomendación de introducir los cambios asociados en la NGAA a consecuencia de las modificaciones realizadas en las normas para productos del CCMMP.

Recomendación 14: Cambios a las normas para productos del CCFO

98. La CCFA aprobó la recomendación sobre los cambios a las seis (6) normas para productos del CCFO a consecuencia del ejercicio de armonización y señaló que el GTV no había recibido observaciones por escrito sobre las propuestas.

Recomendación 15: Cambios en la NGAA asociados con las normas del CCFO

99. La CCFA52 aprobó la recomendación de introducir los cambios asociados en la NGAA a consecuencia de la armonización de las normas para productos del CCFO.

Recomendación 16: Cambios a las normas para productos del CCSCH

100. La CCFA52 aprobó la recomendación sobre los cambios en las tres (3) normas para productos del CCSCH a consecuencia del ejercicio de armonización.

Recomendación 17: Grupo de trabajo sobre la NGAA

101. La CCFA52 aprobó la recomendación de encomendar al GTE sobre la NGAA que examinara si es correcta la nota 188 de la NGAA asociada al aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo y aspartamo (SIN 962). Se aclaró que este trabajo comprendería la Nota 188 de la NGAA asociada a los tres aditivos alimentarios en todas las categorías de alimentos si bien originalmente este asunto solo se relacionaba con la nota asociada con el uso del acesulfame potásico (SIN 950) en la CA 12.2.

Recomendación 18: Cambios en la NGAA asociados con las normas del CCSCH

102. La CCFA52 aprobó la recomendación de modificar la NGAA a consecuencia de la armonización de las tres (3) normas para productos del CCSCH, señalando que no se habían presentado observaciones por escrito al GTV.

Recomendación 19: Armonización de las disposiciones sobre los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437)

103. La CCFA52 aprobó la recomendación sobre los cambios a la entrada sobre los polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en el Cuadro 3 de la NGAA.

Recomendación 20: Otros cambios consiguientes

104. La CCFA52 aprobó la recomendación modificada sobre los consiguientes cambios propuestos de armonización remitidos al GTV sobre la NGAA.

Otros: Plan de trabajos futuros sobre armonización

105. La CCFA52 deliberó y señaló que el GTE sobre armonización debería poner al día su actual plan de trabajo, teniendo en cuenta el debate de la reunión en curso, y que el GTE debería proseguir con los trabajos de armonización; además tomó nota de la opinión del Presidente del GTE de que el plan de trabajo para el GTE para la CCFA53 era ambiciosos y tenía aparejada cierta incertidumbre en relación con si podían cumplirse todas las labores.

Conclusión

106. La CCFA52 acordó remitir al CAC44 para adopción:

(i) las secciones modificadas sobre aditivos alimentarios de

- a) las nueve normas para la leche y los productos lácteos, es decir, la *Norma de grupo para queso en salmuera* (CXS 208-1999); *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001); *Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal*

(CXS 250-2006); *Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal* (CXS 251-2006); *Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal* (CXS 252-2006); *Norma para el queso cottage* (CXS 273-1968); *Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")* (CXS 275-1973); *Norma para el queso extra duro para rallar* (CXS 278-1978); y *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) (Apéndice V, Parte A);

- b) las seis normas para las grasas y los aceites, es decir, *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981); *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981); *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999); *Norma para grasas animales especificadas* (CXS 211-1999); *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007); y *para Aceites de pescado* (CXS 329-2017) (Apéndice v, Parte B);
- c) las tres normas para especias y hierbas culinarias, es decir, *Norma para pimientos negra, blanca y verde (pimientos NBV)* (CXS 326-2017); *Norma para el comino* (CXS 327-2017); *Norma para el tomillo seco* (CXS 328-2017). (Apéndice V, Parte C);
- d) cambios en CXS 117-1981 y CXS 152-1985 debido a la armonización del copolímero de metracrilato básico (SIN 1205) (Apéndice V, Parte D);

(ii) las disposiciones revisadas de la NGAA relativas a

- a) los cambios en el título y número de la categoría de alimentos de CXS 283 en el Anexo C de la NGAA (Apéndice VI, Parte C.1);
- b) la armonización de nueve normas para CCMMP, seis normas para CCFO y tres normas para CCSC (Apéndice VI, Partes C.2-C.4); y
- c) la armonización parcial de CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 y CXS 288-1978 para incorporar los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) (Apéndice VI, Parte C.5); y
- d) la entrada enlazada en la categoría 12.5 en las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA en el Anexo al Cuadro 3 (Apéndice VI, Parte C.6).

107. La CCFA52 también acordó:

- (i) publicar en el sitio web del Codex el documento titulado "*Orientación para evitar futuras divergencias entre las disposiciones de la NGAA y las normas para productos*", como documento de información, e informar a los correspondientes comités de productos de este documento (Apéndice XII);
- (ii) Poner al día el futuro plan de trabajo sobre armonización que figura en el documento de información titulado *Orientación para los comités de productos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios* (Apéndice XIII);
- (iii) establecer un GTE bajo la presidencia de Australia en colaboración con los Estados Unidos de América y Japón, que trabajaría solo en inglés, a fin de examinar:
 - a) la redistribución por tercera vez de la armonización de las siguientes normas para la leche y los productos lácteos, que se distribuyó dos veces para recabar observaciones en 2020: CXS 207-1999; CXS 243-2003; CXS 253-2006; CXS 262-2006; CXS 281-1971; CXS 282-1971; CXS 288-1976; CXS 290-1995 y CXS 331-2017;
 - b) investigar la elaboración y ejecución de cuestiones asociadas con el establecimiento de notas del Cuadro 3 en la NGAA, en consulta con la Secretaría del Codex (ref. CRD03, recomendación 6).
 - c) si la información del *Manual de procedimiento* es suficiente o si se necesitan cambios para asegurar que no haya futuras divergencias, teniendo en cuenta el documento de *Orientación para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para productos* (ref. CRD03 recomendación 10)
 - d) Disposiciones sobre aditivos alimentarios del CCPFV para resolver las cuestiones técnicas identificadas por el GTV en su examen de ratificación, específicamente para: *la Norma para el chutney de mango; Norma para el gochujang y la Norma para la salsa de chile* (ref. CRD03 recomendación 4)
 - e) la armonización de las siguientes normas para productos del CCNFSDU: CXS 72-1981; CXS 73-1981; CXS 74-1981; CXS 156-1987; CXS 181-1991; CXS 203-1995; y las Directrices para los alimentos terapéuticos listos para su uso (ref. Presentado desde el plan de trabajo y el CRD03, recomendación 3); y

- f) armonización de las normas regionales: CCAFRICA (CXS 325R-2017); CCEURO (CXS 40R-1981); (ref. *Presentado desde el plan de trabajo*)

108. El informe del GTE deberá presentarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFRA53.
109. La CCFA52 además convino en establecer un grupo de trabajo presencial (GT) (o un GTV, según evolucioné la pandemia de COVID 19), presidido por Australia, que trabajaría únicamente en inglés, y que se reuniría inmediatamente antes de la CCFA53 (medio día, antes de la reunión) para contemplar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- (i) el informe del GTE sobre la armonización; y
 - (ii) la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités sobre productos.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)⁸

110. La CCFA52 tomó nota de que el GTV sobre la NGAA (GTV-NGAA), que se reunió el 21, 22 y 23 de junio y estuvo presidido por los Estados Unidos de América, había hecho recomendaciones sobre 500 disposiciones que ya estaban en el procedimiento de trámites del Codex y/o ya se habían adoptado, 146 disposiciones con respecto a la creación de un encabezado de grupo denominado SUCROÉSTERES, y sometió a debate 90 propuestas de nuevas disposiciones y/o disposiciones revisadas. Estos asuntos están relacionados con los temas 5(a) y 5(b) del programa.
111. La CCFA52 examinó las recomendaciones 1-35 del GTP-NGAA (que figuran en CRD2) y tomó las decisiones siguientes:

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): LOS INFORMES DEL GTE SOBRE LA NGAA (tema 5a del programa)⁹

Recomendaciones 1 - 2

112. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a:
- (i) La adopción en el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA comprendidos en la Parte A del Anexo 1 de CRD2; y
 - (ii) la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones comprendidos en la Parte A del Anexo 2 de CRD2.

Recomendación 3

113. La CCFA52 señaló que la recomendación 3 (es decir, la armonización de (i) las disposiciones de la CA 02.1.2 y las correspondientes normas para productos; y (ii) las disposiciones de la CA 12.2.1 y las correspondientes normas para productos) se habían considerado en los Anexos 3, 4, 6 y 9 de CRD3; y las disposiciones pertinentes se aprobaron en el marco del tema 4 del programa.

Recomendación 4

114. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 8 de los proyectos de disposiciones del Cuadro 3 de la NGAA que figuran en la Parte B del Anexo 1 de CRD2.
115. La CCFA52 también acordó que, si se llegaba a un acuerdo sobre el enfoque analizado en el tema 8 del programa relacionado con el estado del sistema en línea de la NGAA (véase el párr. 231), debían eliminarse las siguientes notas de la columna 5 del Cuadro 3 adjuntas a los aditivos alimentarios correspondientes de la Parte B del Anexo 1 de CRD2:
- (i) CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011 y CS 319-2015 unidas a lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 322(ii)); y
 - (ii) CS 117-1982 y CS 319-2015 (solo peras enlatadas especiales para vacaciones) unidas a luteína de *Tagetes Erecta* (SIN 161b(i)) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)).

⁸ CRD2 (informe del Grupo de trabajo virtual sobre la NGAA de la CCFA)

⁹ CL 2021/25-FA; CX/FA 21/52/7; CX/FA 21/52/7 Add.1; CX/FA 21/52/7 Add.2 (Australia, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egipto, Unión Europea, Guatemala, Indonesia, Japón, Kenya, Perú, Tailandia, Reino Unido, CCC, FIA, IACM, ICBA, IDF, IFAC, ISA, ISC y NATCOL); CRD11 (India); CRD13 (Senegal); CRD2 (informe del Grupo de trabajo virtual sobre la NGAA de la CCFA52); CRD14 (ingredientes alimentarios especiales de la UE); CRD19 (Burkina Faso, Chile, Tanzania, Uganda y EAC); CRD22 (Senegal); CRD24 (El Salvador); CRD25 (Unión Africana); CRD27 (Kenya)

116. La Secretaría del Codex explicó que el enfoque revisado para incluir las correspondientes normas para productos en el Cuadro 3 se había aplicado según lo solicitado por la CCFA50. En cuanto a la operación técnica asociada con la base de datos de la NGAA, no debía haber más obstáculos.

Recomendaciones 5 - 6

117. Un Miembro propuso que se permitiera el uso de goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) en la CA 04.1.1.2 según BPF y que se utiliza para mantener la estabilidad/efecto humectante o espesante de la aplicación de ceras, revestimientos o glaseados en que se permitió la aplicación de estos tratamientos de la superficie a la superficie de la fruta fresca.
118. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA contenidos en la Parte C del Anexo 1 de CRD2 con la inserción de goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) a una dosis máxima de uso (DM) según buenas prácticas de fabricación (BPF) y relacionada con las notas 453 y 454.
119. En consecuencia, la CCFA52 acordó eliminar la disposición para la goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) de la CA 04.1.1.2 de la Parte B del Anexo 2 de CRD2 y aprobó la recomendación sobre la suspensión de los proyectos y anteproyectos restantes de disposiciones en la Parte B del Anexo 2 de CRD2.

Recomendación 7

120. Tomando nota de que no se había proporcionado información sobre el uso real de ácido algínico (SIN 400), alginato de calcio (SIN 404) y pectinas (SIN 440) como glaseado o en un glaseado/recubrimiento o cera aplicado a las hortalizas frescas en la CA 04.2.1.2, la CCFA52 acordó suspender el trabajo sobre los tres proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en la Parte A del Anexo 3 de CRD2.

Recomendaciones 8 - 10

121. La CCFA52 acordó someter a consideración las recomendaciones 8 a 10 juntas, ya que todas estaban relacionadas, y tomó nota de las opiniones expresadas en los siguientes párrafos.
122. Un Miembro señaló que la disposición para SUCROÉSTERES en la CA 05.1.4 debía mantenerse en el trámite 2 en lugar de adoptarla en el trámite 5/8 tal como convino el GTV. Otro Miembro también indicó que podría ser inapropiado remitir para su adopción la disposición para SUCROÉSTERES en la CA 05.1.4, en vista del hecho que el JECFA no había terminado la evaluación de la exposición alimentaria de los tres aditivos alimentarios individuales bajo el encabezado de grupo (es decir, sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sacarosa tipo I y tipo II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).
123. La Secretaría del Codex solicitó aclaraciones sobre: (i) la razón por la cual la evaluación incompleta de la exposición alimentaria por el JECFA solo afectaría a la disposición para SUCROÉSTERES en la CA 05.1.4, no a las demás CA; y (ii) si la disposición para SUCROÉSTERES de la CA 05.1.4 se eliminaba de las disposiciones para adopción (es decir, la Parte D del Anexo 1 de CRD2), dónde se colocarían los anteproyectos de disposiciones y si era necesario reconsiderar las disposiciones pertinentes incluidas en las disposiciones para suspensión (es decir, la Parte C del Anexo 2 de CRD2).
124. El Presidente del GTE explicó que: (i) la recomendación original en el Apéndice 3 del documento CX/FA 21/52/7 era combinar las disposiciones existentes para los tres aditivos alimentarios individuales (que se encontraban actualmente en el trámite 2) bajo el encabezado del grupo SUCROÉSTERES en la CA 05.1.4 y mantener esa disposición en el trámite 2; sin embargo, durante las deliberaciones del GTV se acordó combinar las tres disposiciones bajo el encabezado del grupo SUCROÉSTERES y remitir la disposición para su adopción en el trámite 5/8; (ii) todas las CA en las que se enumeran disposiciones para SUCROÉSTERES en la Parte D del Anexo 1 de CRD2 ya contenían disposiciones adoptadas para al menos uno de los aditivos individuales con excepción de la CA 05.1.4., (iii) una propuesta de combinar las disposiciones individuales existentes en 05.1.4 en una disposición única para el encabezado de grupo SUCROÉSTERES que se mantendrían en el trámite 2 era solo un ejercicio administrativo, ya que la disposición bajo el encabezado de grupo se mantendría en el trámite actual y no avanzaría a través del procedimiento de trámites; y (iv) no había ninguna repercusión en las disposiciones descritas en la Parte C del Anexo 2 de CRD2 porque los anteproyectos de disposiciones para sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sacarosa tipo I y tipo II (SIN 473a) y sucroglicéridos, (SIN 474) en la CA 05.1.4 todavía estarían suspendidos debido a la inclusión de una disposición para SUCROÉSTERES en el trámite 2 en esta CA en la base de datos de la NGAA.
125. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a:
- (i) la adopción en el trámite 8 de las disposiciones para el encabezado del grupo SUCROÉSTERES en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA contenidas en la Parte D del Anexo 1 de CRD2, con la excepción de la disposición para SUCROÉSTERES en la CA 05.1.4, que se incluiría en el base de datos de la NGAA y se mantendría en el trámite 2 bajo este encabezado del grupo;

- (ii) la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones comprendidos en la Parte C del Anexo 2 de CRD2; y
- (iii) la revocación de las disposiciones adoptadas comprendidas en la Parte A del Anexo 4 de CRD2.

Recomendación 11

126. El Presidente del GTV propuso someter a consideración la recomendación en esta sesión para no olvidar la recomendación y también en vista del hecho de que la *Norma para salsa de ají (chiles)* (formalmente CXS 306R-2011) había sido convertida en una norma internacional por el CCPFV, pese a que el CCPFV había sido aplazado *sine die*. Por lo tanto, la revisión de la sección de aditivos alimentarios de CXS 306R-2011 debía ser competencia del CCFA.
127. Australia, como presidente del GTE sobre armonización, aclaró que la armonización de CXS 306R-2011 y la NGAA se había incluido en el mandato del GTE sobre la armonización y los resultados del GTE se examinarían en la CCFA53.
128. La CCFA52 convino en encomendar al GTE sobre la armonización establecido por la CCFA52 (véase el párr. 107(iii)) que examinara la revisión de la sección de aditivos alimentarios de CXS 306R-2011 para sustituir la lista de sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) por una lista de SUCROÉSTERES (SIN 473, 473a, 474) a una dosis de uso de 5 000 mg/kg.

Recomendaciones 12 - 13

129. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a:
- (i) la adopción en el trámite 8 o el trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA comprendidos en la Parte E del Anexo 1 de CRD2;
 - (ii) la revisión de la disposición adoptada para el éster etílico de arginato láurico (SIN) 243 en la CA 09.2.5 indicada en la Parte E del Anexo 1 de CRD2; y
 - (iii) la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones comprendidos en la Parte D del Anexo 2 de CRD2.

Recomendación 14

130. La CCFA52 aprobó la recomendación de:
- encargar al GTE sobre armonización que sometiera a consideración las revisiones consiguientes a las secciones de aditivos alimentarios de las normas para productos correspondientes como resultado de las siguientes decisiones adoptadas por el GT sobre la NGAA, señalando que la armonización de CXS 243-2003, CXS 294R-2009 y CXS 288-1976 se abordaría en la CCFA53 y la armonización de CXS 223-2001 se había incluido en el plan de trabajo futuro.

Para polisacárido de semillas de tamarindo (SIN437):

- (i) adoptar las disposiciones en las CA 01.2.1.1 y 01.2.1.2 sin la nota XS243: añadir el SIN 437 a la lista de estabilizadores/espesantes permitidos para uso en leches fermentadas naturales/simples en CXS 243-2003;
 - (ii) adoptar la disposición de la CA 01.4.2 sin la nota XS288: añadir el SIN 437 a la lista de estabilizadores y emulsionantes/espesantes permitidos en CXS 288-1976; y
 - (iii) adoptar la disposición en la CA 04.2.2.7 sin las notas XS223 y XS294R: añadir el SIN 437 a la lista de espesantes/estabilizantes específicos en CXS 223-2001 y la lista de espesantes en CXS 294R-2009.
131. Con respecto a la decisión de adoptar una disposición para copolímero de metacrilato, básico (SIN 1205) en la CA 06.2.1 sin la nota XS152, la CCFA52 señaló además que la recomendación sobre la revisión de la sección de aditivos alimentarios de CXS 152-1985 para incluir "sustancia inerte" y "agente de glaseado" a la lista de efectos funcionales específicos en la referencia general para los aditivos alimentarios enumerados en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA se había considerado en la Parte A del Anexo 9 de CRD3 y la revisión había sido aprobada bajo el tema 4b del programa.

Recomendación 15

132. La CCFA52 aprobó la recomendación de mantener el proyecto de disposición para alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales/simples)" como figura en la Parte B del Anexo 3 de CRD2 y redistribuirlo para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso específica y la justificación tecnológica de la dosis de uso.

Recomendación 16

133. La CCFA52 reformuló la pregunta al CCFO para asegurarse de la claridad sobre las cuestiones solicitadas.
134. La CCFA52 acordó mantener en su trámite actual la disposición para monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en la CA 02.1.2, tal como figura en la Parte C del Anexo 3 de CRD2, y solicitar orientación al CCFO sobre la justificación tecnológica para el uso del SIN 471 como antiespumante en productos para freír contemplados en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío.
135. La CCFA52 señaló que la sugerencia de no añadir la nota XS210 a la disposición para el SIN 471 en la CA 02.1.2 y, en cambio, esperar a la orientación del CCFO se había incorporado en el Anexo 4 de CRD3 y se había considerado en el tema 4b del programa.

Recomendación 17

136. La CCFA52 aprobó la recomendación sobre la adopción en el trámite 8 de la disposición para carbonato de magnesio (SIN 504(i)) en la CA 06.2.1 incluida en la Parte F del Anexo 1 de CRD2, en espera de la decisión sobre la adición de un agente de tratamiento de la harina en la lista de la clase funcional del SIN para el carbonato de magnesio (SIN 504(i)) bajo el tema 6 del programa (CX/FA 21/52/11).
137. La CCFA52 acordó volver a examinar la decisión después de concluir los debates sobre el tema 6 del programa (véase el párr. 203(i)).

Recomendación 18

138. Teniendo en cuenta la decisión en el tema 2 del programa sobre el informe del CCPFV relativo a la justificación tecnológica de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en los néctares de frutas y hortalizas, la CCFA52 acordó solicitar al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA52 que redistribuyera los proyectos y anteproyectos de disposiciones contenidas en la Parte D del Anexo 3 de CRD2 para recabar observaciones a fin de someterlas a consideración en la CCFA53 (ver párr. 183(ii)).

Recomendación 19

139. A fin de proporcionar información detallada sobre los temas en los que el GTV había llegado a un consenso, el CCFA acordó incluir los siguientes textos en el informe, es decir, el párr. 7 y 8 del Apéndice 5 de CX/FA 21/52/5:

"7. En la primera y segunda circular para el GTE sobre la NGAA de la CCFA52, se invitó a los miembros del GTE a que formularan observaciones sobre 5 temas generales planteados en CX/FA 19/51/19 que podían influir en el enfoque adoptado para abordar las disposiciones individuales sobre el uso de nitratos y nitritos en alimentos específicos. Los temas comprendían (1) la base para la presentación de información sobre las dosis que se añaden y las cantidades residuales, y cómo se registrarían esas dosis que se añaden y cantidades residuales en la misma disposición; (2) si las DM de disposiciones sobre nitratos y nitritos en la misma categoría de alimentos debían relacionarse; (3) si en determinadas categorías de alimentos era conveniente expresar las DM "sobre una base de carne"; (4) una propuesta para que el uso de otros aditivos alimentarios utilizados en combinación con nitratos y nitritos fuera objeto de una disposición sobre aditivos alimentarios aparte; y (5) si las disposiciones sobre nitratos y nitritos debían tener en cuenta los plazos de ensayo de las cantidades residuales. Asimismo se invitó a los miembros del GTE a que aportaran observaciones e información sobre el uso real, las dosis de uso que se añaden y las cantidades residuales de las disposiciones individuales sobre nitratos y nitritos en la NGAA.

8. El GTE pudo llegar a un consenso en cuanto a la mayor parte del punto 1 y los puntos 2 a 5. Las disposiciones de 1) específicamente presentarían la cantidad que se añade como la DM con una nota designando la cantidad residual, y que la dosis que se añade sería establecida sobre la base de iones correspondiente (nitrato: "como iones NO₃"; nitritos: "como iones NO₂"), así como la cantidad residual de nitritos ("como iones NO₂"); 2) que el debate sobre la relación del uso de nitratos y nitritos en la misma categoría de alimentos debía posponerse hasta que se alcanzara un consenso sobre una base para la presentación de información sobre las disposiciones sobre nitrato; 3) que las DM debían basarse en el producto que se comercializa y no sobre una "base de carne"; 4) el uso de otros aditivos alimentarios en combinación con nitratos y nitritos debía ser objeto de disposiciones sobre aditivos alimentarios separadas; y 5) especificar los plazos de ensayo de las cantidades residuales no era necesario.

Recomendaciones 20 - 21

140. La CCFA52 aprobó las recomendaciones de solicitar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que:
- (i) establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito en una gran variedad de matrices de alimentos, específicamente productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino; y

- (ii) proporcione información sobre los métodos de detección disponibles que satisfagan los criterios establecidos, y además si el método puede detectar ambos iones y, en caso afirmativo, si el método detecta cada ion por separado o solo en combinación.

141. Para apoyar el análisis del CCMAS, la CCFA52 acordó remitir al CCMAS lo siguiente:

- (i) la información sobre el método de prueba y los antecedentes del debate contenidos en CX/FA 21/52/7 Apéndice 5, Anexo 1;
- (ii) los párrs. 9 y 10 del Apéndice 5 de CX/FA 21/52/5 para ayudar a explicar la solicitud del CCFA;
- (iii) la información sobre la dosis máxima de uso en la disposición aprobada sobre nitratos en la CA 01.6.2 "Queso madurado" y las disposiciones aprobadas sobre nitritos en las CA 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes" y 08.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados"; y
- (iv) la información sobre los niveles residuales más bajos propuestos para disposiciones representativas en productos lácteos (queso), carnes y alimentos de origen marino que figura en CX/FA 20/52/7, Apéndice 5, Anexo 2.

Recomendación 22 - 23

142. La CCFA52 aprobó las recomendaciones de:

- (i) revisar las disposiciones adoptadas para alitame (SIN 956) en la NGAA enumeradas en la Parte G del Anexo 1 de CRD2;
- (ii) mantener sin revisión la disposición para alitame (SIN 956) en la CA 11.6 "Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de alta intensidad"; y
- (iii) revocar las disposiciones adoptadas comprendidas en la Parte B del Anexo 4 de CRD2.

Recomendación 23

143. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 5/8 de los anteproyectos de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA comprendidos en la Parte H del Anexo 1 con dos correcciones tipográficas menores (es decir, el trámite de la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 14.1.5 y la nota 119).

Recomendaciones 25 - 26

144. La CCFA52 aprobó las recomendaciones de:

- (i) adoptar en el trámite 5/8 los anteproyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA comprendidos en la Parte I del Anexo 1; y
- (ii) mantener en su trámite actual los anteproyectos de disposiciones comprendidos en la Parte E del Anexo 3 y redistribuirlos para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso real en los productos contemplados en la CA 14.1.5, así como la base de reportar la dosis de uso (en base a "como se consume" o como una mezcla seca).

Recomendación 27

145. La CCFA52 aprobó la recomendación con las siguientes revisiones al último párrafo de la recomendación:

- (i) en el tercer renglón sustituir el texto que dice "sobre una base de bixina" por "sobre una base de norbixina"; y
- (ii) cambiar la penúltima oración por "Se ha formulado una propuesta para reducir en la CA 14.1.4 las dosis de uso de sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) a 230 mg/kg, amaranto (SIN 123) a 50 mg/kg y annato-norbixina (SIN 160b(ii)) a 30 mg/kg como norbixina".

146. La CCFA52 estuvo de acuerdo con que las preguntas revisadas (véase el párr. 210) se incluirían en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (véase el Apéndice XI).

Recomendaciones 28 - 29

147. La CCFA52 aprobó las recomendaciones de:

- (i) adoptar en el trámite 8 o el trámite 5/8 los proyectos y anteproyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA comprendidos en la Parte J del Anexo 1 de CRD2; y
- (ii) retener en su trámite actual, los proyectos de disposiciones comprendidos en la Parte F del Anexo 3 de CRD2 que están pendientes de una respuesta del JECFA a las preguntas planteadas en la recomendación 27.

Recomendación 30

148. Un miembro propuso reducir el NM del caramelo II, caramelo al sulfito, de 50 000 mg/kg a 10 000 mg/kg debido a posibles efectos toxicológicos que podría causar el uso de este aditivo alimentario en dosis tan altas.
149. Un observador propuso: (i) sustituir el término “productos” comprendido en las notas B6 y B7 por el término “formas” por consistencia con las *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y minerales* (CXG 55-2005), señalando que las notas B6 y B7 solo se adjuntaron a la disposición sobre aditivos alimentarios en la CA 13.6; (ii) añadir a la nota B6 la frase “como se vende al consumidor solamente”; y (iii) añadir una nueva nota asociada con azorrubina (SIN 122) que diga “excepto para uso a 1 100 mg/kg en formas efervescentes como se venden al consumidor solamente”.
150. En respuesta a las observaciones anteriores, el Presidente del GTV explicó que la nota B6 contemplaba los productos en “forma sólida” y que la inserción de la nueva nota para los productos en “formas efervescentes” podría precisar un examen ulterior para evitar confusiones. Se sugirió que no se añadiera a la CA 13.6 la nueva nota asociada con la azorrubina (SIN 122), a la luz del hecho de que este tema era bastante complicado y no era conveniente someterlo a debate en la sesión plenaria. Se señaló además que los miembros y observadores podían formular propuestas para revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA en respuesta a la carta circular pertinente sobre propuestas de nuevas y / o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, en caso de que fuera necesario.
151. Dos miembros señalaron que la dosis de uso de tartrazina (SIN 102) en la CA 05.1.4 que figura en la Parte K del Anexo 1 de CRD2 era incorrecta. Los relatores del GTV sobre la NGAA verificaron que la dosis correcta para la disposición es 100 mg/kg.
152. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 8 o el trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA comprendidos en la Parte K del Anexo 1 de CRD2 con los cambios siguientes:
- (i) revisar la nota B6 para que diga “Para uso en formas sólidas tal como se venden al consumidor solamente;
 - (ii) revisar la nota B7 para que diga “Excepto para uso a 100 mg/kg en formas líquidas tal como se venden al consumidor solamente”; y
 - (iii) reducir la dosis de uso de tartrazina (SIN 102) en la CA 05.1.4 a 100 mg/kg.

Recomendaciones 31 - 32

153. La CCFA52 aprobó la recomendación relativa a:
- (i) la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones comprendidos en la Parte E del Anexo 2 de CRD2.
 - (ii) la revocación de las disposiciones adoptadas comprendidas en la Parte C del Anexo 4 de CRD2.

Recomendación 33

154. La CCFA52 señaló que (i) las cuestiones relacionadas con los CAROTENOIDES se habían examinado en el marco del tema 3a del programa (véanse los párrs. 38-47, 59 y 60); y (ii) las disposiciones para luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) y zeaxantina sintética (SIN 161h(i)) habían sido aprobadas por la CCFA52 durante el debate de la recomendación 4 de CRD2.
155. La CCFA52 convino en:
- (i) solicitar al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA52 que examinara las disposiciones para extracto de *Dunaliella salina* rico en betacaroteno (SIN 160(a)(iv)) y CAROTENOIDES (SIN 160a(i), a(iii), e, f)) enumeradas en la Parte G del Anexo 3 de CRD2; y
 - (ii) suspender las disposiciones para luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) y zeaxantina sintética (SIN 161h(i)) contenidas en la Parte H del Anexo 3 de CRD2, señalando que estos dos aditivos alimentarios habían sido recomendados para adopción en el Cuadro 3 de la NGAA (véase la recomendación 4 de CRD2).

Recomendación 34

156. Un miembro objetó la recomendación ya que, en su opinión, el uso de colorantes en la CA 14.2.3 debía ser examinado por un grupo de trabajo aparte. Esta opinión fue apoyada también por otro Miembro.
157. La Secretaría del Codex aclaró que el anteproyecto de disposición para caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b) en la CA 14.2 aún se encontraba en el procedimiento de trámites de la NGAA. Por lo tanto, transferir el anteproyecto de disposición a la subcategoría de la CA 14.2 (es decir, 14.2.3) pero no adelantar esa

disposición en el procedimiento de trámites era solo una medida administrativa en lugar de un nuevo anteproyecto de disposición.

158. El Presidente del GTV explicó que la redacción de la recomendación era mantener la disposición en su trámite actual, para su distribución en el futuro sin indicar explícitamente cuándo y qué grupo de trabajo consideraría este anteproyecto de disposición.
159. La CCFA52 aprobó la recomendación de incluir un anteproyecto de disposición para caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b) en la CA 14.2.3 "Vinos de uva" como se indica en la Parte I del Anexo 3, y mantener las disposiciones en su trámite actual para su distribución en una fecha posterior.

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A CL 2019/40-FA Y CL 2020/36-FA) (tema 5b del programa)¹⁰

Recomendación 35

160. La CCFA52 aprobó la recomendación de incluir en la NGAA en el trámite 2 las nuevas disposiciones propuestas contenidas en el Anexo 5 de CRD2.

CONTINUACIÓN DEL DEBATE SOBRE LAS DISPOSICIONES PERTINENTES SOBRE EDULCORANTES ASOCIADAS CON LA NOTA 161 (tema 5c del programa)¹¹

161. La Unión Europea, como Presidencia conjunta del GTV (copresidido por los EE. UU. y el GTV se llevó a cabo el 25 de junio), presentó su informe (CRD4) y destacó las cinco (5) recomendaciones presentadas para consideración de la CCFA52.

Debate

162. La CCFA52 examinó las recomendaciones y tomó las decisiones que se indican en los siguientes párrafos:

Recomendación 1: Sustitución de notas por la Nota 161

163. La CCFA52 aprobó la recomendación de revisar las disposiciones adoptadas sobre los edulcorantes de retirar la Nota 161 o sustituir la Nota 161 con otras notas.

Recomendación 2: Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios

164. La CCFA52 aprobó la revocación de las disposiciones aprobadas y acordó que deberán retirarse de la NGAA.

Recomendación 3: Encargo al GTE sobre la NGAA

165. La CCFA52 aprobó la revocación y convino en encargar al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA52 que revisara el proyecto y propuso proyectos de disposiciones sobre edulcorantes que están todavía en el proceso de los trámites que figuran en las CA expuestas en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/9 por el enfoque horizontal presentado en CRD4 Anexo 1, y distribuir las disposiciones para recoger observaciones.

Recomendación 4: Futuro mandato del GTE

166. Antes de ver la recomendación 4, la Presidencia conjunta informe de las reflexiones sobre la forma de llevar a cabo el trabajo restante. A la luz del número limitado de disposiciones que tienen la Nota 161, que todavía se tienen que someter a debate, propuso que el trabajo restante quede a cargo del GTE sobre la NGAA en vez del GTE sobre la Nota 161.
167. Un miembro elogió el considerable éxito del acuerdo actual de presidencia conjunta (entre la UE y los EE UU) para tratar la Nota 161, pero señaló que el cambio propuesto podría complicar la obtención de consenso respecto a las cuestiones complejas y difíciles asociadas ya que el CCFA aun no obtenía consenso sobre las tres CA restantes en lo que se refiere a la Nota 161.
168. Las copresidencias aclararon que es más eficiente tratar o manejar el trabajo relacionado mediante un GTE en vez de dos, en este caso el GTE sobre la NGAA. Se hizo hincapié en que tanto la UE como los EE UU. están comprometidos con el trabajo sobre la Nota 161 a través de una estrecha colaboración, y se propuso que el mandato del GTE sobre la NGAA correspondiente a este tema refleje que proseguirán las actividades de estrecha colaboración sobre este tema.

¹⁰ CL 2019/40-FA; CL 2020/36-FA; CL 2021/25-FA; CX/FA 21/52/8; CX/FA 21/52/8 Add.1 (Australia, Colombia, Egipto, Perú, IFU e ISC); CRD2 (informe del Grupo de trabajo virtual sobre la NGAA de la CCFA52); CRD19 (Burkina Faso, Chile, Tanzania, Uganda y EAC); CRD22 (Senegal)

¹¹ CL 2021/26-FA; CX/FA 21/52/9; CX/FA 21/52/9 Add.1 (Australia, Chile, Colombia, Cuba, República Dominicana, Ecuador, Egipto, Unión Europea, Kenya, Paraguay, Perú, Reino Unido, CCC, FIA, FIL e ISA); CRD4 (Informe del Grupo de trabajo virtual de la CCFA52 sobre la Nota 161); CRD04 (Informe del Grupo de trabajo virtual de la CCFA52 sobre la Nota 161); CRD11 (India); CRD15 (Unión Europea); CRD19 (Burkina Faso, Chile, Tanzania, Uganda y EAC); CRD22 (Senegal); CRD27 (Kenya)

169. La CCFA52 acordó aprobar la recomendación modificada para asignar al GTE sobre la NGAA el debate de las disposiciones adoptadas con la Nota 161 que aparecen en las CA 5.1.1, 7.1 y 12.2 y sus subcategorías, y presentar recomendaciones para sustituir la Nota 161, o dónde deberían revocarse o suspenderse esas disposiciones, y si los descriptores de esas CA se deberían modificar para dar cuenta del uso de aditivos alimentarios, comprendidos los edulcorantes.

Recomendación 5: Aplicación del enfoque horizontal

170. La UE, en calidad de Copresidente del GTV, recordó que durante el GTV una organización miembro había señalado que el CCFA todavía no había examinado el enfoque horizontal para tratar la Nota 161 para los edulcorantes en el contexto de las disposiciones adoptadas para edulcorantes que no están asociadas con la Nota 161. En consecuencia, el resultado del grupo de trabajo podría crear incongruencias entre las disposiciones de la NGAA para edulcorantes que no tengan base científica o correr el riesgo de consideraciones de gestión y no presentar una información completa sobre las diferencias en el uso de edulcorantes entre los miembros del Codex. Por lo tanto, el GTV propuso que la CCFA52 siga deliberando sobre la extensión del mandato del GTW sobre la Nota 161 a la CCFA53, a fin de incluir el examen de la aplicación del enfoque horizontal en el contexto de las disposiciones adoptadas para edulcorantes que no tienen la Nota 161. La Copresidencia propuso entonces que, en vez de asignar esta tarea al GTW sobre la Nota 161, la CCFA52 encargara a la Secretaría del Codex realizar este trabajo como ejercicio administrativo, teniendo en cuenta el enfoque horizontal al uso de edulcorantes en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo 1 del CRD4.
171. La CCFA52 señaló:
- (i) que la intención del trabajo es garantizar la congruencia de las notas asignadas a los edulcorantes en la NGAA sin volver a debatir cada disposición, especialmente los niveles máximos de uso;
 - (ii) la propuesta sería tomada con carácter administrativo por la Secretaría del Codex a través de recoger la información pertinente sobre las disposiciones adoptadas en la NGAA de aditivos con funciones de edulcorante pero sin asociación a la Nota 161; y
 - (iii) la aclaración de que todos los aditivos que tienen función de edulcorantes, comprendidos los polioles, deberán tenerse en cuenta y se destacó que el trabajo correspondería al enfoque horizontal pero que no reanudaría las deliberaciones de ninguna disposición en particular.
172. La Secretaría del Codex confirmó que llevará a cabo la tarea administrativa de preparar un documento de debate, como lo pidió la CCFA52.

Conclusión

173. La CCFA52 aceptó:
- (i) remitir al CAC44 para aprobación las disposiciones revisadas sobre edulcorantes en diferentes categorías de alimentos, según figuran en el Apéndice VI, Parte E;
 - (ii) remitir al CAC44 para revocación las disposiciones sobre edulcorantes de diferentes categorías de alimentos, según figuran en el Apéndice VII, Parte B;
 - (iii) pedir al GTE sobre la NGAA como se establece en el párr. 183 que:
 - a) revise los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre edulcorantes que están todavía en el proceso de los trámites que figuran en las CA expuestas en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/9 por el enfoque horizontal presentado en CRD4 Anexo 1, y distribuya las disposiciones para recoger observaciones;
 - b) que discuta las disposiciones aprobadas que tienen la Nota 161 y que aparecen en las CA 5.1.1, 7.1 y 12.2 y sus subcategorías, y presente recomendaciones para sustituir la Nota 161, o dónde deberían revocarse o suspenderse esas disposiciones, y si los descriptores de esas CA se deberían modificar para dar cuenta del uso de aditivos alimentarios, comprendidos los edulcorantes. y que este trabajo se llevaría a cabo en estrecha colaboración entre los EE UU y la UE; y
 - (iv) pedir a la Secretaría del Codex hacer un examen administrativo de todas las disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA sobre aditivos con función de edulcorante pero que no estén asociadas a la Nota 161 y preparar un documento de estado para examen en la CCFA53.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE DATOS RELATIVOS A LOS NITRATOS Y NITRITOS (tema 5d del programa)¹²

174. La Secretaría del Codex informó al Comité de que sobre la base de la decisión tomada por la CCFA51, se había distribuido una CL para recoger información general. Se observó que, si bien algunos países podían presentar más datos, se limitaban a algunas categorías de alimentos, algunos parámetros y algunos países.

Debate

175. La Presidencia señaló que sobre la base de la explicación de la Secretaría del JECFA, expuesta en el documento CCFA 50/CRD06, era poco probable que los datos disponibles proporcionaran cobertura mundial, y propuso que el Comité suspendiera el examen de este tema por ahora.
176. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que si bien no había suficiente información sobre los nitratos y los nitritos, si lo decidía el Comité, el JECFA comenzaría a buscar asesoramiento científico que se pudiera proporcionar al CCFA sobre este tema.
177. Un miembro indicó que se había remitido al CCMAS una petición de examinar la creación de métodos de análisis para los nitratos y nitritos, y que tomaría tiempo recibir respuesta del CCMAS y que la información sobre la disponibilidad de datos de nitratos y nitritos sería útil para un mayor análisis para adelantar las disposiciones sobre aditivos alimentarios con relación a los nitratos y nitritos. Otro miembro informó al CCFA52 de que había datos de reciente publicación sobre los nitratos y nitritos tanto en el agua como en los alimentos.
178. Un observador, al citar el ejemplo de los productos lácteos, señaló que sería difícil determinar analíticamente si los nitratos y nitritos se habían utilizado como aditivos o si su presencia era natural.
179. La CCFA52 observó que podría ser útil publicar otra CL para dar una mayor oportunidad de presentación de datos a fin de ayudar al CCFA a determinar si podía buscarse asesoría del JECFA.

Conclusión

180. La CCFA52 acordó pedir a la Secretaría del Codex que publicara una CL (la misma que la CL 2019/49-FA) para recoger más información de datos relacionados con los nitratos y nitritos.
181. La Presidencia alentó a los miembros y observadores a responder a la CL presentando la información solicitada.

CONCLUSIÓN GENERAL PARA EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

182. La CCFA52 convino en remitir al CAC44:
- (i) los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8, y las revisiones a las disposiciones aprobadas (Apéndice VI)¹³;
 - (ii) las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para revocación (Apéndice VII)¹⁴;
 - (iii) una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para suspensión en la NGAA (Apéndice VIII)¹⁵; y
 - (iv) dos disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 2 para inclusión en la NGAA (Apéndice IX)¹⁶.

Trabajo para la CCFA53GTE sobre la NGAA

183. La CCFA52 acordó establecer un GTE, presidido por los EE. UU., que trabajaría únicamente en inglés, para examinar:
- (i) El resultado del examen de la 87.ª reunión del JECFA sobre CAROTENOIDES, así como el debate mantenido en la CCFA52 sobre el tema 3(a) del programa (véase el párr. 60):
 - (ii) Las respuestas del CCPFV sobre:

¹² CL 2019/49-FA; CX/FA 21/52/10 (Brasil, Unión Europea, Indonesia, Irán, Japón y Paraguay); CRD19 (Burkina Faso, Chile, Tanzania, Uganda y EAC)

¹³ Recomendaciones para adopción que se desprenden del tema 5a del programa.

¹⁴ Recomendaciones para revocación que se desprenden de los temas 5a y 5c del programa.

¹⁵ Recomendaciones de suspensión relacionadas con el tema 5a del programa.

¹⁶ Recomendaciones relativas al tema 5b del programa.

- a) tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la CA 04.1.2.6 “Productos para untar a base de frutas (por ejemplo, chutney), excluidos los productos de la CA 04.1.2.5”;
 - b) reguladores de la acidez, en general, y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) específicamente, en la CA 04.1.2.2 “Frutas desecadas”;
 - c) emulsionantes, estabilizantes, espesantes, en general, y goma xantana (SIN 415) específicamente, en la CA 14.1.2 “Zumos (jugos) de frutas y hortalizas” y sus subcategorías, y la CA 14.1.3 “Néctares de frutas y hortalizas” y sus subcategorías. Esto incluiría también el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en las CA 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3 y 14.1.3.4 que se indica en la Parte D del Anexo 3 de CRD2;
 - d) colorantes en el Anexo sobre patatas (papas) fritas de la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015);
 - e) reguladores de la acidez, en general, y lactato de calcio (SIN 327) específicamente, en la CA 14.1.2.1 “Zumos (jugos) de frutas” en general, y en el zumo (jugo) de ciruelas chinas específicamente;
 - f) reguladores de la acidez, en general, y fosfatos (SIN 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) y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) específicamente en la CA 14.1.2.2 “Zumo (jugo) de hortalizas”, la CA 14.1.2.4 “Concentrados para zumo (jugo) de hortalizas”, la CA 14.1.3.2 “Néctares de hortalizas” y la CA 14.1.3.4 “Concentrados para néctares de hortalizas”, y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado;
 - g) el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en la *Norma para pepinos encurtidos* (CXS 115-1981);
- (iii) la idoneidad de las propuestas enumeradas en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/2 relativas a las notas relacionadas con los aditivos alimentarios que figuran en los encabezados de grupo;
- (iv) si las notas de la NGAA relacionadas con aspartamo (SIN 951), acesulfamo de potasio (SIN 950) y sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) están armonizadas y revisar las disposiciones relacionadas de la NGAA en consecuencia;
- (v) la disposición para alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso específica y las justificaciones tecnológicas para la dosis de uso (Parte B del Anexo 3 de CRD2);
- (vi) los proyectos y anteproyectos de disposiciones para edulcorantes en la CA 14.1.5 para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso real, así como la base de reportar cualquier dosis de uso proporcionada (Parte E del Anexo 3 de CRD2);
- (vii) las solicitudes del tema 5c del programa: los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre edulcorantes que aún se encuentran en el procedimiento de trámites en las categorías de alimentos enumeradas en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/9 (véase el párr. 173(iii)a);
- (viii) las solicitudes del tema 5c del programa: examinar las disposiciones que tienen la nota 161 en las CA 05.1.1, 07.1 y 12.2 y sus subcategorías (véase el párr. 173(iii)b);
- (ix) los proyectos y anteproyectos de disposiciones para edulcorantes en todas las CA de la NGAA no contemplados por los temas (vi), (vii) y (viii); y
- (x) las disposiciones que se encuentran en el trámite 2 de la NGAA contenidas en el Anexo 5 de CRD2.

GTP sobre la NGAA

184. La CCFA52 acordó establecer un GTP (o un GTV, en función del desarrollo de la pandemia del coronavirus COVID-19), presidido por los Estados Unidos de América que trabajaría solamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA53 (1,5 días) para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:
- (i) las disposiciones pendientes del GTV de la CCFA52, es decir, las disposiciones para colorantes en la CA 01.0 - 03.0 y subcategorías, incluidas todas las disposiciones que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites y las adoptadas con la nota 161 (CX/FA 21/52/7 Add.1, Apéndice D);
 - (ii) el informe del GTE sobre la NGAA; y
 - (iii) las respuestas a la carta circular sobre las propuestas de nuevas disposiciones y/o disposiciones revisadas de la NGAA (es decir, la carta circular CL 2021/55-FA).

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)¹⁷

185. La Presidencia informó al Comité de que por las características de la reunión virtual no había sido posible celebrar una reunión presencial del GT sobre el SIN, y que sobre la base de las observaciones recogidas en CX/FA/ 21/52/11 Add.1, la Presidencia del GTE sobre el SIN había puesto al día las conclusiones y recomendaciones que figuran en CX/FA/ 21/52/11 y preparado el CRD5. La Presidencia propuso que el Comité considere el CRD5 como base para el debate.
186. Bélgica, Presidencia del GTE sobre el SIN presente este tema.

Debate

187. La CCFA52 consideró las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1

188. La Presidencia del GTE recomendó que la CCFA52 apruebe el SIN 960c y el SIN 960d con los nombres modificados que figuran en CRD5 y propuso que el JECFA incorpore los números del SIN en las especificaciones, por congruencia.
189. La CCFA52 señaló que los nombres recomendados para los SIN 960c y SIN 960d se habían modificado, respectivamente, y que el SIN 960 había pasado de "glicósidos de esteviol con modificación enzimática" a "glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente", y el SIN 960d se había cambiado de "glicósidos de esteviol glicosilados con enzima modificada" a "glicósidos de esteviol glicosilados".
190. La Secretaría del JEFA explicó que el JECFA había elegido los nombres de los diversos glicósidos de esteviol para trazar adecuadamente los diversos métodos de producción utilizados. Confirmó además que el JECFA pondría al día sus bases de datos automáticamente una vez que el Comité presentara los correspondientes números del SIN.
191. Algunos miembros y observadores apoyaron los nombres modificados ya que eran claros para diferenciar estos métodos de producción de los glicósidos de esteviol obtenidos de la planta y no confundirían al consumidor. En el caso del SIN 960c, el nombre modificado se utiliza legalmente en una organización miembro.
192. Algunos miembros no estaban a favor del nombre revisado del SIN 960c, y señalaron que este compuesto se producía mediante modificaciones de enzimas. Un miembro, contrario al nombre "glicósidos de esteviol glicosilados" para el SIN 960(d), hizo énfasis en que "modificado con enzimas" se debería incluir en el nombre del SIN 960(d) por razones de inocuidad.
193. Otro miembro expresó el parecer de que, aunque estaban de acuerdo con los nombres del JECFA por congruencia, con espíritu de compromiso, estarían de acuerdo con los nombres revisados si el JECFA introducía los números y nombres como sinónimos en las especificaciones del JECFA.
194. La CCFA52 aprobó la recomendación correspondiente al SIN 960c y al SIN 960d, con los nombres modificados y la petición al JECFA de introducir los números y nombres del SIN como sinónimos en las especificaciones del JECFA.
195. En respuesta a la pregunta de la posible inclusión de sinónimos para el azul de jagua (genipina-glicina), la Presidencia del GTE aclaró que era inusitado incluir muchos sinónimos diferentes en el SIN. Sin embargo, el GTE podía seguir ponderando esta petición.

Recomendación 2

196. La CCFA52 aprobó la recomendación de asignar al SIN 101(iv) a la riboflavina de *Ashbya gossypii* con la clase funcional de "colorante" y la función tecnológica de "colorante".

Recomendación 3

197. La CCFA52 aprobó la recomendación.
198. En respuesta a la petición de eliminar el SIN 960b(i) ya que el SIN 960b cubre el SIN 960b(i), la Secretaría del Codex aclaró que, como se expone en la CL correspondiente, la propuesta de eliminación del número del SIN deberá someterse en respuesta a una CL, con la justificación adecuada.

¹⁷ CL 2019/12-FA; CL 2021/1-FA; CX/FA 21/52/11; CX/FA 21/52/11 Add.1 (Colombia, Ecuador, Unión Europea, Malasia, Perú, EU Specialty Food Ingredients, IFAC e ISC); CRD5 (Informe de los presidentes sobre el SIN); CRD20 (República de Corea); CRD22 (Senegal), CRD25 (Unión Africana)

199. La Presidencia alentó a los miembros y observadores interesados a presentar una petición de eliminar el SIN 160b(i) en respuesta a la CL titulada "Petición de observaciones sobre el proyecto de revisión en el trámite 5/8 a *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (CXG 36-1989)".

Recomendación 4

200. La CCFA52 aprobó la recomendación sobre el documento de información sobre el SIN sobre los números eliminados y reutilizados, y acordó pedir a la Secretaría del Codex que actualizara con regularidad el documento de información y lo publicara en la página web del CCFA.

Conclusión

201. La CCFA52 aceptó:
- (i) remitir los anteproyectos de cambios al SIN al CAC44 para su aprobación en el trámite 5/8 y los cambios consiguientes a CXM 6-2019 (Apéndice X);
 - (ii) publicar la información de los números del SIN eliminados y los números reutilizados como documento de información, y pedir a la Secretaría del Codex que actualice con regularidad el documento de información y lo publique en la página web del CCFA (Apéndice XIV).
 - (iii) establecer un GTE bajo la presidencia de Bélgica, en colaboración con la República Islámica de Irán, que trabajaría en inglés, a fin de examinar
 - a) las respuestas a la CL 2021/30-FA solicitando propuestas de cambios o adiciones a la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); y preparar una propuesta para distribuirla y recoger observaciones en el Trámite 3.
 - b) asignar un número del SIN a la amilasa fúngica de *Aspergillus niger* e incluir la clase funcional y función tecnológica de "agente de tratamiento de las harinas"; y
 - c) la idoneidad de incluir uno o más sinónimos para el azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183), como se solicita en CX/FA 21/52/11 Add.1
202. La CCFA52 señaló que el informe del GTE debería presentarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFRA53.
203. La CCFA52 además acordó que:
- (i) como acción consiguiente de la adición de "agente de tratamiento de las harinas" en la clase funcional del carbonato de magnesio (SIN 504(i)), la disposición sobre el carbonato de magnesio (SIN 504(i)) en la CA 06.2.1 que figura en el CRD2 Anexo 1 Parte F debería aprobarse (véase la recomendación 17 de CRD2); y
 - (ii) con base en las decisiones de las especificaciones y números del SIN para los GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL, los cambios propuestos para el título del grupo GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL en la NGAA, como se expone en el Anexo 1 del CRD7 deberá enviarse para adopción con la actualización a (i) los nombres para el SIN 960c y SIN 960d y la correspondiente nota explicativa (Apéndice VI, Parte B).

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CLA 2019/41-FA y CL 2020/37) (tema 7 del programa)¹⁸

204. El Canadá presentó el tema y señaló que no se había celebrado un GT presencial sobre las prioridades debido al formato virtual de la reunión. Explicó que, con base en CX/FA 21/52/12 Add.1 (Respuestas a la CL 2021/61-FA) y otros documentos pertinentes, se había preparado un informe (CRD6) que se trataba de la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA. La Presidencia propuso que el Comité considere el CRD6 como base para el debate.

¹⁸ CL 2019/41-FA; CL 2020/37-FA; CL 2021/61-FA; CX/FA 21/52/12 (Respuestas a CL 2019/41-FA de Colombia, Japón, CEFIC, EU Specialty Food Ingredients, ICBA, IOFI, ISC, y DSM Food Specialties y respuestas a CL 2020/37-FA de Colombia, Unión Europea, CCC, FoodDrinkEurope, IACM, IOFI e Intertek); CX/FA 21/52/12 Add.1 Respuestas a CL 2021/61-FA de Australia, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Egipto, Unión Europea, Japón, Perú, Arabia Saudita, Reino Unido, EE UU, AMFEP, CCC, EFEMA, EU Specialty Food Ingredients, IACM, ISA, NATCOL e Intertek Health Sciences Inc.); CRD6 (Informe del Presidente del GTP sobre la lista de prioridades del JECFA).

Debate

205. La CCFA52 consideró las seis (6) recomendaciones del CRD6 e hizo las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

Debate*Dióxido de titanio (SIN 171)*

206. En respuesta a la petición de aclaración sobre el plazo para la petición de datos y reevaluación del dióxido de titanio (SIN 171), el Canadá aclaró que, aunque el dióxido de titanio se había incluido en la lista de prioridades, sería en 2023 cuando se publicaría la petición de datos.

207. Un miembro hizo hincapié en el posible impacto en el comercio si dióxido de titanio se retiraba del mercado de la UE, con base en la reciente opinión de la EFSA, y dado el hecho que el dióxido de titanio se utiliza ampliamente como aditivo alimentario y que la evaluación de riesgos del JECFA comenzaría cuanto antes en 2024 una vez publicada la petición de datos. Instó a la Secretaría del JECFA a ponderar todas las opciones posibles para acelerar la evaluación de riesgos del JECFA.

208. La Secretaría del JECFA, en respuesta a esta preocupación, afirmó que el JECFA haría todo lo posible por acelerar este proceso.

Aspartamo (SIN 951), acesulfame potásico (SIN 950), sacarinas (SIN 964(I)-(IV)), amaranto (SIN 123), extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))

209. El ICBA llamó la atención de la CCFA52 al hecho de que la reevaluación del aspartame (SIN 951) era independiente de otros aditivos alimentarios pertinentes, incluido el acesulfamo (SIN 950), las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), el amaranto (SIN 123) y los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)). El Canadá aclaró que la reevaluación del aspartame tiene la finalidad de la inocuidad, mientras que la reevaluación de los otros cuatro aditivos es sobre la evaluación de la exposición.

210. La CCFA52 señaló la petición del ICBA de modificar sus observaciones en línea con la decisión convenida sobre el tema 5a del programa (Recomendación 27 de CRD2).

211. En respuesta a la pregunta de si se incluirían las cuestiones debatidas en este tema del programa en la petición de datos para la 95.ª reunión del JECFA, que se publicó el 7 de septiembre de 2021, el Canadá afirmó que la lista de sustancias de la petición de datos para esa reunión del JECFA no se actualizaría, de conformidad con la práctica habitual.

Principales especificaciones para la tierra de diatomeas, carbón (carbón activado) y bentonita

212. Respecto a la bentonita, la CCFA52 señaló una propuesta de la FIJUG de incluir la bentonita en el Cuadro 2 ya que se puede utilizar en los zumos de fruta, como coadyuvante de elaboración, durante la aclaración del producto.

213. Si bien propusieron, por lo menos la UE y sus Estados Miembros, incluir por lo menos la bentonita (SIN 558) en el grupo 1 de prioridades por razones de inocuidad, Canadá aclaró que la clasificación de las prioridades se asigna sistemáticamente con base en el tipo de petición para la ubicación en la lista de prioridades, más que por la urgencia del tema, y que por lo tanto no era necesario reclasificar la prioridad de la bentonita. La CCFA52 acordó llamar la atención del JECFA a esta petición por razones de inocuidad respecto a la bentonita.

Taumantina II

214. El CCC pidió que su información de contacto del Cuadro 1 del Anexo 2 se modificara de conformidad.

Extracto de espirulina (SIN 134)

215. La CCFA52 señaló la petición de NATCOL de que su información de contacto del Cuadro 1 del Anexo 1 se modificara de conformidad.

Natamicina (SIN 235) y Nisina (SIN 234)

216. En respuesta a la petición de un miembro de aclarar el plazo para la recogida de datos sobre la natamicina y la nisina, la Secretaría del JECFA señaló que, aunque el JECFA ya ha recibido información para la evaluación de la natamicina y la nisina en cierta medida, los patrocinadores habían informado al JECFA que el año siguiente se presentarían estudios toxicológicos, es decir, que la evaluación de la natamicina y la nisina probablemente se iniciaría en la reunión del JECFA de 2023.

Licopeno, sintético (SIN 160d(i)) y licopeno, Blakeslea trispora (SIN 160d(iii))

217. El Canadá informó que para los licopenos no había información presentada por los miembros en respuesta a CL 2021/61-FA y señaló que el Reino Unido había indicado que ofrecerían apoyo para este tema. El Reino Unido confirmó su disponibilidad de dar apoyo.

*Conclusión**Recomendación 1*

218. La CCFA52 ratificó la recomendación de añadir las sustancias sujetas a la petición del CCCF que figuran en 21/52/2 Add. 1 al proyecto de Lista de prioridades del JECFA (cuadros 1 y 2 del Anexo 1) y acordó además modificar el Cuadro 1 del Anexo 1 añadiendo el nivel reducido para el amaranto (SIN 123) y el annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)), así como añadir una nota sobre la bentonita como coadyuvante de elaboración reconocido en los zumos (jugos) de fruta.

Recomendación 2

219. La CCFA52 aprobó la recomendación y acordó:
- (i) mantener las peticiones de la Lista de prioridades del JECFA de las sustancias de las que no había confirmación del suministro de datos, con nueva fecha para la confirmación en la CCFA53. Con el entendido de que si no se presentaban datos, se eliminarían.
 - (ii) que la eliminación de las peticiones de la Lista de prioridades del JECFA puede necesitar que el CCFA considere consiguientes opciones de gestión de riesgos para las disposiciones de la NGAA o que estén en el proceso de los trámites, incluido el examen de los aditivos en uso.

Recomendación 3

220. La CCFA52 aprobó la recomendación y acordó mantener el ortofenilfenol (SIN 231) y el ortofenilfenol de sodio (SIN 232) en la Lista de prioridades del JECFA.
221. La CCFA52 también señaló que toda deliberación sobre la clasificación de estas sustancias como aditivos alimentarios se llevaría a cabo como asunto aparte fuera del grupo de trabajo sobre las prioridades del JECFA.

Recomendación 4

222. La CCFA52 aprobó la recomendación y señaló que el Reino Unido estaba dispuesto a proporcionar apoyo como miembro para la petición relacionada con los licopenos.

Recomendación 5 (Ratificación de la Lista de prioridades del JECFA)

223. El Brasil propuso que se añadieran algunas cuestiones relacionadas con los betacarotenos a la lista de prioridades: 1) si el uso de betacarotenos como aditivo alimentario representa un riesgo para los fumadores empedernidos; 2) si desde el punto de vista toxicológico hay una diferencia respecto a los diferentes orígenes; 3) por qué se había definido una IDA no especificada para los betacarotenos naturales y se había retirado para los sintéticos; 4) si era necesario revisar los niveles máximos de los betacarotenos naturales.
224. Sin embargo, se señaló que, como práctica corriente, la inclusión de sustancias en la lista de prioridades debería hacerse mediante la presentación de observaciones e información en respuesta a la CL. Por lo tanto, la Presidencia alentó al Brasil a presentar sus observaciones sobre los betacarotenos mediante respuesta a la CL que se enviará después de la CCFA52 para examen en la siguiente reunión.

Conclusión

225. La CCFA52 aceptó la revisión de la recomendación 5 para que diga: Se recomienda que la CCFA52 considere incluir las sustancias señaladas en los cuadros adjuntos a este informe (CRD6, Anexo1) en la Lista de prioridades de aditivos alimentarios propuestos para evaluación por el JECFA, y que en el informe de la CCFA52 figuren las aclaraciones formuladas por el CCC, ICBA y NATCOL.

Recomendación 6 (Nuevo trabajo sobre un documento de debate para situar las CA de la NGAA en la base de datos de FoodEx2)

226. La CCFA52 aprobó la recomendación 6 y señaló que el ofrecimiento del Canadá, Australia y el Japón de contribuir a la elaboración de un documento de debate sobre una nueva propuesta de trabajo para ubicar las categorías de alimentos de la NGAA en la base de datos de FoodEx2.

Conclusión

227. La CCFA52 aceptó:
- (i) remitir la Lista modificada de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, para ratificación del CAC44 (Apéndice XI); y a la FAO y la OMS para seguimiento;
 - (ii) pedir a la Secretaría del Codex que publique una CL de petición de información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA; y

- (iii) examinar un documento de debate sobre la ubicación de las CA de la NGAA en la base de datos de FoodEx2; dicho documento lo redactarán en colaboración el Canadá, Australia y el Japón, y será presentado en la reunión que se celebrará antes de diciembre de 2023.

ESTADO Y ANÁLISIS DEL SISTEMA EN LÍNEA DE LA NGAA EN RELACIÓN CON EL ENFOQUE DE LA NO INCLUSIÓN DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS PERTINENTES (tema 8 del programa)¹⁹

228. La Secretaría del Codex presentó el tema recordando que la CCFA50 aprobó un enfoque revisado para incluir las normas para productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA, y acordó que la implementación del enfoque revisado se efectuara tan pronto como se resolvieran las cuestiones tecnológicas relacionadas con la versión en línea de la NGAA. La CCFA51 solicitó a la Secretaría del Codex que informara sobre el asunto en la CCFA52. La Secretaría del Codex describió además los cambios realizados en la estructura de la base de datos de la NGAA como resultado de abordar las cuestiones tecnológicas, incluida la eliminación de las normas para productos que permiten el uso de todos los aditivos del Cuadro 3 o todos los aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional particular de la quinta columna del Cuadro 3. En consecuencia, se reconoció el gran apoyo de la división de tecnología de la información de la FAO para realizar el enfoque revisado.
229. La CCFA52 tomó nota de que: (i) se habían eliminado siete notas de la quinta columna del Cuadro 3, mientras que cuatro notas que se mantenían provisionalmente debido a algunas discrepancias, se propuso su eliminación; y (ii) hay un proyecto en curso administrado por la FAO con el fin de modificar las bases de datos administradas por la FAO, incluida la base de datos de la NGAA, y se esperaba que el nuevo sistema pudiera ponerse en práctica alrededor de abril de 2022 y la base de datos de la NGAA ha sido incluida en el proyecto.
230. La CCFA52 expresó su agradecimiento a la Secretaría del Codex por el enorme trabajo realizado para aplicar el enfoque revisado.

Conclusión

231. La CCFA52 convino en:
- (i) llevar a la práctica la decisión adoptada en la CCFA51 (es decir, incluir un anteproyecto de disposición en el trámite 3 en el Cuadro 3 en el documento del tema 3(a) del programa "Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y la reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)" cuando el JECFA publica una IDA "no especificada" y proporciona las especificaciones completas para el aditivo); y
 - (ii) solicitar a la Secretaría del Codex que, al actualizar la base de datos de la NGAA después de la CCFA52, haga las revisiones del Cuadro 3 que se indican en los párrs. 16 y 17 de CX/FA 21/52/13.
232. Como consecuencia de ello, la CCFA52 acordó eliminar las notas pertinentes según se detalla en la recomendación 4 y se esboza en la Parte B del Anexo 1 de CRD2 (véase el párr. 115).

OTROS ASUNTOS Y FUTUROS TRABAJOS (tema 9 del programa)

Documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de vinos²⁰

233. Chile presentó el documento CRD21 recordando que el trabajo sobre los aditivos alimentarios en los vinos se había suspendido en la CCFA49 y que una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones utilizadas en la producción de vinos estaban detenidas en los trámites 4 y 7, respectivamente. Propusieron que la CCFA reanudara estos trabajos y destacaron la importancia de armonizar las normas internacionales en este ámbito.
234. La CCFA52 señaló que este asunto se examinaba desde la CCFA45. Tras considerar el enfoque horizontal en el uso de aditivos alimentarios con la función tecnológica de "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores y espesantes" en la CA 14.2.3 "Vinos de uva" y sus subcategorías, el CCFA comenzó a ocuparse de la nota asociada con las disposiciones de aditivos alimentarios de la CA 14.2.3. Sin embargo, tras un amplio debate, no se pudo lograr el consenso sobre si debía hacerse referencia en la nota a la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y en la CCFA49 se suspendió este trabajo.
235. La CCFA52 señaló además que el uso de referencias en los textos del Codex se había examinado en la CCEXEC78. La CCEXEC78²¹ señaló que los órganos auxiliares del CAC estaban al tanto de las consecuencias de incluir referencias a o contenido de otras normas y que en su mayor parte mantenían las referencias en el nivel mínimo necesario. La CCEXEC78 también indicó que otras organizaciones normativas pueden tener una composición más limitada y pueden elaborar normas en forma menos transparente que el Codex. La CCEXEC78 hizo énfasis en que si bien puede haber ocasiones que ameriten la inclusión de referencias en las normas de otra organización normativa, deberán mantenerse al mínimo ya que se convierten en parte integral de un texto del Codex y requieren supervisión de por vida.

¹⁹ CX/FA 21/52/13.

²⁰ CRD21 (Chile)

²¹ REP20/EXEC1, párrs. 58-64

236. La Presidencia señaló que el documento de debate presentado por Chile no hacía propuestas específicas para tratar este asunto, por lo tanto, recomendó que Chile ponga al día el documento de debate con un análisis ulterior del tema y ofrezca una opción específica para avanzar a fin de que la considere la CCFA53.
237. Algunos miembros consideraron que: (i) las deliberaciones sobre este tema debían tener en cuenta la dirección del CCEXEC78 y que hacer referencia a las normas creadas por la OIV daría lugar a preocupación porque el Codex y la OIV tenían una composición de diferentes tamaños; (ii) las normas del Codex deberían crearse y aplicarse mundialmente y no hacer referencia a normas establecidas por otras organizaciones; y (iii) con base en la experiencia de tratar el tema relacionado con la Nota 161, era importante que los miembros con opiniones diferentes colaboraran para trabajar juntos a fin de avanzar; por lo tanto, se recomendó que se reúnan los coautores con Chile y otros miembros interesados para preparar el documento de debate; y (iv) antes de que se identificaran claramente los asuntos, este tema no debería incluirse formalmente en el tema del programa para examen del CCFA.
238. Otros miembros que apoyaban este trabajo hicieron énfasis en la importancia de reactivarlo y recomendaron que, en vista de la complejidad de este tema y para preparar mejor el documento de debate, se distribuyera una CL para recoger información pertinente entre los miembros;
239. La OIV señaló las preocupaciones manifestadas por los miembros y destacó que estaban dispuestos a participar en este trabajo y contribuir con un espíritu de compromiso.

Conclusión

240. La CCFA52 aceptó pedir a Chile, como autor, y a la UE y los EE. UU., como coautores, que preparen un documento de debate para seguir analizando los problemas y presentar recomendaciones específicas. El documento de debate se incluiría en el programa para la CCFA53.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 10 del programa)

241. Se informó a la CCFA52 que la 53^a reunión se programaría provisionalmente para efectuarse dentro de 12 meses o 18 meses, y que la organización final estaría sujeta a la confirmación del gobierno anfitrión, en consulta con la Secretaría del Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Yongxiang Fan
Deputy director
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms Claudia Viano
Asesora
Instituto Nacional de Alimentos

Dra Andrea Calzetta
Coordinadora General de Aprobación de Productos
Alimenticios
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)

Ms Mariangeles Fernández
Asesora
Instituto Nacional de Alimentos

Ms María Alejandra Larre
Asesora Punto Focal Codex Alimentarius
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ms Julia Vives
Supervisor Técnico de Aprobación de Aditivos y
Coadyuvantes de Elaboración
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)

Ms Margarita Henríquez Moya
Asesora técnica
Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Steve Crossley
Director – International and Dietary Exposure
Assessment
Food Standards Australia New Zealand

Mrs Coral Colyer
Head of Scientific and Regulatory Affairs,
South & West Region
Coca-Cola ASEAN & South Pacific North
Sydney, NSW

Dr Mark FitzRoy
Senior Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand

Ms Tracy Hambridge
Principal Specialist – Dietary Exposure Assessment
Food Standards Australia New Zealand

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Karin Gromann
Head of Unit
Federal Ministry Social Affairs, Health, Care and
Consumer Protection
Vienna

Mr Bernhard Kuhn
Senior Expert
Austrian Agency for Health & Food Safety
Linz

AZERBAIJAN - AZERBAÏDJAN - AZERBAIYÁN

Ms Sabina Asgarova
Leading advisor of the Food Safety Regulation and
Protection of Costumer Rights Division of Food Safety
Department
Azerbaijan Food Safety Agency
Baku

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Christine Vinkx
Food Safety Expert
FPS public health.
Brussels

Mrs Elien De Boeck
Expert additives and enzymes
FPS public health
Brussels

BOTSWANA

Mr Juda Bogopa
Senior Research Scientist
National Food Technology Research Centre
Kanye

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Ligia Lindner Schreiner
Regulatory and Health Surveillance Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
Brasília

Ms Fabiana Xavier Chebel Reisinger Ferreira
Regulatory and Scientific Affairs Senior Manager
Brazilian National Confederation of Industry (CNI)

Ms Rebeca Almeida Silva
Regulatory and Health Surveillance Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
Brasília

Mrs Larissa Bertollo Gomes Porto
Regulatory and Health Surveillance Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency – ANVISA
Brasília

Ms Silvana Da Motta
Associate Professor
Federal University of Minas Gerais

Mr Marcelo De Andrade Mota
Official Inspector
MAPA (Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply)

Ms Luana De Castro Oliveira
Regulatory and Health Surveillance Specialist
ANVISA (Brazilian Health Regulatory Agency)

Ms Fatima D'elia
Technical Consulting
Brazilian Association of Industry and Trade of Food Ingredients and Additives (ABIAM)

Ms Rosilene Gurgel Milhomem
Official Inspector
MAPA (Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply)

Mr Péricles Macedo Fernandes
Federal Inspector
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply - MAPA
Brasília

Ms Eliane Miyazaki
Regulatory Affairs Director
Brazilian Association of the Industry of Food for Special Purposes and Similars (ABIAD)

Ms Anne Aparecida Porto Da Silva
Technical & Regulatory Specialist
Brazilian Food Industry Association (ABIA)

Ms Elenita Ruttscheidt Albuquerque
Official Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Brasília

Ms Maristela Satou Martins
Researcher Scientific
Adolfo Lutz Institute

Ms Lilian Sousa Pereira Rodrigues
Regulatory Affairs SR Manager- LATAM
ABIAM Brazilian Association of additives industries

Mrs Maria Cecilia Toledo
Full Professor
University of Campinas
Campinas

Ms Juliana Yuki Yamamaru
Regulatory Affairs Specialist
Confederação Nacional da Indústria
São Paulo

BURKINA FASO

Mr Cyrille Sansan Régis Kambire
Cadre Supérieur/Service du Contrôle Phytosanitaire et de la Qualité des Aliments
Ministère de l'Agriculture
Ouagadougou

Mrs Estelle Bambara
Director of Nutrition
Ministry of Health
Ouagadougou

Mr Raoul Sylvain Bazie
Docteur en science des aliments
Ministère de la Santé Publique
Ouagadougou

Mr Abdoulaye Gueye
Responsable de la sécurité sanitaire des aliments
Ministère de la Santé Publique
ouagadougou

Mr Dominique Ouedraogo
Ingénieur Agronome
Ministère en charge de l'Agriculture
ouagadougou

Dr Bernadette Sourabie/ouattara
Directrice de la coordination technique et du management de la qualité (DCTMAQ)
Laboratoire national de santé publique (LNSP)
Ministry of Health
Ouagadougou

BURUNDI

Mr Celestin Ntahomvukiye
CCP
BURUNDI BUREAU OF STANDARDS
Bujumbura

Mr Siméon Misigaro
Head of Burundi Standards Development Division
Burundi Bureau of Standards
Bujumbura

Mr Eric Ruracenyeka
Burundi Codex Forum Member
Burundi Bureau of Standards
Bujumbura

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Henri Kangué Koum
 Chef de Bureau des Normes et du Contrôle
 Alimentaire
 Ministère de la Santé Publique
 Yaoundé

CANADA - CANADÁ

Mr Steve Theriault
 Senior Scientific Evaluator
 Health Canada
 Ottawa

Dr Anne-marie Boulanger
 Specialist, Regulatory Policy/Risk Management |
 Chemist
 Health Canada
 Ottawa,

Ms Hilts Carla
 Scientific Evaluator
 Health Canada
 Ottawa

Dr Robin Churchill
 Director, Bureau of Chemical Safety
 Health Canada
 Ottawa

Ms Nancy Ing
 Regulatory Policy and Risk Management Specialist
 Health Canada
 Ottawa

CHILE - CHILI

Ms Marcia Becerra Guzmán,
 Profesional Sección Química de Alimentos
 Instituto de Salud Pública (ISP)
 Ministerio de Salud
 Santiago

Ms Yanina Corrotea Varas
 Profesional Sección Química de Alimentos
 Instituto de Salud Pública (ISP)
 Ministerio de Salud, Santiago.

Mrs Viviana Aranda
 Presidenta ILSI Sur-Andino
 Santiago

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
 Punto Focal del Codex en Chile
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria (ACHIPIA)
 Ministerio de Agricultura
 Santiago

Mr Diego Varela
 Coordinador Asuntos Internacionales
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria (ACHIPIA)
 Ministerio de Agricultura. Santiago

Ms Claudia Espinoza Cayulen
 Profesional Departamento de Negociaciones
 Internacionales, Servicio Agrícola y Ganadero (SAG),
 Ministerio de Agricultura
 Santiago

Mrs Marisol Figueroa Barrientos
 Gerente General y Gerente Técnico de Alimentos y
 Bebidas de Chile A.G. - AB Chile
 Santiago.

Prof Roberto Saelzer
 Profesor Titular Universidad
 de Concepción
 Concepción.

Mrs Gloria Vera
 Consultora en Alimentos
 Nutrición y Asuntos Regulatorios
 Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
 (INTA)
 Universidad de Chile
 Santiago

CHINA - CHINE

Mr Zhutian WANG
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Mr Gensheng Shi
 investigator
 National Health Commission
 Beijing

Dr Jianbo ZHANG
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Huali Wang
 Research associate
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Jiangge Zheng
 Research assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Hanxia Liu
 Researcher
 Chinese Academy of Inspection and Quarantine
 Beijing

Ms Xiaoyan Wang
 Director
 Standardization Administration of China (SAC)
 Beijing

Mr Zhifei Zhang
Deputy Director
Department of consumer goods industry
Ministry of industry and information technology
Beijing

Dr Jinhua Wang
Researcher
Science and Technology Research Center of China
Customs

Mr Lifei Yang
Senior engineer
Standards and Quality Center of National Food and
Strategic Reserves Administration
Beijing

Mr Yi Xue
Deputy Chairman
China Food Additives and Ingredients Association
Beijing

Dr Yu Li
Chief Technology Officer,
China National Food Industry Association
Beijing

Mr Zhen Lu
Deputy Division Head
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE
Beijing

Prof Nan Zheng
Professor
Institute of Animal Sciences, CAAS
Beijing

Dr Lu Meng
Assistant Professor
Institute of Animal Sciences, CAAS
Beijing

Dr Xiaozhe Qi
Engineer
Standards and Quality Center of National Food and
Strategic Reserves Administration
Beijing

Dr Duoxia Xu
Associate Professor
Beijing Technology & Business University
Beijing

Ms Chung Wan Joan Yau Scientific
Officer (Standard Setting) Centre
for Food Safety,
Food and Environmental Hygiene Department,
HKSAR Government

Dr. Xiaoxi Ju
Researcher
Division of Risk Assessment, Department of Food
Safety, Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.
Macao S.A.R.
Mr Tek Hong Lam, Technician,
Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.

COLOMBIA - COLOMBIE

Prof Alexander Díaz Robayo
Profesional Especializado
Invima
Bogotá

Ms Jennete Natalia Delgado Castañeda
Profesional especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos - Invima
Bogotá

Ms Paula Andrea Patiño Sandoval
Profesional Universitario
INVIMA
Bogotá

Eng Indira J. Ramos Jara
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

COSTA RICA

Mrs Mónica Elizondo Andrade
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
(CACIA)
San José

Mr Gin Jiménez Morales
Líder de Asuntos Regulatorios y Nutrición
Corporativa de Productores de Leche Dos Pinos RL
Alajuela

Mrs Amanda Lasso Cruz
Asesora Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
San José

CROATIA - CROATIE - CROACIA

Ms Marija Pašalić
Senior expert associate
Ministry of Health
Zagreb

CUBA

Mrs Carmen García Calzadilla
Especialista Química Sanitaria
Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y
Microbiología
La Habana

CZECH REPUBLIC - TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE - CHECA, REPÚBLICA

Ms Veronika Kristufova
National Expert
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Prague 1

Ms Katerina Millerova
National Expert
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Prague 1

CÔTE D'IVOIRE

Dr Adiko Francis Adiko
Chercheur
Centre Ivoirien de Recherches Economiques et Sociales

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Mette Christiansen
Senior Scientific Advisor
Danish Veterinary and Food Administration
Glostrup

Mrs Annette Grossmann
Senior Scientific Advisor
Danish Veterinary and Food Administration

**DOMINICAN REPUBLIC –
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE –
DOMINICANA, REPÚBLICA**

Dr Svetlana Afanasieva
Coordinadora del programa de alimentación
hospitalaria
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Santo Domingo

Mr Modesto Buenaventura Pérez Blanco
Coordinador Normas Alimenticias
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP)
Dirección General Medicamentos, Alimentos y
Productos Sanitarios (DIGEMAPS)
Santo Domingo

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Israel Vaca Jiménez
Analista de certificación de producción primaria y
buenas practicas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonitaria -
AGROCALIDAD
Quito

Ms Daniela Vivero
Analista de certificación de producción primaria y
buenas practicas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonitario -
AGROCALIDAD
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Eng Noha Mohamed Attia Eliwa
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
(EOS)
Cairo

Dr Asmaa Elsayed Ali
Second class Chemist (A), MSC in Analytical
Chemistry (Food Analysis)
Chemical Administration
Cairo

Dr Mustafa Eldeeb
Regulatory Affairs HUB Manager at Bel Group -
MENA Region
Bel Group
Cairo

Eng Ahmed Hamed Sayed Eltoukhy
Scientific and Regulatory Affairs Lead
International Company for Agro Industrial Projects
(Beyti)
Cairo

Eng Elshahat Abdelrahman Selim Eltoukhy
Deputy Executive Director
Chamber Of Food Industries (CFI)
Cairo

Dr Dina Faltas
Scientific and Regulatory Affairs Manager (SRA)
AL Ahram Beverages Co. – Heinken Egypt Cairo

Dr Mohamed Fikry
Scientific and Regulatory Affairs Director, North Africa
Organization: Atlantic Industries, Coca Cola Company
Department: Africa Technical and Innovation
Cairo

Dr Basma Soliman
Rapporteur of the Scientific Committee for Food
Additives
National Food Safety Authority - Egypt
Cairo

EL SALVADOR

Mr Josué Daniel Lopez Torres
Especialista Codex Alimentarius
Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-
OSARTEC
San Salvador

ESTONIA - ESTONIE

Ms Annika Leis
chief specialist
Ministry of Rural Affairs of the Republic of Estonia
Tallinn

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
European Commission
Brussels

Ms Catherine Evrein
Administrator
EUROPEAN COMMISSION
Brussels

Ms Judit Krommer
Administrator
European Commission
Brussels

Mrs Ersilia Moliterno
Administrator
European Commission
Brussels

Ms Ana Maria Rincon
Administrator
European Food Safety Authority (EFSA)
Parma

Ms Camilla Smeraldi
Administrator
European Food Safety Authority (EFSA)
Parma

Mr Jiri Sochor
Head of Sector
European Commission
Brussels

FIJI - FIDJI

Mr Timoci Bogidua
Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Mr Jeremaia Korojijuta
Lab Technician
University of the South Pacific
Suva

Mrs Elisha Mala
Senior Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Ms Nanise Tuqiri
Principal Research Officer
Ministry of Fisheries

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry

FRANCE - FRANCIA

Mrs Cécile Balon
Chargée d'étude nouvelles technologies alimentaires
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Mrs Zoé Bedouin Ben Aya
Rédacteur en charge des additifs alimentaires et
auxiliaires technologiques
Ministère de l'économie et des finances
PARIS

Mrs Louise Dangy
Point de contact national
SGAE
Paris

GAMBIA - GAMBIE

Ms Lalia Jawara
Principal Scientific Officer & CCP
Food safety and Quality Authority
Banjul

Mr Abdourahman M Jeng
National Packaging Consultant
Youth Empowerment Project (YEP)
Banjul

Mrs Jalika Keita
Food Inspector
Food safety and Quality Authority
Banjul

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Katrin Stolle
Deputy Head of Unit
Federal Ministry of Food and Agriculture Berlin

Ms Anne Beutling
Officer
Federal Ministry of Food and Agriculture Berlin

Mr Hermann Brei
Expert
Federal Ministry of Food and Agriculture Berlin

Prof Rainer Gürtler
Expert
Federal Institute for Risk Assessment (BfR) Berlin

GHANA

Mr Derry Dontoh
Head, Mycotoxins and Histamine Laboratory
Ghana Standards Authority
Accra

Mr Andrew Lartey
Codex Contact Point Manager
Ghana Standards Authority
Accra

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Mr Gábor Kelemen
Executive Counsellor
Ministry of Agriculture
Budapest

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
Joint Director
Food Safety and Standards Authority of India, Ministry
of Health & Family Welfare
New Delhi

Mr Saurabh Gupta
Assistant Manager
DFM FOODS LIMITED

Dr Alok Kumar Srivastava
Chief Scientist and Head
CSIR-CFTRI

Mr R Anand
Scientist C
QEL Tuticorn, Spices Board

Dr Firdaus Jahan
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Dr Debabrata Kanungo
Chairman - Scientific Panel on Panel on Food
additives, Flavourings, Processing aids and Materials
in contact with food
FSSAI

Mr Perumal Karthikeyan
Deputy Director
Food Safety and Standards, Authority of India
New Delhi

Mr Virendra Landge
Senior Manager
Coca-Cola India Pvt. Ltd

Mr Rajesh Maheshwari
CEO (NABCB)
Quality Council of India

Ms Iswarya Mani
Executive– Regulatory Advocacy
Nestle India

Ms Varsha Misra
Deputy Director (NABCB)
Quality Council of India

Dr Bhaskar Narayan
Advisor
Food Safety and Standards Authority of India
NEW DELHI

Mr Pratik Navale
Management Executive
FIEO

Ms Shreya Pandey
Member,
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
New Delhi

Ms Sakshee Pipliyal
Assistant Director (Technical)
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Dr Richa Pritwani
Principal Scientist
Dabur India Limited (FICCI Representative)

Dr Alka Rao
Principal Scientist
CSIR- Institute of Microbial Technology

Mr Prakash Selvaraj
Senior Executive
ITC Limited

Ms Priyanka Sharma
Assistant Director
CIFTI-FICCI

Dr Sandeep Kumar Sharma
Senior Scientist
CSIR-Indian Institute of Toxicology Research
Lucknow

Dr Jasvir Singh
Regulatory Scientific and Government Affairs Leader
South Asia, Representative of CIFTI-FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry

Dr Rekha S. Singhal
Professor of Food Technology and Head, Food
Engineering and Technology Department
Institute of Chemical Technology
Mumbai

Dr Dhanesh V
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
Delhi

Ms Sunaina Verma
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Latifah -
Staff
Indonesian Food and Drug Authority

Prof Sugiyono -
Lecturer
IPB University

Mrs Ida Farida
Staff
Indonesian Food and Drug Authority

Prof Purwiyatno Hariyadi
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius
Commission
Bogor Agricultural University (IPB)
Bogor

Mrs Wenny Indriasari
Sub-coordinator of Food
Indonesia Minister of Health

Dr Rahmana Emran Kartasasmita
Lecturer / Faculty Member
Bandung Institute of Technology (ITB)

Prof Hanifah Nuryani Lioe
Academician
IPB University

Mrs Deksa Presiana
Coordinator of food additives, processing aids,
packaging, contaminant standardization and good
retail practices
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Yeni Restiani
Coordinator of Raw Material, Food Category, Food
Labelling, and Food Standard Harmonization
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Dyah Setyowati
Staff
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Yunida Soedarto
Director of Processed Food Standardization
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Alvita Rasya Tritikaningtyas
Staff (Industry Analyst)
Ministry of Industry
Jakarta

Mrs Nuri Wulansari
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia
The National Standardization Agency of Indonesia

Mrs Lili Defi Zaharudin
Sub-Coordinator in Standardization of Food Additive
and Prohibited Materials
Indonesian Food and Drug Authority

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Shabnam Asadinejad
Member national committee of CCFA
Ministry of health

Mrs Samaneh Eghtedari
Expert of Codex Group in Iran
Institute of Standards, &, Industrial Research of Iran
Tehran

Mrs Parviz Jahangiri
Member national committee of CCFA
private sector

Mrs Banafsheh Nasiri Sahneh
Secretary of national codex committee on
CCFA ISIRI

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Ms Emer O'Reilly
Acting Chief Specialist, Chemical Safety Team
Food Safety Authority of Ireland
Dublin

ISRAEL - ISRAËL

Mr Yossi Sade
food additives unit manager
ministry of health
Tel aviv

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Official
Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Roma

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Manabu Fukuzawa
Technical Officer
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Dr Shimmo Hayashi
Visiting Researcher
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Ms Asuka Horigome
Science Officer
International Standards Office, Food Safety Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki
Section Chief
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Mrs Eri Nagai
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Kazuhiro Sakamoto
Deputy Director
Cabinet Office, Government of Japan
Tokyo

Dr Katsuya Seguro
Technical Advisor
Japan Food Additives Association
Tokyo

Mr Yushi Yamamoto
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

KENYA

Mr Peter Mutua
Manager, Food Standards
KENYA BUREAU OF STANDARDS
Nairobi

Ms Josephine Simiyu
Deputy Director
Agriculture and Food Authority
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Mildred Kosgei
Principal Officer
Kenya Dairy Board
Nairobi

Mr John Mwai
Program Manager
Ministry of Health

Mr Evans Odhiambo
Head of Production and Quality Assurance
Uzuri Foods Ltd

Julia Kiage-Otaya
Senior Manager, Scientific and Regulatory Affairs –
East and Central Africa
Member – Kenya Association of Manufacturers
Coca-Cola Central East and West Africa Ltd

KUWAIT - KOWEÏT

Eng Badria Alshammari
Chemical Engineer
Public Authority for Food and Nutrition in Kuwait

Eng Noor Sadeqi
Chemical Engineer
Public Authority for Food and Nutrition

LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC - LAOS

Mr Chansay Phommachack
technical staff
Ministry of Health
Vientiane capital

LATVIA - LETTONIE - LETONIA

Ms Laura Bukovska
Senior Officer
Ministry of Agriculture Republic of Latvia
Riga

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Eng Mqariam Eid
Head of department
Ministry of agriculture

Ms Diana Kataya
Ministry of Agriculture

MADAGASCAR

Mrs Mamitiana Rajaonarivelo
Responsable Qualité
Société HAVAMAD
Antananarivo

Mrs Ony Mahefa Rakotonirina
Directrice QHSE
Brasserie Star Madagascar
Antananarivo

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Noraini Abdul Wahab
Deputy Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nor Nabihah Ab Rahman
Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Hamanyza Ab. Halim
Senior Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Norliza Abd Hamid
Chemist
Chemistry Department of Malaysia
Selangor

Ms Norrani Eksan
Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Mr Muhammad Hafiz Ismail
Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle Malaysia/ FMM

Dr Sivaruby Kanagaratnam
Head of Unit
Malaysian Palm Oil Board

Ms Nor Sabrina Masdar
Assistant Regulatory Affairs Manager
Unilever (Malaysia) Holdings SDN BHD

Ms Nur Liyana Mohamad Nizar
Senior Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Muzlina Farah Muhamad
Country Regulatory and Scientific Affair
Cargill (M) Sdn Bhd

Ms Zawiyah Sharif
Senior Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

Dr Rashidah Sukor
Academician/ Researcher
University Putra Malaysia

Mr Choon Seng Wong
Chairman
FMM MAFMAG (Federation of Malaysian
Manufacturers - Malaysian Food Manufacturing
Group)

MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO

Dr Shalini Neeliah
Codex contact point
Contact Codex Point
reduit

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Nidia Coyote Estrada
Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos.
COFPERIS
CDMX

Mrs María Guadalupe Arizmendi Ramírez
Verificador/Dictaminador Especializado. Dirección de
Asuntos Internacionales.
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
CDMX

Mr Carlos Eduardo Garnica Vergara
Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad
Alimentaria
COFEPRIS
CDMX

Mrs Carolina Quiroz Santiago
Verificador o Dictaminador Especializado
COFEPRIS

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Ilham Chakib
Chef de Service de la Réglementation des produits
Alimentaires et intrants
Office National de Sécurité Sanitaire des produits
Alimentaires
Rabat

Mr Khalid Barami
Technicien au Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimiques
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
Chimiques
Casablanca

Mr Lhoucine Bazzi
Responsable Laboratoire
Morocco FOODEX
Casablanca

Mr Maati Benazouz
Président de la Commission "Alimentation saine et
sûre"
Fédération Nationale de l'Agroalimentaire : FENAGRI
Casablanca

Mrs Khadija Kadiri
Chef de Service de la Normalisation et du Codex
Alimentarius
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Eng Bouchra Messaoudi
Cadre au Service de la Normalisation et Codex
Alimentarius
Office National De La Sécurité Sanitaire Des Produits
Alimentaires
Rabat

Mrs Rim Rekaibi
Senior Regulatory Affairs Manager North Africa at the
Coca Cola Company / Member of the AMB
(Association Marocaine des boissons)
Coca Cola /AMB
Casablanca

NEPAL - NÉPAL

Mr Upendra Ray
Director General
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
Principal Adviser Composition
Ministry for Primary Industries
Wellington

Ms Imogen Dear
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
Wellington

Ms Cathy Zhang
Regulatory Manager
Fonterra Co-operative Group Ltd
Auckland

NIGERIA - NIGÉRIA

Dr Salome Samuel Bawa
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development
Abuja

Mrs Talatu Kudi Ethan
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
Lagos

Mr Babajide Emmanuel Jamodu
Senior Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

Dr Mairo Gujba Lawan Kachalla
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development
Abuja

Mrs Nene Maudline Obianwu
CSO
Standards Organisation of Nigeria
Lagos

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Cecilie Svenning
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

OMAN - OMÁN

Mrs Nawal Al-abri
Head of Section of Specification of Food and
Agricultural Products
Ministry of Commerce and Industry & Investment
Promotion
Muscat

Mrs Asma Al.hashmi
Head of Standards
MOAWWR

Mrs Naela Al.hinai
Head of Conformity
MOAWWR

PANAMA - PANAMÁ

Eng Joseph Gallardo
Ingeniero de Alimentos / Punto de Contacto Codex
Ministerio de Comercio e Industrias
Panamá

Eng Aracelis Arosemena De Vergara
Supervisor de Plantas de Alimentos Diversos
Ministerio de Salud
Panamá

Mrs Leticia De Núñez
Jefe de la Sección de Análisis de Alimentos y
Bebidas del Instituto Especializado de Análisis
UP (Universidad de Panamá)
Panamá

Eng Hildegard Mendoza
Gerencia
Cámara Panameña de Alimentos
Panamá

PARAGUAY

Mrs Trini Jiménez Riveros
Directora de la Unidad Técnica de Cooperación
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología INTN
Asunción

Prof María Eugenia Alvarenga Torres
Técnica
INAN
Asunción

Mrs Bernardita Gómez
Técnica
CABE
Asunción

Mrs María Inés Ibarra Colmán
Punto de Contacto del Codex, Paraguay
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN
Asunción

Mrs Alcira Orlandini
Technical Officer
INTN
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Mrs Mirtha Sachun Segura
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica
Permanente de Aditivos Alimentarios (CCFA) del
Codex
DIGESA
Lima

Mr Gladis Aldave Palacios
Miembro de la Comisión Técnica Nacional de Aditivos
Alimentarios del Codex/Asesor Técnico
Universidad Nacional Federico Villarreal
Lima

Mrs Rosa Curi Ayamani
Coordinadora Alterna de la Comisión Técnica
Permanente de Aditivos Alimentarios (CCFA) del
Codex
DIGESA
Lima

Mr Ernesto José Dávila Taboada
Miembro de la Comisión Técnica Nacional de Aditivos
alimentarios del Codex/ASESOR TECNICO
ADEX (Asociación de exportadores)
Lima

Mrs Jenny Huamán Túpac
Miembro de la Comisión Técnica Nacional de Aditivos
alimentarios del Codex/ASESOR TECNICO
INACAL
Lima

Ing. Oscar Linares Rosas
Asesor técnico
Miembro de la Comisión técnica Nacional de Aditivos
Alimentarios.
DRESDEN FOOD INGREDIENTS
Lima

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr Alberto R Cariso Jr
Co-Chairperson, SCFA
Food Development Center

Mr John Mark Tan
Chairperson, SCFA
Food and Drug Administration

Eng Ma. Cecilia Dela Paz
Member, SCFA
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Inc.
(PCFMI)

Ms Marites Directo
Member, SCFA
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Inc.
(PCFMI)

Ms Pamela Forshage
Member, Sub-Committee on Food Additive
Philippine Association of Food Technologist, Inc.
(PAFT)

Ms Maria Josephine Gonzales
Member, SCFA
Philippine Chamber of Food Manufacturers (PCFMI)

Ms Sasha Inso
Member, SCFA
Food and Drug Administration

Ms Diana Micua
Member, SCFA
Food and Drug Administration

Ms Angelina Miles
Member, SCFA
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Inc.
(PCFMI)

Ms Chrismasita Oblepias
Member, SCFA
Food and Drug Administration

Ms Charina May Tandas
Member, SCFA
Philippine Association of Food Technologists, Inc.
(PAFT)

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Mrs Malgorzata Klak-sionkowska
Senior Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Mrs Agnieszka Strzebicka
Main Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

PORTUGAL

Mrs Marta Borges
Head of Unit
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)
Lisboa

Mrs Andreia Alvarez Porto
Permanent Representation of Portugal to the EU

Eng Cristina Gardner Marques
Senior Technician
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)
Lisboa

QATAR

Dr Osama A. A. Abushahma
Food Safety Expert
Ministry of Public Health

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Namkyu Sun
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Ms Kiok Jeong
CODEX Researcher
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Ms Heajin Kim
Researcher
National Agriculture Product Quality Management
Service (NAQS)

Mr Jinwoo Kim
Research Scientist
Korea Food Research Institute

Dr Sangho Lee
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Mr Jaemyoung Oh
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Mr Changwon Park
Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute

Mr Youshin Shim
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute

Ms Yoonah Yeom
Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
(MAFRA)

Dr Yoye Yu
Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
(MAFRA)

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Ms Georgeta Popovici
Counselor
National Sanitary Veterinary and Food Safety
Authority
Bucharest

RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA

Dr Olga Bagryantseva
Leading Researcher
Federal Research Center of food, biotechnology and
food safety
Moscow

Ms Julia Kalinova
Expert
Consumer Market Participants Union
Moscow

Ms Anna Koroleva
Consultant
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
Protection and Human Well-being

Mr Alexey Petrenko
Expert
Consumer Market Participants Union
Moscow

Ms Tatiana Zavistyaeva
Deputy Chief
Clinic FBUN "FIZ Food and Biotechnology"
Moscow

RWANDA

Ms Gaelle Ingabire
Product Development
Africa Improved Foods

Ms Rosine Niyonshuti
Codex Contact Point
Rwanda Standards Board

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Mr Fawzi Alhamdan
Regulatory and standards Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Bayan Altoaimi
Senior Risk Assessment Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
President
Comité national du Codex Alimentarius
Dakar

Prof Mady Cisse
Directeur des Etudes
Université Cheikh Anta Diop
Dakar

Dr Raphael Coly
Expert SSA
Comité National Codex
DAKAR

Mrs Ndeye Yacine Diallo
Conseillère en qualité industrielle
Institut de Technologie Alimentaire
Dakar

Mr Younoussa Diallo
Researcher
Institute of Food Technology

Mrs Sokhna Ndao Diao
Expert SSA
Laboratoire De Chimie Analytique
Dakar

Ms Adja Basse Dieng
Chef De Laboratoire
Institut De Technologie Alimentaire
Dakar

Mrs Ndeye Diop
Responsable Division Agroalimentaire
Association Sénégalaise De Normalisation
Dakar

Mrs Seynabou Momar Fall Dioum
Chef de Bureau
Institut de Technologie Alimentaire
Dakar

Ms Mame Diarra Faye Leye
Point de Contact du Codex
Direction Générale de la Santé
Dakar

Dr Ale Kane
Enseignant Chercheur
Université Gaston Berger

Dr Cheikh Ndiaye
Chercheur
Institut De Technologie Alimentaire

Mrs Safietou Sabaly Diallo
Chef De Bureau
Ministère Agriculture et Equipement Rural
Dakar

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Joanna Lee
Specialist Team Lead
Singapore Food Agency

SLOVENIA - SLOVÉNIE - ESLOVENIA

Ms Jana Frantar
secretary
MAFF - Administration for Food Safety, Veterinary
Sector and Plant Protection
Ljubljana

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union, General Secretariat
Bruxelles

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Yvonne Tsiane
Assistant Director: Food Control
Department of Health
PRETORIA

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Juan Manuel Delgado Galán
Jefe del Servicio de Normativa Técnica
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y
Nutrición (AESAN)-Ministerio de Consumo
Madrid

SRI LANKA

Dr Bhanuja Wijayatilaka
Consultant Community Physician
Ministry of Health
Colombo

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Batoul Mohamed Abdo
Quality Control Officer Federal
Ministry of Agriculture
Khartoum

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu
Codex Coordinator
National Food Agency
Uppsala

Ms Sara Babakirad
Principal Regulatory Officer
Swedish Food Agency
Uppsala

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Martin Haller
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern

**SYRIAN ARAB REPUBLIC –
SYRIENNE, RÉP ARABE –
SIRIA, REPÚBLICA ARABE**

Mrs Syrian Arabic Republic Iman Saleh
Deputy of general director
Syrian Arabic organization for standardization and
metrology

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jiraratana Thesasilpa
Food and Drug Technical Officer
Senior Professional Level
Food and Drug Administration
Nonthaburi

Mrs Siraprapa Liauburindr
Member
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mrs Suphanan Boonyakarn
Veterinary Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mrs Apisthaa Changsuphan
Scientist, Professional level
Ministry of Higher Education, Science, Research and
Innovation
Bangkok

Dr Pichet Itkor
Vice Chairman
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Dr Panisuan Jamnarnwej
President
Thai Frozen Foods Association
Bangkok

Ms Chansuda Jariyavattanavijit
Researcher, Senior level
Institute of Food Research and Product Development,
Kasetsart University
Bangkok

Ms Nareerat Junthong
Assistant Executive Director
Thai Frozen Foods Association
Bangkok

Ms Passarapa Kaewnern
Food Technologist
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Huai-hui Lee
Director
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Ms Roongtiwa Rodchan
Scientist, Senior professional level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Porntip Siriruangsakul
Trade and Technical Manager
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Ms Paweeda Sripanaratanakul
Food and Drug Technical officer, Professional Level
Ministry of Public Health
Nonthaburi

Ms Suthatip Vitthaivutivong
Medical Scientist
Ministry of Public Health
Nonthaburi

Mrs Ladda Sangduean Wattanasiritham
Researcher
Institute of Food Research and Product Development,
Kasetsart University
Bangkok

TOGO

Dr Chantal Ekpetsi Goto
Directeur
Institut Togolais de Recherche Agronomique
Lomé

**TRINIDAD AND TOBAGO - TRINITÉ-ET-TOBAGO -
TRINIDAD Y TOBAGO**

Mr Farz Khan
Director of Food Drugs
Ministry of Health;
Chemistry/Food and Drugs Division
Port-of-Spain

Ms Joanna Malsingh
Chemist
Chemistry Food and Drugs Division –
Ministry of Health
Port-of-Spain

**TURKMENISTAN - TURKMÉNISTAN -
TURKMENISTÁN**

Ms Maya Ashirova
CCP TURKMENISTAN
Ministry of Health and Medical Industry of
Turkmenistan
Ashgabat

UGANDA - OUGANDA

Prof Yusuf Byaruhanga
Senior Lecturer
Makerere University
Kampala

Mr Awath Aburu
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Dr Denis Male
Senior Lecturer
Makerere University
Kampala

Mr Moses Matovu
Senior Certification Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Ms Rehema Meeme
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Principal Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Prof George Nasinyama
Consultant Food Safety
RIMCA
Kampala

Mr Collins Wafula
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

**UNITED ARAB EMIRATES –
ÉMIRATS ARABES UNIS –
EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Ms Shaima Al Hammadi
Food Safety Department
MOIAT

Ms Fathiya Al Mazmi
Food Safety Department
MOIAT

Ms Hajer Alali
Food Safety Department
MOIAT

Dr Maryam Alsallagi
Head of studies and Risk assessment Unit
ESMA

Mr Eyad Attari
Head of Regulatory and Scientific Affairs
MOIAT

Mr Wael Bani
Food Safety Department
MOIAT

Ms Khadija Eid
Food Control
MOIAT

Mr Vaidehi Garimella
Food Safety Department
MOIAT

Ms Ayesha Kamal
Food Safety Department
MOIAT

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI –
REINO UNIDO**

Dr Adam Hardgrave
Head of Food Additives, Flavourings and Contact
Materials
Food Standards Agency
London

Dr Andy Holroyde
Senior Policy Advisor
Food standards Agency

Mr Steve Wearne
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA –
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE –
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Prof Godwin Ndossi
University Professor
Hurbet Kairuki Memorial University (HKMU)
Dar es Salaam

Mr Emanuel Bakashaya
Quality Assurance Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
Dar Es Salaam

Mr Lawrence Chenge
Ag. Head Agriculture and Food Standards
Tanzania Bureau of Standards
Dar Es Salaam

Dr Lucy Chove
University Professor
Sokoine University of Agriculture (SUA)
Morogoro

Mrs Stephanie Silas Kaaya
Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
Dar es Salaam

Mr Ngwani Kilasa
Chemical Engineer
Coca Cola Kwanza Co.Ltd
Dar Es Salaam

Mr Roman Mmanda
Lecturer
University of Dar Es Salaam

Ms Anastazia Nyakwesi Wandwi
Officer
Government Chemist Laboratory Authority
Dar Es Salaam

**UNITED STATES OF AMERICA –
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE –
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Dr Paul Honigfort
Supervisory Consumer Safety Officer
U.S. Food and Drug Administration
College Park, Maryland

Ms Karlee Charlton
Senior Analyst, Regulatory Intelligence
Bryant Christie Inc.
Seattle, WA

Dr Lashonda Cureton
Review Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, Maryland

Dr Daniel Folmer
Review Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Mr Nicholas Gardner
Vice President, Codex and International Regulatory
Affairs
U.S. Dairy Export Council
Arlington, VA

Mr Kenneth Lowery
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office U.S. Department of Agriculture
Washington DC

Ms Mari Kirrane
Wine Trade and Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
Walnut Creek, California

Dr Wu Li
Senior Director, Regulatory Affairs
Symrise Inc

Dr Annette Mccarthy
Consumer Safety Officer
U.S. Food and Drug Administration
College Park, Maryland

Mr Sylvester Mosley
Principal Manager, CCNA SRA
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

Ms Carmella Rashed
Director – Global Regulatory Affairs
Grupo Bimbo
Chicago, IL

Dr Chih-yung Wu
International Trade Specialist
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
Washington, D.C.

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Ms Maybelyn Iglesias
Presidenta del SC1 Alimentos para niños
Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria SACS

Ms Jenitksa Salas
Jefe de División de Análisis y Desarrollo de Normas
Servicio Autónomo Nacional de Normalización,
Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos

VIET NAM

Mrs Thi Bui Oanh Dang
Official
Quality Assurance and Testing center 3
Ho Chi Minh

Mrs Thi Huong Dang
Director
VinaCert Certification and Inspection Joint Stock
Company
Hanoi

Mr Hoang Vinh Le
Regulatory Affairs Lead
Nutrition & Biosciences Vietnam
Ho Chi Minh

Mrs Thi Thuy Tien Nguyen
Regulatory Officer
Brenntag Vietnam Ltd.
Ho Chi Minh

Mrs Thi Thanh Hang Nguyen
Regulatory Affairs Superior
Brenntag Vietnam Co.Ltd
Ho Chi Minh

Mrs Ngoc Chu Uyen Phung
Regulatory Officer
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Ho Chi Minh

Mrs Do Lan Anh Tran
Regulatory Officer
Quality Assurance and Testing Center 3
Ho Chi Minh

Mrs Thi Bang Tuyet Tran
SRA manager
Coca-Cola Southeast Asia Inc
Ho Chi Minh

Mrs Thi Bach Yen Vo
Manager of Quality Control Dept
Yakult Viet Nam CO. LTD.
Binh Duong

Mrs Thi Trang Vu
Head of Laboratory
National Institute for Food Control (NIFC)
Hanoi

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
Deputy Director-Food Control
Ministry of Health and Childcare
Harare

**INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES-
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES**

AFRICAN UNION (AU)

Mr John Oppong-otoo
Food Safety Officer
AFRICAN UNION INTERAFRICAN BUREAU FOR
ANIMAL RESOURCES
NAIROBI

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin
Senior SPS advisor
ECOWAS

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE
ET DU VIN (OIV)**

Dr Jean-Claude Ruf
Scientific Coordinator
OIV
Paris

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON
GOUVERNEMENTALES -
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES
(AIDGUM)**

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL
PROMOTION OF GUMS (AIPG)**

Dr Marina Panten
Manager Scientific Affairs
AIPG (Association for international promotion of
Gums)
Hamburg

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Mr Robert Rankin
President
Calorie Control Council
Washington

Mr Eyassu Abegaz
Senior Director, Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto Health & Nutrition North America, Inc.

Ms Alexis Casselano
Account Executive - Food & Nutrition at Kellen
Calorie Control Council

Ms Nicole Cuellar-kingston
Principal Scientist, Scientific & Regulatory Affairs
Cargill

Mr Jaspreet Gujral
Sr Manager, Regulatory & Scientific Affairs -
Toxicology
Tate & Lyle

**CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE
(CEFIC)**

Mr Miguel Angel Prieto Arranz
PAPA Sector Group Manager
Cefic
Brussels

**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE
SUCRE (CEFS)**

Mr Themistoklis Choleridis
Scientific & Regulatory Affairs Officer
CEFS
Brussels

**EUROPEAN FEDERATION OF THE
ASSOCIATIONS OF DIETITIANS (EFAD)**

Prof Gülden Pekcan
Delegate
The European Federation of the Associations of
Dietitians (EFAD)
Gaziantep

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER
MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Ms Britta Japp
Regulatory Affairs Manager
EFEMA
Juelsminde

Mrs Anja Andersen
Global Regulatory Affairs Strategy Lead
EFEMA
Brabrand

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Dr Pushpa Kiran Gullapalli
n/a
Matsutani Chemical Industry Co. Ltd.
Washington

Mr Yuma Tani
n/a
Matsutani Chemical Industry Co. Ltd.

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD
INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY
FOOD INGREDIENTS)**

Dr Dirk Rainer Cremer
Senior Regulatory Affairs Manager
EU Specialty Food Ingredients, Federation of
European Specialty Food Ingredients Industrie
Basel

Ms Nicola Leinwetter
Head Regulatory & External Affairs Asia Pacific,
Human Nutrition
EU Specialty Food Ingredients
Singapore

Mr Petr Mensik
Secretary General
EU Specialty Food Ingredients
Brussels

Ms Dijana Mitic
Scientific and Regulatory Affairs Manager
EU Specialty Food Ingredients
Vilvoorde

Mrs Caroline Rey
Member of delegation
EU Specialty Food Ingredients
Brussels

Mr Huub Scheres
Scientific & Regulatory Advocacy, Director
EU Specialty Food Ingredients
Oegstgeest

Dr Alexander Schoch
Senior Manager, Head of Regulatory Affairs
EU Specialty Food Ingredients
Obrigheim

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
Head of Science and Regulatory Affairs
Food Industry Asia

Ms Tina Chen
Member
Food Industry Asia

Ms Rachel Choy
Member
Food Industry Asia

Ms Wendy Gao
Member
Food Industry Asia

Ms Alice Gu
Member
Food Industry Asia

Mr Leon Liu
Member
Food Industry Asia

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia

Mr Maurice Lua
Regulatory Affairs Executive
Food Industry Asia

Ms Angela Pablo
Member
Food Industry Asia

Ms Nuray Seckin
Member
Food Industry Asia

Ms Soepraba Setyarini
Member
Food Industry Asia

Ms Daphne Sim
Member
Food Industry Asia

Mr Steve Tan
Member
Food Industry Asia

Ms Aliah Wahab
Member
Food Industry Asia

Ms Debbie Wang
Member
Food Industry Asia

Ms Mei Yee Wang
Member
Food Industry Asia

Ms Sunny Yan
Member
Food Industry Asia

Mr Karl Zhou
Member
Food Industry Asia

FOODDRINKEUROPE

Ms Rebeca Fernandez
FoodDrinkEurope delegate
FoodDrinkEurope
Etterbeek, Brussels,

Dr Julia Gelbert
scientific manager and regulatory affairs
Food Federation Germany
Berlin

GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA-3S (GOED)

Dr Harry Rice
VP, Regulatory & Scientific Affairs
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s
(GOED)
Salt Lake City

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Mrs Sarah Codrea
Executive Director
IACM
Washington

Mrs Sueann Mcavoy
Secretary/Treasurer
IACM

Dr Doug Williams
Board Member
IACM

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Mrs Cynthia Rousselot
Dir Technical & Regulatory Affairs
International Alliance of Dietary/Food supplement
Associations (IADSA)
London

Mr Simon Pettman
Executive Director
International Alliance of Dietary/Food supplement
Associations (IADSA)
London

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE
(ICA)**

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Toshiyuki Hayakawa
Head of Unit
Japanese Consumers' Co-operative Union
Tokyo

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Quality Assurance Department
International Co-operative Alliance
Tokyo

**INTERNATIONAL CONFECTIONERY
ASSOCIATION (ICA/IOCCC)**

Ms Eleonora Alquati
Regulatory & Scientific Affairs Manager
CAOBISCO
Brussels

Ms Allie Graham
Advisor
International Confectionery Association

Ms Paige Smoyer
Senior Manager, Food Safety
International Confectioners Association
Washington

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Dr Maia Jack
VP, Science & Regulatory Affairs
American Beverage Association
Washington, DC

Mr Sunil Adsule
Director, Regulatory
The Coca-Cola Company
Atlanta

Dr Suzanne Baaghil
Scientific and Regulatory Affairs Manager
PepsiCo, Inc.

Dr Sachin Bhusari
Senior Manager
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

Ms Daniela Carvalheiro
Regulatory Affairs Latam Region
PepsiCo
Sao Paulo

Dr Natalia Douek
Senior Director, Global Scientific Affairs
PepsiCo
Reading

Ms Jacqueline Dillon
Senior Manager
PepsiCo
Chicago, IL

Mr Hidekazu Hosono
Deputy Senior General Manager
Suntory MONOZUKURI expert limited
Tokyo

Ms Paivi Julkunen
ICBA Codex Policy Advisor
International Council of Beverages Associations
Washington, DC

Dr Padhma Ranganathan
R&D Manager
PepsiCo
Purchase, NY

Mrs Shuang Wang
Food Officer
International Council of Beverages Associations

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION
(ICGA) (ICGA)**

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA - International Chewing Gum Association
Brussels

Dr Kirstie Canene-adams
Senior Principal Scientist - Global Nutrition and
Claims
ICGA - International Chewing Gum Association
Chicago

Mrs Jenny (xin) Li
Legal Counsel
ICGA
Shanghai

Mrs Debbie Yuu
Staff Scientist
The Hershey Company
Hershey

Mrs Rachel Zhao
SRA program Lead
Mars Wrigley
Guangzhou

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant, Dairy Dep. of Food Safety
Danish Agriculture and Food Council
Aarhus

Ms Aurélie Dubois Lozier
Science and Standards Programme Manager
International Dairy Federation
Brussels

Mr Keith Johnston
Casual Technologist
Fonterra

Mr Yoshinori Komatsu
Manager, Technology Dept. Production Div.
Meiji Co., Ltd
Tokyo

Mr Allen Saylor
Senior Director of Food & Cosmetic Consulting
Services
EAS Consulting Group LLC
Alexandria, VA

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Ms Alison Watkins
Scientific & Regulatory Manager
International Food Additives Council

Ms Katie Davis
Regulatory Affairs Director
Apeel Sciences

Mr Kevin Kenny
Chief Operating Officer
Decernis

Mr Francisco Laguna
Legal Counsel
Apeel Sciences

Mr Andy Peng
IFF
Regulatory Affairs Manager

Ms Yan Wen
Regulatory Affairs Director
IFF

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Mrs Isolde Aubuchon
Technical Director
ABM Cocktails
New Albany

Mr Rhodri Evans
Head
Exponent
Dublin

Mrs Penny Marsh
Vice President
Sensient Technologies Corporation
Milwaukee

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Mr John Collins
Executive Director
International Fruit and Vegetable Juice Association
Paris

Dr David Hammond
Chair Legislation Commission
International Fruit and Vegetable Juice Association
(IFU)
Paris

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Kohmura
CEO
INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE
Tokyo

Ms Shyarmala Kanesin
ASEAN Regulatory Science Attache
AJINOMOTO CO., INC.
Kuala Lumpur

Mr Satoru Kubo
Scientific advisor
IGTC

Mr Keng Ngee Teoh
Secretariat
International Glutamate Technical Committee

Mr Takamasa Yasuda
staff
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Bonnie Chou
Executive Director
ILSI Taiwan
Taiwan

Dr Tin-chen Hsu
Adjunct professor
National Taiwan University
Taiwan

Dr Lainie Chen
Senior Associate
ILSI Taiwan
Taiwan

Dr Shuichi Chiba
DVM, PhD, General Manager
San-Ei Gen F.F.I., Inc
Osaka

Dr Melody Huang
Regulatory Affairs
GLAXOSMITHKLINE CONSUMER HEALTHCARE
Taiwan

Dr Alex Lin
Director
Herbalife Nutrition
Taiwan

Prof Dai Nakae
Department of Nutritional Science and Food Safety
Tokyo University of Agriculture
Tokyo

Dr Biplab Nandi
Former Senior Food and Nutrition Officer, FAO
ILSI India
Kolkata

Dr Sylvia Tsai
Regulatory Affairs Director
GLAXOSMITHKLINE CONSUMER HEALTHCARE
Taiwan

Dr Patty Tsai
Sales and Regulatory Coordinator
Danisco Nutrition & Biosciences Taiwan Limited
Taiwan

Dr Chao Ying Tseng
Vice President
Gemfont Corporation
Taiwan

Dr Nobuharu Tsujimoto
Executive Director
ILSI Japan
Tokyo

Dr Sih-pin Wu
Scientific Program Associate
ILSI Taiwan
Taiwan

Prof An-i Yeh
Professor Emeritus
National Taiwan University
Taiwan

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE
FLAVOR INDUSTRY (IOFI)**

Mr Sven Ballschmiede
Executive Director
IOFI
Brussels

Dr Sean Taylor
Scientific Director
IOFI
Washington DC

Ms Jing Yi
Senior Advocacy and Regulatory Affairs Manager
IOFI
Brussels

**INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION
(ISA)**

Ms Joanna Jaskolska
Regulatory Affairs Manager
International Sweeteners Association
Brussels

Mr Robert Peterson
Member
International Sweeteners Association

Mrs Karin Tan
Member
International Sweeteners Association

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISCO)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council

Mrs Sally-ann Krzyzaniak
Director, Regulatory and Scientific Affairs, EMEA
Tate & Lyle PLC

Mr Hadi Omrani
Director, Technical & Regulatory Affairs
SweeGen

Mr Sidd Purkayastha
VP, Head of Global Scientific & Regulatory Affairs
Pure Circle Ltd

Mr Ashley Roberts
President
AR Toxicology Inc.
Oakville - Ontario

Ms Margaux Rundstadler
Regulatory Affairs Manager
International Stevia Council

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Dr Celine Benini
Scientific & Regulatory Affairs Officer
ISDI

Mr Julien Dey
Global regulatory and scientific affairs manager
Nestlé

Dr Paul Hanlon
Director of Regulatory Affairs
Abbott Nutrition

Mr Kaushik Janakiraman
Head of Global Regulatory Policy, Nutrition - RB -
Reckitt Benckiser
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

**NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION
(NATCOL)**

Mrs Valerie Rayner
Co-Chair WG Codex
NATCOL
Brussels

Mrs Silke Fallah
Delegate
NATCOL
Brussels

Mr Cedric Martin
Co-Chair WG Codex
NATCOL
Brussels

Mrs Veronica Papini
Delegate
NATCOL
Brussels

Mrs Lorenza Squarci
Secretary General NATCOL
Brussels

SSAFE

Ms Cristina Erendira Avalos Badiano
Member of SSAFE
SSAFE

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL
CONVENTION (USP)**

Dr Richard Cantrill
Expert Volunteer
US Pharmacopeia (USP-FCC)
Rockville

Mrs Gina Clapper Senior
Scientific Liaison
US Pharmacopeia (USP-FCC)
Rockville

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT
ORGANIZATION (UNIDO)**

Prof Samuel Godefroy
Senior Food Regulatory Expert
UNIDO

FAO

Mr Markus Lipp
Food Safety Officer
Food Safety Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Angeliki Vlachou
Food Safety Officer in the Food Systems and Food
Safety Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

WHO

Mr Kim Petersen
Program
Manager,
Risk Assessment and Management
Unit, Department of Nutrition and Food
Safety JECFA
WHO

**HOST COUNTRY SECRETARIAT –
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE
- SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRION**

Ms Jing
Tian
Researcher
China National Center for Food Safety
Risk Assessment
Beijing

Ms Hao Ding
Assistant
Researcher
China National Center for Food Safety
Risk Assessment
Beijing

Ms Hanyang Lyu
Assistant
Research
China National Center for Food Safety
Risk Assessment
Beijing

**CODEX SECRETARIAT –
SÉCRÉTARIAT DU CODEX
– SECRETARÍA DEL
CODEX**

Mr Tom Heilandt
Secretary
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Food and Agriculture
Organization of the UN Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards
Officer
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Food and Agriculture
Organization of the UN Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards
Officer
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Food and Agriculture
Organization of the UN Rome

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Food and Agriculture
Organization of the UN Rome

Mr Farid El Haffar
Technical Officer
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr Roberto Sciotti
Consultant
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr David Massey Special
Adviser - Codex
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Food and Agriculture
Organization of the UN Rome

Ms Elaine Raheer
Office Assistant
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Food and Agriculture
Organization of the UN Rome

Apéndice II

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES RESULTANTES DE LAS REUNIONES 87ª Y 89ª DEL JECFA

(Para información y adopción de medidas)

PARTE A: De la 87ª reunión del JECFA

Cuadro 1. Aditivos alimentarios evaluados toxicológicamente en la 87ª reunión del JECFA

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA52
SIN 163(vi)	Extracto de zanahoria negra	<p>Tómese nota de la conclusión del JECFA de que no se pudo completar la evaluación del extracto de zanahoria negra.</p> <p>Tómese nota de la conclusión del JECFA de que para proceder con su evaluación, se necesitaría por lo menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado, representativo del material del comercio.</p> <p>Téngase en cuenta que la IDA para el extracto de piel de uva previamente establecida por el JECFA no se reconsideró como parte de esta evaluación y permanece inalterada.</p> <p>Tómese nota de las nuevas especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra (véase CX/FA 21/52/4).</p> <p>Tómese nota de la solicitud del JECFA de obtener más información sobre el material del comercio.</p>
151	Negro brillante (negro PN)	<p>Tómese nota de la conclusión del JECFA de que los nuevos datos disponibles desde la evaluación anterior del negro brillante no dan motivos para revisar la IDA y se confirmó la IDA anterior de 0–1 mg/kg pc.</p> <p>Tómese nota de las nuevas especificaciones provisionales del JECFA para el negro brillante PN (véase CX/FA 21/52/4).</p>
160a(i) 160a iii) 160a iv) 160e 160f	Carotenoides (provitamina A)	<p>Tómese nota de la conclusión del JECFA de que se retiró la IDA de grupo de 0-5 mg/kg pc porque (1) la suma de carotenoides, incluidos los caroteno <i>beta</i>, apo-8'-carotenos <i>beta</i> y éster etílico del ácido <i>beta</i>-apo-8'-carotenoico (originalmente aplicable a los SIN 160e y SIN 160f)</p> <p>(2) carotenos <i>beta</i> (sintético) y carotenos <i>beta</i> derivados de <i>Blakeslea trisporae</i> (originalmente aplicable a los SIN 160a(i) y SIN 160a(iii)).</p> <p>El JECFA reafirmó que los roedores son modelos animales inadecuados para establecer la inocuidad de los carotenos <i>beta</i>.</p> <p>Obsérvese que el JECFA no pudo establecer una IDA de grupo para los SIN 160a(i), SIN 160a(iii), SIN 160a(iv) y SIN 160f porque una</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA52
		<p>IDA de grupo es aplicable a la población general, lo que <u>incluye</u> a las personas que fuman mucho.</p> <p>Obsérvese que es muy poco probable que el JECFA pueda establecer una IDA de grupo para los SIN 160a(i), SIN 160a(iii), SIN 160a(iv) y SIN 160f por razones de ética no es posible recoger más datos de la población de las personas que fuman mucho.</p> <p>Téngase en cuenta que no se presentaron datos sobre los ésteres metílicos y etílicos del ácido <i>beta</i> apo-8'-carotenoico.</p> <p>Obsérvese que el JECFA estableció una IDA de 0-0,3 mg/kg pc para el SIN 160e.</p> <p>Obsérvese que el JECFA recomendó que el CCFA examinara los usos actuales de los SIN 160a(i), SIN 160a(iii), SIN 160a(iv), SIN 160e y SIN 160f en la NGAA, incluidos los niveles máximos permitidos y las categorías de alimentos en las que se pueden utilizar estos aditivos.</p> <p>Tómese nota de que las especificaciones actuales para los carotenoides se ya se revisaron (véase CX/FA 21/52/4).</p>
418	Goma gelán	<p>Téngase en cuenta que el JECFA retuvo la IDA "no especificada" previamente establecida para la goma gelán.</p> <p>Nota El uso de la goma gelán en fórmulas para fines médicos especiales para lactantes y productos líquidos de enriquecimiento para añadir a la leche humana o a la fórmula para lactantes a un nivel máximo de 50 mg/L en el producto alimentario no es motivo de preocupación por su inocuidad.</p> <p>Tómese nota de las nuevas especificaciones provisionales para la goma gelán (véase CX/FA 21/52/4).</p> <p>Tómese nota de la solicitud del JECFA de obtener más información sobre nuevos métodos para caracterizar las tres formas de la goma gelán presentes en el comercio.</p>
456	Poliaspartato de potasio	<p>Tómese nota de la conclusión del JECFA sobre el uso del poliaspartato de potasio en el vino, de que el nivel máximo de uso propuesto de 300 mg/L no es motivo de preocupación respecto a su inocuidad.</p> <p>Tómese nota de las nuevas especificaciones provisionales del JECFA para el poliaspartato de potasio (véase CX/FA 21/52/4).</p>
392	Extracto de romero	<p>Cabe señalar que el JECFA retuvo la IDA provisional de 0–0,3 mg/kg pc, en espera de la presentación de estudios sobre la toxicidad del extracto de romero en el desarrollo y estudios para determinar si los efectos observados en los niveles de la hormona</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCF52
		<p>tiroidea en cachorros de roedores pueden repetirse.</p> <p>Téngase presente el plazo de 2021 para la presentación de los estudios solicitados al JECFA, de lo contrario, se retirará la IDA.</p> <p>Tómese nota de que las especificaciones actuales para los extractos de romero ya se revisaron (véase CX/FA 21/52/4).</p>

Parte B: De la 89ª reunión del JECFA

Cuadro 1. Aditivos alimentarios evaluados toxicológicamente o examinados para elaborar las especificaciones en la 89ª reunión del JECFA

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCF52
	Adenosina 5'-monofosfato deaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Tómese nota de la conclusión del JECFA de que el uso de AMP deaminasa de <i>Streptomyces murinus</i> no plantearía un problema para la salud.</p> <p>Tómese nota de las nuevas especificaciones provisionales del JECFA para la AMP deaminasa de <i>Streptomyces murinus</i> (véase CX/FA 21/52/4).</p>
	D-alulosa 3-epimerasa de <i>Arttrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichia coli</i>	<p>Obsérvese que el JECFA estableció una IDA "no especificada" para la D-alulosa 3-epimerasa de <i>A. globiformis</i>.</p> <p>Tómese nota de las nuevas especificaciones del JECFA para la AMP deaminasa de <i>Streptomyces murinus</i> (véase CX/FA 21/52/4).</p>
	Ácido fúlvico derivado de carbohidratos (CHD-FA)	<p>Obsérvese que el JECFA concluyó que los datos disponibles son inadecuados para una evaluación de la inocuidad del CHD-FA.</p> <p>Tómese nota de la recomendación del JECFA sobre estudios toxicológicos adicionales.</p> <p>Obsérvese que el JECFA concluyó que la información química y técnica era insuficiente para preparar especificaciones para el CHD-FA.</p> <p>Tómese nota de la solicitud del JECFA de datos sobre los procesos de fabricación y la caracterización química completa de los productos comerciales.</p>
	Azul de jagua (genipina-glicina))	<p>Obsérvese que el JECFA estableció una IDA de 0–11 mg/kg pc para el azul de jagua, sobre la base de un polímero azul.</p> <p>Obsérvese que el JECFA señaló que el extremo superior de la estimación de exposición alimentaria de alto nivel para el azul de jagua, para lactantes y niños pequeños, se encuentra en la región del límite superior de la IDA. Sin embargo, el JECFA señaló que, en vista de la naturaleza conservadora de las evaluaciones de exposición alimentaria, esta exposición estimada al azul de jagua no representa un problema para la salud.</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA52
		Obsérvese que las especificaciones existentes para el azul (genipina-glicina) de jagua (azul de jagua) se revisaron (véase CX/FA 21/52/4 Add.1).
	Lipasa de <i>Mucor javanicus</i>	Obsérvese que el JECFA estableció una IDA "no especificada" para la lipasa de <i>M. javanicus</i> . Tómese nota de las nuevas especificaciones del JECFA para la lipasa de <i>Mucor javanicus</i> . (véase CX/FA 20/52/4).
	Fosfatidilinositol fosfolipasa C específica expresada en <i>Pseudomonas fluorescens</i> (PI-PLC)	Obsérvese que el JECFA estableció una IDA "no especificada" para la preparación enzimática PI- PLC expresada en <i>P. fluorescens</i> . Tómese nota de las nuevas especificaciones del JECFA para la Fosfatidilinositol fosfolipasa C específica expresada en <i>Pseudomonas fluorescens</i> (PI-PLC) (véase CX/FA 21/52/4 Add.1).
	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	Obsérvese que el JECFA ha aplazado la evaluación de la riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> .

Cuadro 2. Aditivos alimentarios evaluados solo por la exposición alimentaria en la 89ª reunión del JECFA

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA52
473, 473a	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos (SIN 473) (SEF) y oligoésteres de sacarosa de tipo I y tipo II (SIN 473A) (SOE)	Obsérvese que el JECFA consideró que deberían proporcionarse estimaciones más refinadas de la exposición alimentaria. Obsérvese que el JECFA solicita datos para perfeccionar las estimaciones de la exposición alimentaria. Tómese nota del plazo de dos años fijado por el JECFA para la presentación de datos más finos sobre el uso y los niveles de uso.

Cuadro 3. Aromatizantes evaluados en la 89ª reunión del JECFA

Los aromatizantes se juzgaron mediante el Procedimiento revisado para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes.

A. Aminoácidos y sustancias afines

Aromatizante	No.	Especificaciones	Conclusiones basadas en la exposición alimentaria actual estimada
Clase estructural I			
Betaína	2265	N	No presenta problemas de inocuidad
<i>N</i> -acetilo-glutamato	2269	N	No presenta problemas de inocuidad
L-clorhidrato de éster metílico de cisteína	2270	N	No presenta problemas de inocuidad
Ácido glutamil-2-aminobutírico	2266	N	No presenta problemas de inocuidad
Glutamil-norvalina	2268	N	No presenta problemas de inocuidad
Glutamil-norvalil-glicina	2267	N	No presenta problemas de inocuidad

B. Fenol y derivados del fenol

Agente aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusiones basadas en la exposición alimentaria actual estimada
Clase estructural I			
(±)-Homoeriodictiol sal sódica	2256	N	No presenta problemas de inocuidad
(±)-Naringenina	2257	N	No presenta problemas de inocuidad
(2 <i>R</i>)-3',5-dihidroxi-4'-metoxiflavanona	2258	N	No presenta problemas de inocuidad
7,8-Dihidroxiflavona	2259	N	No presenta problemas de inocuidad
(2 <i>S</i>)-3',7-dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavona	2260	N	Los datos de genotoxicidad del (2 <i>S</i>)-3',7-dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavona plantean preocupación por posible genotoxicidad
(<i>R</i>)-5-Hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona	2261	N	No presenta problemas de inocuidad
3-(3-hidroxi-4-metoxifenil)-1-(2,4,6-trihidroxifenil)propan-1-ona	2262	N	No presenta problemas de inocuidad

Apéndice III

ANTEPROYECTOS DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Para adopción en el trámite 5/8)

A. Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios derivadas de la 87ª reunión del JECFA

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMPLETAS (Monografías FAO/JECFA 23, Roma, 2019):¹

- Negro brillante (negro PN) (SIN 151) (R)
- Carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160e) (R)
- Carotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)) (R)
- Extracto rico en carotenos *beta* de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) (R)
- Carotenos, *beta*-, sintéticos (SIN 160a(i)) (R)
- Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol (CITREM) (SIN 472c) (R)
- Ácido metatartárico (SIN 353) (R)
- Manoproteínas de levadura (SIN 455) (R)
- Poliaspartato de potasio (SIN 456) (N)
- Extracto de romero (SIN 392) (R)

Aromatizantes considerados únicamente para revisión de las especificaciones¹

Aromatizante	JECFA, No. de	especificaciones
Propionato de metilo	141	R
Oleato de etilo	345	R
Alfa-metil-beta-hidroxiopropil alfa-metil-beta-mercaptopropil sulfuro	547	R
Vainillina	889	R
Vainillina de etilo	893	R
2,2,3-trimetilciclopentano-3-en-1-il acetaldehído	967	R
Alfa- y beta-ciclocitral (mezcla de 50:50)	979	R
2-(4-metoxifenoxi)propanoato de sodio	1029	R
2,2,6-trimetil-6-viniltetrahidropirano	1236	R

¹ (N) especificaciones nuevas; (R) especificaciones revisadas

B. Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios derivadas de la 89ª reunión del JECFA

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMPLETAS (Monografías FAO/JECFA 25, Roma, 2020):²

- Adenosina 5'-monofosfato deaminasa de *Streptomyces murinus* (N)
- D-alulosa 3-epimerasa de *Arttrobacter globiformis* expresada en *Escherichia coli* (N)
- Azul de jagua (genipina-glicina) (R)
- Lipasa de *Mucor javanicus* (N)
- Estearato de magnesio (SIN 470(iii)) (R)
- Fosfatidilinositol fosfolipasa C específica expresada en *Pseudomonas fluorescens* (PI-PLC) (N)
- Alcohol polivinílico (SIN 1203) (R)

Aromatizantes considerados únicamente para nuevas especificaciones¹

Aromatizante	No.	Especificaciones
Clase estructural I		
Betaína	2265	N
N-acetilglutamato	2269	N
L-clorhidrato de éster metílico de cisteína	2270	N
Ácido glutamil-2-aminobutírico	2266	N
Glutamil-norvalina	2268	N
Glutamil-norvalil-glycine	2267	N

B. Fenol y derivados del fenol

Aromatizante	No.	Especificaciones
Clase estructural I		
(±)-Homoeriodictiol sal sódica	2256	N
(±)-Naringenina	2257	N
(2R)-3',5-dihidroxi-4'-metoxiflavanona	2258	N
7,8-Dihydroxiflavona	2259	N
(2S)-3',7-dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavona	2260	N
(R)-5-Hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona	2261	N
3-(3-hidroxi-4-metoxifenil)-1-(2,4,6-trihidroxifenil)propan-1-ona	2262	N

Aromatizantes considerados para revisión de las especificaciones únicamente²

Aditivo alimentario	No.	Especificaciones
4-hidroxi-2,3-dimetil-2,4-ácido no adienoico □-lactona	2002	R
Óxido de beta-cariofileno	1575	R
2-acetil-1-pirrolina	1604	R
(2E,6E/Z,8E)-N-(2-metilpropilo)-2,6,8-decatrienamida	2077	R
4-Hexen-3-ona	1125	R
D-carvona	380.1	R
2-Pentilfurano	1491	R

² (N) especificaciones nuevas; (R) especificaciones revisadas

2-(3-furil)acroleína	1497	R
2-fenil-3-(2-furil)prop-2-enal	1502	R
2-acetil-5-metilfurano	1504	R
3-acetil-2,5-dimetilfurano	1506	R
4-(2-Furil)-3-buten-2-ona	1511	R
Etil 3-(2-furil) propanoato	1513	R
Fenil 2-furoato	1517	R

C. Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios derivadas de la 91.^a reunión del JECFA

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMPLETAS (Monografías FAO/JECFA 26, Roma, 2021):³

Glicósidos de esteviol (R, N)⁴

³ (N) especificaciones nuevas; (R) especificaciones revisadas

⁴Las especificaciones para los glicósidos de esteviol obtenidos con diferentes métodos de producción se incluyeron como anexos, que son los siguientes:

- Anexo 1: Glicósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana* (**revisión** de la monografía de especificaciones de los glicósidos de esteviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (SIN 960a) preparados en la 84^a reunión del JECFA).
- Anexo 2: Glicósidos de esteviol de fermentación (**revisión** de las especificaciones de Rebaudiósido A de múltiples donadores de genes expresado en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)), preparado en la 82^a reunión del JECFA para incluir otros glicósidos de esteviol de *Saccharomyces cerevisiae*)
- Anexo 3: Glicósidos de esteviol de enzima modificada (especificaciones **nuevas**)
- Anexo 4: Glicósidos de esteviol glicosilados de enzima modificada (especificaciones **nuevas**)

Apéndice IV

ESTADO DE LA RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE LOS NIVELES MÁXIMOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

A. La CCFA52 aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en las seis (6) normas siguientes

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA (CCAFRICA23)

- NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS COCIDOS FERMENTADOS A BASE DE YUCA (aprobada por el CAC43 en el trámite 8)

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL (CCNASWP15)

- PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL JUGO DE FRUTAS DE NONI FERMENTADA (Aprobado por el CAC43 en el trámite 5)
- PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE KAVA PARA SU USO COMO BEBIDA CUANDO SE MEZCLA CON AGUA (Aprobado por el CAC43 en el trámite 5)

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE (CCNE10)

- NORMA REGIONAL PARA LA MEZCLA ZAATAR (aprobada por el CAC43 en el trámite 8)

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA USOS DIETÉTICOS ESPECIALES (CCNFSDU41)

- PROYECTO DE DIRECTRICES PARA ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA USAR (ATLU) (aprobado por el CAC43 en el trámite 5)

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH5)

- ANTEPROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS – NUEZ MOSCADA (En el trámite 5)

B. La CCFA52 ratificó la disposición de aditivos alimentarios en el PROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS – JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO (en el trámite 8) con los siguientes cambios

(Nota: Todas las adiciones se muestran en **negritas y subrayadas** ; todas las eliminaciones se muestran con una fuente tachada.)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1.1 Es aceptable el uso de los agentes antiaglutinantes en forma de polvo que figuran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Blanqueadores			
	SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
4.1.2	220	Dióxido de azufre	150 mg/kg, como SO residual₂

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los siguientes coadyuvantes de elaboración que se utilizan en productos que corresponden a esta Norma deberán ajustarse a las Directrices para sustancias utilizadas como ayudantes para elaboración (CXG 75-2010).

	SIN	Coadyuvante para elaboración	Nivel máximo
4.2.1	529	Óxido de calcio	2,5 mg/kg en seco en masa, %
4.2.2	220	Dióxido de azufre	150 mg/kg, como SO residual ₂

**PROPUESTAS DE CAMBIOS EN LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE
NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

(Para aprobación)

PARTE A: Relacionado con las normas del CCMMP del tema 4b del programa

**PROPUESTA DE CAMBIO A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE DIVERSAS
NORMAS PARA LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTECOS**

El nuevo texto se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

**A. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA
NORMA DE GRUPO PARA QUESO EN SALMUERA (CXS 208-1999)**

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la *Norma de grupo para quesos en salmuera* (CXS 208-1999).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

El uso de determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) es aceptable en los alimentos que corresponden a esta Norma.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes</u>	:
<u>Blanqueadores</u>	:
<u>Reguladores de la acidez,</u>	<u>X</u>
<u>Estabilizadores</u>	:
<u>Espesantes</u>	:
<u>Emulsionantes</u>	:
<u>Antioxidantes</u>	:
<u>Conservantes</u>	:
<u>Espumantes</u>	:
<u>Antiaglutinantes</u>	:
<u>Gases de envasado</u>	:

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y sólo dentro de los límites especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de la acidez,		
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por BPF

**B. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA
NORMA DE GRUPO PARA QUESO EN SALMUERA (CXS 221-2001)**

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la *Norma de grupo para queso en salmuera* (CXS 221-2001).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

El uso de reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, conservantes, estabilizadores y

espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado, incluido los quesos frescos) y solo determinados reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 es aceptable en alimentos que corresponden a esta Norma.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>	
	<u>Masa de queso</u>	<u>Tratamiento de superficie/corteza</u>
<u>Colorantes:</u>	<u>X</u>	<u>X^(d)</u>
<u>Blanqueadores:</u>	<u>=</u>	<u>=</u>
<u>Reguladores de la acidez:</u>	<u>X</u>	<u>=</u>
<u>Estabilizadores:</u>	<u>X(c)</u>	<u>=</u>
<u>Espesantes:</u>	<u>X(c)</u>	<u>=</u>
<u>Emulsionantes</u>	<u>=</u>	<u>=</u>
<u>Antioxidantes:</u>	<u>=</u>	<u>=</u>
<u>Conservantes:</u>	<u>X</u>	<u>X^(a)</u>
<u>Espumantes</u>	<u>X^(b)</u>	<u>=</u>
<u>Antiaglutinantes</u>	<u>=</u>	<u>X^(a)</u>
<u>Gases de envasado</u>	<u>=</u>	<u>=</u>

(a) **Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, rallado o rallado**

(b) **Solo para productos batidos**

(c) **Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados, se pueden utilizar de conformidad con la definición de productos lácteos y solo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier uso de gelatina y almidón, tal como se establece en la Sección 3.2.**

(d) **Para corteza comestible de queso**

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

Solo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas. Los aditivos que no se enumeran a continuación pero que figuran en las normas individuales del Codex para variedades de quesos no madurados podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de la acidez,		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético glacial	Limitado por BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por BPF
296	Ácido málico, DL-	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg expresados como P ₂ O ₅
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
504	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
575	Glucono delta lactona (GDL)	Limitada por las BPF
Estabilizadores/espesantes		
Podrán utilizarse estabilizadores y espesantes, incluidos almidones modificados, que se ajusten a la definición aplicable a los productos lácteos y únicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier utilización de gelatinas y almidones prevista en la Sección 3.2.		
331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
339	Fosfatos de sodio	1 540 mg/kg, solos o mezclados, expresados como P ₂ O ₅
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg
406	Agar	Limitado por BPF
407	Carragenina	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacante	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	Limitado por BPF
440	Pectinas	
460	Celulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
576	Gluconato de sodio	
<i>-Almidones modificados, según se indica a continuación:</i>		
1400	Dextrinas, almidón tostado blanco y amarillo	Limitado por BPF
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
1405	Almidones, tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetáfosfato de sodio; esterificado con oxocloruro de fósforo	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
Colorantes		
100	Curcuminas (<i>para la corteza de queso comestible</i>)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg, solas o mezcladas
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> , sintéticos	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> , vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annatto — base de norbixina	25 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	35 mg/kg
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitado por BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg de queso, solo o mezclado, expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<i>-Solo para el tratamiento de la superficie/corteza:</i>		
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm.
Espumantes (sólo para productos batidos)		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Antiaglutinantes (solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie))		
460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio, amorfo	10 000 mg/kg solos o mezclados. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
560	Silicato de potasio	
Conservantes (solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados <input type="checkbox"/> (tratamiento de la superficie))		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg de queso, solo o mezclado, expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitado por BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
235	Pimaricina (natamicina)	

C. PROPUESTAS DE CAMBIOS EN LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL (CXS 250-2006)

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas) y solo determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes</u>	:
<u>Blanqueadores</u>	:
<u>Reguladores de la acidez,</u>	<u>X</u>
<u>Estabilizadores</u>	<u>X</u>
<u>Espesantes</u>	<u>X</u>
<u>Emulsionantes</u>	<u>X</u>
<u>Antioxidantes</u>	:
<u>Conservantes</u>	:
<u>Espumantes</u>	:
<u>Antiaglutinantes</u>	:
<u>Gases de envasado</u>	:

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.**- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.**

Solo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y solo dentro de los límites especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
Estabilizadores		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de la acidez,		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4-400 mg/kg, solo o en combinación como fésoforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato de pentasodium	
451(ii)	Trifosfato pentasódico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
Espesantes		
407	Carragenina	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF

D. PROPUESTAS DE CAMBIOS EN LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO (CXS 251-2006)

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006)*.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los reguladores de acidez, antiaglutinantes y antioxidantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.5.2 (Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo) y solo determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, emulsionantes y estabilizadores del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes</u>	:
<u>Blanqueadores</u>	:
<u>Reguladores de la acidez,</u>	<u>X</u>
<u>Estabilizadores</u>	<u>X</u>
<u>Espesantes</u>	:
<u>Emulsionantes</u>	<u>X</u>
<u>Antioxidantes</u>	<u>X</u>
<u>Conservantes</u>	:
<u>Espumantes</u>	:
<u>Antiaglutinantes</u>	<u>X</u>
<u>Gases de envasado</u>	:

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

Solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y solo dentro de los límites especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitado por las BPF

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4-400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de potasio	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
Emulsionantes		
322	Lecitina	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos	Limitado por las BPF
Agentes antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
530	Óxido de magnesio	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio	Limitado por las BPF
552	Silicato de calcio	Limitado por las BPF
553(i)	Silicato de magnesio	Limitado por las BPF
553(iii)	Talco	Limitado por las BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	570 mg/kg expresado como aluminio
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fosforo
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, L-	500 mg/kg como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg, individualmente o en combinación, expresado como estearato ascórbico
305	Estearato de ascorbilo	
319	Terbutilhidroquinona	100 mg/kg solos o en combinación.
320	Butilhidroxianisol	Expresados con respecto a la grasa o el aceite
324	Butilhidroxitolueno	

E. PROPUESTAS DE CAMBIOS EN LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL (CXS 252-2006)

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la *Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006)*.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas) y solo determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes</u>	:
<u>Blanqueadores</u>	:
<u>Reguladores de la acidez,</u>	X
<u>Estabilizadores</u>	X
<u>Espesantes</u>	X
<u>Emulsionantes</u>	X
<u>Antioxidantes</u>	:
<u>Conservantes</u>	:
<u>Espumantes</u>	:
<u>Antiaglutinantes</u>	:
<u>Gases de envasado</u>	:

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.**- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.**

Solamente podrán emplearse los aditivos enumerados a continuación, y solo dentro de los límites especificados.

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4-400 mg/kg, solo o en combinación, como félsforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato de pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
Espesantes		
407	Garragenina	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF

F. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL QUESO COTTAGE (CXS 273-1968)

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la *Norma para el queso cottage* (CXS 273-1968).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~

Los reguladores de acidez, conservantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado), y solo determinados reguladores de acidez, conservantes y estabilizadores del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso(b)	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	–	–
Blanqueadores:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	X(a)	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Los estabilizadores, incluidos los almidones modificados, pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y solo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 3.2.

(b) La masa de queso incluye la mezcla cremosa.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

– El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg, solo o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
260	Ácido acético, glacial	Limitado por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitado por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitado por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por las BPF
296	Ácido málico, DL-	Limitado por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Limitado por las BPF
350(ii)	Malato de sodio DL-	Limitado por las BPF
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Limitado por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogencarbonato de potasio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitado por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por las BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF
Estabilizantes		
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
332(i)	Citrato diácido potásico	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	1 300 mg/kg, solos o en combinación expresados como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de potasio	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
342(i)	Ortofosfato monoamónico	
342(ii)	Ortofosfato diamónico	
343(ii)	Ortofosfato magnésico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
400	Ácido alginico	Limitado por BPF
401	Alginato de sodio	Limitado por BPF
402	Alginato de potasio	Limitado por BPF
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg,
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenina	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPF
412	Goma guar	Limitado por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitado por las BPF
415	Goma xantán	Limitado por las BPF
416	Goma karaya	Limitado por las BPF

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
417	Gema tara	Limitado por las BPF
440	Pectinas	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa de sodio	Limitado por las BPF
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidones, tratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitado por las BPF
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	Limitado por las BPF
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitado por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por las BPF

G. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL QUESO CREMA (QUESO DE NATA, "CREAM CHEESE") (CXS 275-1973)

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Los reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado) y solo determinados reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X(a)	–
Blanqueadores:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	X(b)	–
Espesantes:	X(b)	–
Emulsionantes	X	–
Antioxidantes:	X	–

Conservantes:	X(b)	-
Espumantes:	X(c)	-
Antiaglutinantes	-	-

- (a) Solo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.
- (b) Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados, pueden utilizarse de conformidad con la definición de productos lácteos y solo en los productos con tratamiento térmico en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier uso de gelatina y almidones, tal como se establece en la Sección 3.2.
- (c) Solo para productos batidos.
- X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.
- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg
202	Sorbato de potasio	solos o en combinación, calculado como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
260	Ácido acético, glacial	Limitado por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitado por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitado por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por las BPF
296	Ácido málico, DL-	Limitado por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
334	Ácido tartárico, L(+)-	1500 mg/kg
335(ii)	Tartrato de sodio L(+)	individualmente o combinado -como ácido tartárico
337	Tartrato de potasio y sodio L(+)	

N° SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Limitado por las BPF
350(ii)	Malato de sodio DL-	Limitado por las BPF
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Limitado por BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogencarbonato de potasio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitado por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF
Estabilizantes		
339(i)	Fosfato de sodio	4-400 mg/kg solos o en combinación expresados como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
342(i)	Ortofosfato monoamónico	
342(ii)	Ortofosfato diamónico	
343(ii)	Ortofosfato magnésico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato de pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	

N° SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
400	Ácido algínico	Limitado por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenano	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPF
412	Goma guar	Limitado por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitado por las BPF
415	Goma xantán	Limitado por las BPF
416	Goma karaya	Limitado por las BPF
417	Goma tara	Limitado por las BPF
418	Goma gellan (gelán)	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa de sodio	Limitado por las BPF
1 400	Dextrinas, almidón tostado	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidones, tratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitado por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitado por las BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitado por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por las BPF
Emulsionantes		
322	Lecitina	Limitado por las BPF
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Limitado por las BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF

N° SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
472a	Ésteres acéticos de ácidos grasos del glicerol	Limitado por las BPF
472b	Ésteres lácticos de ácidos grasos del glicerol	Limitado por las BPF
472c	Ésteres cítricos de ácidos grasos del glicerol	Limitado por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos de ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, L-	Limitado por las BPF
301	Ascorbato de sodio	Limitado por las BPF
302	Sorbato de calcio	Limitado por las BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
305	Estearato ascórbico	soles o en combinación como estearato de ascorbilo
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	200 mg/kg
307c	dl-alfa-Tocoferol	isoles o en combinación
Colorantes		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	35 mg/kg soles o en combinación
160a-iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato — base de norbixina	25 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitado por las BPF
Agentes espumantes		
290	Dióxido de carbono	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	Limitado por BPF

H. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL QUESO EXTRADURO PARA RALLAR (CXS 278-1978)

Se proponen los siguientes cambios a la Sección 3.2.2 (Adiciones facultativas) de *la Norma para el queso extraduro para rallar* (CXS 278-1978) que se refieren a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

3.2.2 Adiciones facultativas:

- ~~Cloruro de calcio, máx 200 mg/kg (anhidro) de la leche empleada~~
- Bacterias aromatizantes inocuas
- Enzimas inocuas para coadyuvar a la formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan de 0,1% del peso de la leche empleada)
- ~~Clorofilas, inclusive clorofila de cobre, máximo 15 mg/kg de queso~~
- ~~Ácido sórbico o sus sales de sodio o de potasio, máximo 1 g/kg, calculado como ácido sórbico en el producto final.~~

Se propone la inserción de una nueva Sección 4 en la *Norma de grupo para queso extraduro para rallar* (CXS 278-1978), como se detalla a continuación. Será necesario reorganizar la numeración de las secciones siguientes.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los colorantes y los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en productos que corresponden a esta Norma deberán ajustarse a las Directrices para sustancias utilizadas como ayudantes para elaboración (CXG 75-2010).

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes</u>	<u>X</u>
<u>Blanqueadores</u>	-
<u>Reguladores de la acidez,</u>	-
<u>Estabilizadores</u>	-
<u>Espesantes</u>	-
<u>Emulsionantes</u>	-
<u>Antioxidantes</u>	-
<u>Conservantes</u>	<u>X</u>
<u>Espumantes</u>	-
<u>Antiaglutinantes</u>	-
<u>Gases de envasado</u>	-

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

I. **PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO (CXS 283-1978)**

Se propone un cambio en la Sección 3.2 (Ingredientes autorizados) de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

3.2 **Ingredientes autorizados**

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Enzimas inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio **y cloruro de potasio como sustituto de la sal;**
- Agua potable.

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~Solo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.~~

Quesos no sometidos a maduración

Tal como figura en la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001)

Quesos en salmuera

Tal como figura en la *Norma de grupo para queso en salmuera* (CXS 208-1999)

Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales del Codex para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los reguladores de acidez, colorantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en productos que corresponden a esta Norma deberán ajustarse a las Directrices para sustancias utilizadas como ayudantes para elaboración (CXG 75-2010).

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>	
	<u>Masa de queso</u>	<u>Tratamiento de superficie/corteza</u>
<u>Colorantes:</u>	<u>X</u>	<u>X^(b)</u>
<u>Blanqueadores:</u>	=	=
<u>Reguladores de la acidez:</u>	<u>X</u>	=
<u>Estabilizadores:</u>	=	=
<u>Espesantes:</u>	=	=
<u>Emulsionantes</u>	=	=
<u>Antioxidantes:</u>	=	=
<u>Conservantes:</u>	<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Espumantes:</u>	=	=
<u>Antiaglutinantes</u>	=	<u>X^(a)</u>
<u>Gases de envasado</u>	=	=

(a) **Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado**

(b) **Para corteza comestible de queso**

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

– El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

<u>SIN</u>	<u>Nombre del aditivo</u>	<u>Nivel máximo</u>
<u>Colorantes</u>		
400	Curcuminas (para la corteza de queso comestible)	Limitado por BPF
404	Riboflavinas	Limitado por BPF
420	Carmines (para quesos de color rojo jaspeado solamente)	Limitado por BPF
440	Clorofila (para quesos de color verde jaspeado solamente)	Limitado por BPF
444	Clorofilas, complejos cúpricos	15 mg/kg
460a(i)	Caroteno, <i>beta</i> , sintéticos	25 mg/kg

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> , <i>Blakeslea trispora</i>	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annatto — base de norbixina	50 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitado por BPF
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	35 mg/kg
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> , vegetales	600 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitado por BPF
171	Dióxido de titanio	Limitado por BPF
Reguladores de la acidez,		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta lactona	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	3 000 mg/kg calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
239	Hexametilentetramina (<i>solamente para el queso Provolone</i>)	25 mg/kg expresados como fósforo
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg. Expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg calculados como ácido propiónico
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitado por BPF
Sólo para tratamiento de superficie/corteza:		
200	Ácido sórbico	1 000mg/kg solos o mezclados, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de la superficie. ☐ Ausente a la profundidad de 5 mm
Aditivos varios		
508	Cloruro de potasio	Limitado por BPF
Antiaglutinantes (Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado)		
460	Celulosa	Limitado por BPF
551	Dióxido de silicio, amorfo	10 000 mg/kg individual o combinado. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
560	Silicato de potasio	

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o mezclados, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

Parte B: En relación con las normas del CCFO del tema 4b del programa

PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS GRASAS Y ACEITES

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos.

El nuevo texto se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

1. Cambios propuestos a las normas del Codex para las grasas y los aceites

A. PROPUESTAS DE CAMBIOS EN LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES (CXS 19-1981)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1 (Grasas y aceites prácticamente exentos de agua) y sus subcategorías, y los emulsionantes de la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) es aceptable en alimentos que correspondan a esta Norma.

No se permiten aditivos en aceites prensados en frío o vírgenes cubiertos por esta Norma.

3.1 Colores

No se permiten colores en los aceites vegetales regulados por esta Norma. Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	5 mg/kg,
160a(ii)	Beta-carotenos (vegetales)	25 mg/kg
160a(i)	Beta-carotenos (sintéticos)	25 mg/kg (solos o mezclados)
160a(iii)	Beta-carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Beta-apo-8'-Carotena	
160f	Ácido Beta-apo-8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)

3.2 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán **deberán** cumplir las disposiciones de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

3.3 Antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o mezclados)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg

307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	(solos o mezclados)
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o TBHQ		sin exceder de 200 mg/kg respetando los límites individuales
322(i)	Lecitina	BPF
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.4 Sinérgicos de antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Dihidrogenocitrato sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg
472c	Ésteres de ácidos cítricos y grasos del glicerol	(solos o mezclados)

3.5 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

B. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CXS 33-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

4.1 Aceites de oliva vírgenes

Los aditivos no están permitidos en los aceites de oliva vírgenes regulados por esta Norma—estos productos.

4.2 ~~Aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva~~

~~Está permitido añadir alfa-tocoferol (tocoferol d-alfa (INS 307a), concentrado de tocoferoles mezclados (SIN 307b), tocoferol dl-alfa (SIN 307c)) a estos productos, para restituir el tocoferol natural perdido durante el proceso de refinado. La concentración de alfa-tocoferol en el producto final no deberá exceder 200 mg/kg.~~

C. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiespumantes, antioxidantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

No se permiten aditivos alimentarios en los aceites vírgenes o en los aceites prensados en frío

4.1 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma ~~cumplirán~~ **deberán** cumplir las disposiciones de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

4.2 — Antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o mezclados)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg (solos o mezclados)
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galato, BHA, BHT y/o BHQT, sin exceder de 200 mg/kg, respetando los límites individuales		
322(i)	Lecitina	BPF
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

4.3 — Sinérgicos de antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citratos de sodio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg (solos o mezclados)
472e	Citrato monoglicérico	

4.4 — Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

D. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS (CXS 211-1999)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

4.1 — Colores

Se permiten los siguientes colores a efectos de restablecer el color natural perdido en el proceso o a efectos de normalizar el color, siempre que el color añadido no engañe ni induzca a error al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real:

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcumina o i) cúrcuma	5 mg/kg
160a(ii)	beta carotenos (vegetales)	25 mg/kg
160a(i)	beta carotenos (sintéticos)	25 mg/kg (solos o mezclados)
160a-iii)	beta carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	<i>beta apo-8'-Carotena</i>	
160f	Acido Beta apo-8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)

4.2 — Antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg

305	Estearato de ascorbilo	(solos o mezclados)
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	(solos o mezclados)
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o TBHQ		sin exceder de 200 mg/kg respetando los límites individuales
322(i)	Lecitina	BPF

4.3 Sinérgicos de antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Dihidrógenocitrato sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg
472c	Esteros de ácidos cítrico y grasos del glicerol	(solos o mezclados)

4.4 Agentes espumantes (para aceites y grasas para freír)

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF

E. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (CXS 256-2007)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma. Además, los gases de envasado que se utilicen de acuerdo con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados:

Aditivos de clases funcionales

- a. Reguladores de la acidez
- b. Antiespumantes
- c. Antioxidantes
- d. Colores
- e. Emulsionantes
- f. Acentuadores del sabor
- g. Gases de envasado
- h. Conservantes
- i. Estabilizadores
- j. Espesantes

~~Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colores, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, Sustancias conservadoras, estabilizantes y espesantes usados en conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios, son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta Norma~~

4.1 Reguladores de la acidez

N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
262(ii)	Diacetato de sodio	1.000 mg/kg
334; 335 (ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (como ácido tartárico)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Fosfatos	1.000 mg/kg (como fosforoso)

4.2 — Antiespumantes

N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (sólo para freír)

4.3 — Antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
304, 305	Ésteres de ascorbilo	500 mg/kg (como estearato de ascorbilo)
307a	Tocoferol, d-alfa-	500 mg/kg (solos o en combinación)
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Propilgalato	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solos o en combinación
319	(Terbutilhidroquinona)	
320	Butilhidroxianisol	
321	Butilhidroxitolueno	
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico anhídrido)
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)

4.4 — Colores

N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
100(i)	Curcumina	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramelo II — proceso al sulfito cáustico	500 mg/kg
150c	Caramelo III — Proceso al amonio	500 mg/kg
150d	Caramelo IV — Proceso de sulfito de amonio	500 mg/kg
160a(ii)	beta-carotenos (vegetales)	1000 mg/kg
160a(i)	beta-carotenos (sintéticos)	35 mg/kg individual o combinados
160a(iii)	beta-carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta-apo-8' — Carotenal	
160f	Ácido Beta apo-8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	100 mg/kg (como bixina)

4.5 — Emulsionantes

N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10.000 mg/kg (individual o combinados)
472e	Ésteres diaceltitartáricos de ácidos grasos de glicerol	10.000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10.000 mg/kg
474	Sacaroglicéridos	10.000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5.000 mg/kg

476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico interestificado	4 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg
479	Aceite de grano de soja termooxidado con interacción mono y diglicéridos de ácidos grasos	5 000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír y cocer solamente)
481(i), 482(i)	Estearoilo-2-Lactilatos	10 000 mg/kg (individual o combinados)
484	Estearilo de citrato	100 mg/kg (base de grasa o aceite)
491, 492, 493, 494, 495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	10 000 mg/kg (individual o combinados)

4.6 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán **deberán** cumplir las disposiciones de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

4.7 Conservantes

N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
200, 202, 203	Sorbatos	2 000 mg/kg (individual o combinado) como sórbico
210, 211, 212, 213	Benzoatos	2 000 mg/kg (individual o combinado) (como ácido benzoico)
Cuando se usan en combinación, el uso combinado no debe sobrepasar 2 000 mg/kg de los cuales la parte de ácido benzoico no puede sobrepasar 1 000 mg/kg		

4.8 Estabilizadores y espesantes

N.º SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
405	Alginato de propilenglicol	3 000 mg/kg

F. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ACEITES DE PESCADO (CXS 329-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiespumantes, antioxidantes, emulsionantes y secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) son aceptables para uso en los alimentos que cumplen esta Norma.

Además pueden ser usados los siguientes aditivos:

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Antioxidante		
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
304, 305	Ésteres de ascorbilo	2 500 mg/kg, como estearato ascorbílico
307a, b, c	Tocoferoles	6 000 mg/kg solo o en combinación
Emulsionante		
322 (i)	Lecitina	BPF
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	BPF

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma deberán cumplir las disposiciones de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Parte C: En relación con las normas del CCSC del tema 4b del programa

PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS ESPECIAS Y LAS HIERBAS CULINARIAS

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos.

El nuevo texto se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

A. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PIMIENTAS NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTAS NBV) (CXS 326-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) son aceptables para su uso en las pimientos verdes que cumplen esta Norma.

~~Se permite el uso del siguiente aditivo alimentario solo en pimientos verdes~~

Cuadro 6 – Aditivo alimentario

N.º SIN	Nombre del aditivo	Tipo de pimientos		
		Pimientos negros	Pimientos blancas	Pimientos verdes
Conservantes				
SIN-220	Dióxido de azufre	No permitido	No permitido	150 (mg/kg), máx

B. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL COMINO (CXS 327-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes anticoagulantes que se enumeran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) se permiten para su uso en el comino molido solamente.

C. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL TOMILLO SECO (CXS 328-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiaglutinantes que figuran en los cuadros 1 y 2 de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en el tomillo en polvo.

~~Solo los agentes anticoagulantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para aditivos~~

~~alimentarios (CXS 192-1995) se aceptan para el uso en el tomillo en polvo, como BPF.~~

Parte D: Cambios enviados desde el tema 5a del programa

Copolímero de metacrilato básico (SIN 1205), añadiendo la clase funcional de “sustancia inerte” y “agente de glaseado” a la Norma para bouillons y consomés (CXS 117-1981)

Las modificaciones en la sección de aditivos alimentarios en CXS 117-1981:

Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (sólo en productos deshidratados), agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de conformidad con

los cuadros 1, 2 y 3 y solo determinadas sustancias inertes y agentes de glaseado del Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos), su categoría principal de alimentos y sus subcategorías son aceptables para el uso en los alimentos regulados por esta Norma.

Copolímero de metacrilato, básico (SIN 1205), añadiendo la clase funcional de “sustancia inerte” y “agente de glaseado” para la Norma para de la harina de trigo (CXS 152-1985)

Los cambios en la sección de aditivos alimentarios de CXS 152-1985:

Los agentes de tratamiento de las harinas, sustancias inertes y agentes de glaseado utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 (Harinas), son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Apéndice VI

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y OTRAS DISPOSICIONES**

(Para aprobación)

PARTE A: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 2 DEL PROGRAMA**Categoría de alimentos 13.1.3 (Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes)**

SIN	Aditivo	Nivel máximo
SIN 440	Pectinas	2 000 mg/kg Nota 14: Solo para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada. Nota 72: Sobre la base del producto listo para el consumo
SIN 415	Goma xantana	1 000 mg/kg Nota 381: Según se consumen. Nueva nota: Solo en preparados en polvo para lactantes a base de proteínas hidrolizadas o aminoácidos

PARTE B: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 3a DEL PROGRAMA**INCORPORACIÓN O ELIMINACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS INDIVIDUALES BAJO EL ENCABEZADO DEL GRUPO DE LOS GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL EN LA NGAA****GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL***

Nota: Todas las incorporaciones se muestran en **negritas y subrayadas**; todas las eliminaciones se muestran con ~~texto tachado~~.

960a	Glicósidos de esteviol de Stevia rebaudiana Bertoni (glicósidos de esteviol de Stevia)	Clases funcionales: Edulcorantes
960b	<u>Glicósidos de esteviol de fermentación</u>	<u>Clases funcionales: Edulcorantes</u>
960b(i)	Rebaudiósido A de múltiples donantes de genes expresado en Yarrowia lipolytica	Clase funcional: Edulcorantes
960c	<u>Glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente</u>	<u>Clases funcionales: Edulcorantes</u>
960d	<u>Glicósidos glicosilados de esteviol</u>	<u>Clases funcionales: Edulcorantes</u>

* De acuerdo con la aprobación por el CAC44 en relación con las Especificaciones, números del SIN y clases funcionales.

PARTE C: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 4b DEL PROGRAMA**C.1 Propuestas de cambios en el título y número de la categoría de alimentos para la CXS 283 en el Anexo C de la NGAA**

Norma No.	Título de la norma del Codex	Cat. alim. No.
283-1978	Queso (madurado, incluido el queso madurado con moho)	01.6.2.1
283-1978	Queso (no madurado, incluidos los quesos frescos) — Véase también CODEX STAN 221-2001	01.6.1

C.2 Propuestas de cambios en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA en relación con diversas normas para la leche y los productos lácteos

C.2.1 PROPUESTAS DE CAMBIOS EN EL CUADRO 1 DE LA NGAA: (orden alfabético)

Acesulfame de potasio SIN 950: Clases funcionales: Edulcorantes, acentuadores del sabor				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2 000 mg/kg	161, & 188, <u>XS250 y XS252</u>	2008
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000 mg/kg	161, & 188, <u>XS251</u>	2008

Extractos de annato, base de norbixina SIN 160b(ii): Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	25 mg/kg	185, AA221275, XS273	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	185, 463, <u>I283, XS208, XS278</u>	2019

Ésteres de ascorbilo SIN 304, 305: Clases funcionales: Antioxidantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	80 mg/kg	10, <u>XS250 & XS252</u>	2001
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, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

Aspartamo SIN 951: Clases funcionales: Edulcorantes, acentuadores del sabor				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	6 000 mg/kg	161, & 191, <u>XS250 y XS252</u>	2008
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	2 000 mg/kg	161, & 191, <u>XS251</u>	2007
01.6.1	Queso no madurado	1 000 mg/kg	161, & 191, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2008

Butilhidroxianisol SIN 320: Clases funcionales: Antioxidantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	15, & 195, <u>XS250 y XS252</u>	2007
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	15, A251	

Butilhidroxitolueno SIN 321: Clases funcionales: Antioxidantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	15, & 195, <u>XS250 y XS252</u>	2007

01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	15. A251	
---------------	---	------------------	-----------------	--

Propionato de calcio SIN 282: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	2019

Silicato de calcio SIN 552: Clases funcionales: Antiaglutinantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	BPF	E221, XS273, XS275	
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>D283, XS208, XS278</u>	2019

Cantaxantina SIN 161g: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	15 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2011
01.6.2	Queso madurado	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

Caramelo III, caramelo al amoníaco SIN 150c: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	2009
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg	<u>XS251</u>	2010
01.6.1	Queso no madurado	15 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2012

Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico SIN 150d: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	2009
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg	<u>XS251</u>	2009
01.6.1	Queso no madurado	50 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2011
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50 000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

Carmines SIN 120: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada

01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125 mg/kg	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS208, XS278, H283	2019
----------	-------------------------------------	-----------	---	------

Carotenos, beta-, vegetales SIN 160a(ii): Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	XS250 y XS252	2005
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000 mg/kg	XS251	2005
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	600 mg/kg	463, XS208, XS278	2019

Carotenoides SIN 160a(i), a(iii), e, f: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	XS250 y XS252	2011
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	209, XS251	2011
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	F221, F275, XS273	2011
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100 mg/kg	458, XS208, XS278, B283	2019

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos SIN 141(i), 141(ii): Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	50 mg/kg	161, A221, XS273, XS275	2009
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS208	2019

Curcumina 100(i): Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	BPF	I221, XS273, XS275	
01.6.2	Queso madurado	BPF	A283, XS208, XS278	

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol SIN 472e: Clases funcionales: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5 000 mg/kg	XS250 y XS252	2005
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	209, XS251	2011
01.6.1	Queso crema	10 000 mg/kg	M275, XS221, XS273	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10 000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS208, XS278, XS283	2019

Extracto de piel de uva SIN 163(ii): Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	150 mg/kg	181, 201, & 209, <u>XS251</u>	2011

Hexametilentetramina SIN 239: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>	2019

Indigotina (Carmín de índigo) SIN 132: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2009

Etil-lauroil arginato SIN 243: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	2011
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

Lisozima SIN 1105: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.2	Queso madurado	BPF	XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>	2019

Silicato de magnesio, sintético SIN 553(i): Clases funcionales: Antiaglutinantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>	2019

Natamicina (pimaricina) SIN 235: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	40 mg/kg	3, & 80, <u>B221, XS273, XS275</u>	2006
01.6.2	Queso madurado	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>	2019

Neotamo				
----------------	--	--	--	--

SIN 961: Clases funcionales: Acentuador del sabor, edulcorante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	65 mg/kg	161, <u>XS250 y XS252</u>	2008
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65 mg/kg	161, <u>XS251</u>	2008

Nisina SIN 234: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.2	Queso madurado	12,5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>	2019

Nitratos (nitrato de sodio, nitrato de potasio) SIN 251, 252: Clases funcionales: Conservantes, agentes de retención de color				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.2	Queso madurado	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>	2019

Fosfatos SIN 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: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	13 000 mg/kg	33, <u>C250252</u>	2012
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4 400 mg/kg	33, 88, <u>B251, C251</u>	2009
01.6.1	Queso no madurado	4 400 mg/kg	33, <u>C221, K273, L275</u>	2012

Polisorbatos SIN 432-436: Clases funcionales: Emulsionantes, estabilizadores				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	2007
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4 000 mg/kg	<u>XS251</u>	2007
01.6.1	Queso no madurado	80 mg/kg	38, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2008

Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A) SIN 124: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	3, &-161, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2008

Silicato de potasio SIN 560: Clases funcionales: Antiaglutinantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	<u>BPF</u>	<u>3, XS208, XS278, D283</u>	

Ácido propiónico				
-------------------------	--	--	--	--

SIN 280: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	2019

Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos				
SIN 477: Clases funcionales: Antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	2001
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	10 000 mg/kg	<u>XS251</u>	2001

Riboflavinas				
SIN 101(i), (ii), (iii): Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	300 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	2005
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	300 mg/kg	<u>XS251</u>	2005
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	<u>G221, XS273, XS275</u>	2005
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, G283</u>	2019

Dióxido de silicio				
SIN 551: Clases funcionales: Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>3, A221, XS273, XS275</u>	
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>	2019

Silicato de sodio y aluminio				
SIN 554: Clases funcionales: Antiaglutinantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	570 mg/kg	6 ₁ & 260, <u>XS250 y XS252</u>	2013
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	570 mg/kg	6 & 259	2013

Propionato de sodio				
SIN 281: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	2019

Sorbatos				
SIN 200, 202, 203: Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada

01.3.2	Blanqueadores de bebidas	200 mg/kg	42, <u>XS250 y XS252</u>	2009
01.6.1	Queso no madurado	1 000 mg/kg	42, y-223, <u>H273275, J221</u>	2012
01.6.2	Queso madurado	3 000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, B278, C283</u>	2019

Glicósidos de esteviol SIN 960a, 960b(i): Clases funcionales: Edulcorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	330 mg/kg	26, &-201, <u>XS251</u>	2011

Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) SIN 955: Clases funcionales: Acentuadores del sabor, edulcorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	580 mg/kg	161, <u>XS250 y XS252</u>	2008

Ésteres de sacarosa SIN 473, 473a, 474: Clases funcionales: Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg	350, <u>XS251</u>	2016

Amarillo ocazo FCF SIN 110: Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2008

Talco SIN 553(ii): Clases funcionales: Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>3, E221, XS273, XS275</u>	
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>	2019

(Terbutilhidroquinona) SIN 319: Clases funcionales: Antioxidante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	15 &-195, <u>XS250 y XS252</u>	2007
<u>01.5.2</u>	<u>Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	

Tocoferoles SIN 307a, b, c: Clases funcionales: Antioxidantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	168, &-351, <u>XS221, XS273</u>	2017

C.2.2 PROPUESTAS DE CAMBIOS EN EL CUADRO 2 DE LA NGAA: (orden numérico de las categorías de alimentos)

Categoría de alimentos 01.3.2 Blanqueadores de bebidas				
Aditivo	SIN	Año adoptada	Dosis máxima	Notas
Acesulfame de potasio	950	2008	2 000 mg/kg	161 ₁ & 188 ₂ , <u>XS250 y XS252</u>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	2001	80 mg/kg	10 ₁ , <u>XS250 y XS252</u>
Aspartamo	951	2008	6 000 mg/kg	161 ₁ & 191 ₁ , <u>XS250 y XS252</u>
Butilhidroxianisol	320	2007	100 mg/kg	15 ₁ & 195 ₂ , <u>XS250, XS252</u>
Butilhidroxitolueno	321	2007	100 mg/kg	15 ₁ & 195 ₂ , <u>XS250, XS252</u>
Caramelo III, caramelo al amoníaco	150c	2009	1 000 mg/kg	<u>XS250, XS252</u>
Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico	150d	2009	1 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	2005	1 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	2011	100 mg/kg	<u>XS250, XS252</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2005	5 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>
Neotamo	961	2008	65 mg/kg	161 ₁ , <u>XS250 y XS252</u>
Fosfatos	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	2012	13 000 mg/kg	33, <u>C250252</u>
Polisorbatos	432-436	2007	4 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	2001	1 000 mg/kg	<u>XS250, XS252</u>
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>XS250, XS252</u>
Silicato de sodio y aluminio	554	2013	570 mg/kg	6 ₁ & 260 ₁ , <u>XS250, XS252</u>
Sorbatos	200, 202, 203	2009	200 mg/kg	42 ₁ , <u>XS250, XS252</u>
Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	955	2008	580 mg/kg	161 ₁ , <u>XS250, XS252</u>
Terbutilhidroquinona	319	2007	100 mg/kg	15 ₁ & 195 ₂ , <u>XS250, XS252</u>

Categoría de alimentos 01.5.2: Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo				
Aditivo	SIN	Año adoptada	Dosis máxima	Notas
Acesulfame de potasio	950	2008	1 000 mg/kg	161 ₁ & 188 ₂ , <u>XS251</u>
Aspartamo	951	2007	2 000 mg/kg	161 ₁ & 191 ₁ , <u>XS251</u>
Butilhidroxianisol	320		100 mg/kg	15, A251
Butilhidroxitolueno	321		100 mg/kg	15, A251

Caramelo III, caramelo al amoníaco	150c	2010	5 000 mg/kg	<u>XS251</u>
Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico	150d	2009	5 000 mg/kg	<u>XS251</u>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	2005	1 000 mg/kg	<u>XS251</u>
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	2011	100 mg/kg	209, <u>XS251</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2005	10 000 mg/kg	<u>XS251</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	2011	150 mg/kg	181, 201, & 209, <u>XS251</u>
Neotamo	961	2008	65 mg/kg	161, <u>XS251</u>
Fosfatos	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	2009	4 440 mg/kg	33, 88, <u>B251, C251</u>
Polisorbatos	432-436	2007	4 000 mg/kg	<u>XS251</u>
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	2001	100 000 mg/kg	<u>XS251</u>
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>XS251</u>
Silicato de sodio y aluminio	554	2013	570 mg/kg	6 y 259
Glicósidos de esteviol	960a, 960b(i)	2011	330 mg/kg	26, & 201, <u>XS251</u>
Ésteres de sacarosa	473, 473a, 474	2016	5 000 mg/kg	350, <u>XS251</u>
<u>Terbutilhidroquinona</u>	<u>319</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>

Categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado

Aditivo	SIN	Año adoptada	Dosis máxima	Notas
<u>Extractos de annato – base de norbixina</u>	<u>160b(ii)</u>		<u>25 mg/kg</u>	<u>185, AA221275, XS273</u>
<u>Ésteres de ascorbilo</u>	<u>304, 305</u>		<u>500 mg/kg</u>	<u>10, XS221, XS273</u>
Aspartamo	951	2008	1 000 mg/kg	161, & 194, <u>XS221, XS273, XS275</u>
<u>Silicato de calcio</u>	<u>552</u>		<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>
Cantaxantina	161g	2011	15 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Caramelo III, caramelo al amoníaco	150c	2012	15 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico	150d	2011	50 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	2011	100 mg/kg	<u>F221, F275, XS273</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), 141(ii)	2009	50 mg/kg	161, <u>A221, XS273, XS275</u>
<u>Curcumina</u>	<u>100(ii)</u>		<u>BPF</u>	<u>I221, XS273, XS275</u>
<u>Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol</u>	<u>472e</u>		<u>10 000 mg/kg</u>	<u>M275, XS221, XS273</u>

Indigotina (Carmín de índigo)	132	2009	200 mg/kg	3, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
Etil-lauroil arginato	243	2011	200 mg/kg	<u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
<u>Silicato de magnesio, sintético</u>	<u>553(i)</u>		<u>BPF</u>	<u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
Natamicina (pimaricina)	235	2006	40 mg/kg	3, & 80, <u>B221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
Fosfatos	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	2012	4 400 mg/kg	33, <u>C221</u> , <u>K273</u> , <u>L275</u>
Polisorbatos	432-436	2008	80 mg/kg	38, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	124	2008	100 mg/kg	3, & 161, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
<u>Silicato de potasio</u>	<u>560</u>		<u>BPF</u>	<u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>G221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
<u>Dióxido de silicio</u>	<u>551</u>		<u>BPF</u>	<u>3</u> , <u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
Sorbatos	200, 202, 203	2012	1 000 mg/kg	42, y 223, <u>H273275</u> , <u>J221</u>
Amarillo ocaso FCF	110	2008	300 mg/kg	3, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
<u>Talco</u>	<u>553(iii)</u>		<u>BPF</u>	<u>3</u> , <u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>
Tocoferoles	307a, b, c	2017	200 mg/kg	168, & 351, <u>XS221</u> , <u>XS273</u>

Categoría de alimentos 01.6.2 Queso madurado				
Aditivo	SIN	Año adoptada	Dosis máxima	Notas
Cantaxantina	161g	2019	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS279, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u> , <u>XS221</u> , <u>XS283</u>
<u>Curcumina</u>	<u>100(i)</u>		<u>BPF</u>	<u>A283</u> , <u>XS208</u> , <u>XS278</u>
Lisozima	1105	2019	BPF	XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u> , <u>XS278</u>
Natamicina (pimaricina)	235	2019	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u> , <u>XS278</u>
Nisina	234	2019	12,5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u> , <u>XS278</u>
Nitratos	251, 252	2019	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u> , <u>XS278</u>

Sorbatos	200, 202, 203	2019	3000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, B278, C283</u>
----------	---------------------	------	---------------	---

Categoría de alimentos 01.6.2.1, Queso madurado, incluida la corteza

Aditivo	SIN	Año adoptada	Dosis máxima	Notas
Extractos de annato – base de norbixina	160b(ii)	2019	25 mg/kg	185, 463, <u>I283, XS208, XS278</u>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	2019	500 mg/kg	10, 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>
Propionato de calcio	282	2019	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>
Silicato de calcio	552	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>D283, XS208, XS278</u>
Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico	150d	2019	50 000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>
Carmines	120	2019	125 mg/kg	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, H283</u>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	2019	600 mg/kg	463, <u>XS208, XS278</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	2019	100 mg/kg	458, <u>XS208, XS278, B283</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	2019	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2019	10 000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>
Hexametilentetramina	239	2019	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>
Etil-lauroil arginato	243	2019	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>
Silicato de magnesio, sintético	553(i)	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>
Silicato de potasio	560		BPF	3, XS208, XS278, D283
Ácido propiónico	280	2019	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	2019	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, G283</u>
Dióxido de silicio	551	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>
Propionato de sodio	281	2019	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>
Talco	553(iii)	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>

NOTAS A LA NGAA

- XS208:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-2001)
- XS221:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001)
- XS250:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006).
- XS251** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006).
- XS252:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006).
- XS273:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968)
- XS275:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973)
- XS278:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso extraduro para rallar (CXS 278-1978)
- XS283:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978)
- C250252:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006) y la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006): fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), solo como reguladores de la acidez, a 4 400 mg/kg como fósforo.
- A251** Para uso en productos que corresponden la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006), solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319).
- B251** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006): fosfato tricálcico (SIN 341(iii)) y fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)) solo para uso como antiaglutinantes.
- C251** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006): fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)) y polifosfato de amonio (SIN 452(v)), solo como reguladores de la acidez.
- A221:** Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 15 mg/kg.
- AA221275** Solo para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) y la masa de queso de productos que corresponden a la Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973).

- B221:** Excepto para uso en el tratamiento de superficies de productos de queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado que corresponde a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): a 20 mg/kg aplicados a la superficie, añadidos durante el proceso de amasado y estiramiento.
- C221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido fosfórico (SIN 338) como reguladores de la acidez a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)) y difosfato trisódico (SIN 450(ii)), como estabilizadores y espesantes, a 1 540 mg/kg como fósforo, solo en la masa de queso.
- E221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), talco (SIN 553(iii)) y silicato de potasio (SIN 560), solos o combinados, como antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, a 10 000 mg/kg, como dióxido de silicio.
- F221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 25 mg/kg para los carotenos, beta-sintéticos (SIN 160a(i)) y 35 mg/kg tanto para carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) como para el éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico- (SIN 160f) únicamente, es decir, no hay disposiciones para los carotenos, beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).
- F275:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")(CXS 275-1973), para carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), solos o combinados, a 35 mg/kg.
- G221:** Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a BPF.
- H273275:** Para uso en masa de queso solo en productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968) y la Norma para el queso crema (CXS 275-1973): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203).
- I221:** Para uso en los productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001), solo para tratamiento de la corteza comestible del queso.
- J221:** Para uso en la masa del queso y tratamiento de la superficie de productos de queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado de la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203).
- K273:** Excepto para uso en productos de la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968): ácido fosfórico (SIN 338) como reguladores de la acidez a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrogenofosfato diamónico (SIN 342(ii)), hidrogenofosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)) como estabilizadores a 1 300 mg/kg como fósforo, solo en la masa del queso.
- L275:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973): ácido fosfórico (SIN 338) como reguladores de la acidez a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrogenofosfato diamónico (SIN 342(ii)),

hidrogenfosfato de magnesio (SIN 343 (ii)), fosfato trimagnésico (SIN (iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como estabilizadores a 4 400 mg/kg como fósforo, solo en la masa del queso.

M275: Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973) como emulsionante solo en la masa del queso.

A283: Solo para uso en la corteza comestible del queso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

B278: Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), a 1 000 mg/kg como ácido sórbico en el producto final.

B283: Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a 25 mg/kg para los carotenos, *beta*- sintéticos (SIN 160a(i)) y 35 mg/kg tanto para el carotenal, *beta*-apo-8' (SIN 160e) y el éster etílico del ácido *beta*-apo-8'-carotenoico- (SIN 160f) únicamente, es decir, no hay disposiciones para los carotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).

C283: Para uso en la masa de queso a 3 000 mg/kg, y para el tratamiento de la superficie o la corteza de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado solo a 1 000 mg/kg, para productos de la Norma general para el queso (CXS 283-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), como ácido sórbico.

D283: Excepto para uso en el tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, solo para productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): dióxido de silicio, amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), talco (SIN 553(iii)) y silicato de potasio (SIN 560) como antiaglutinantes a 10 000 mg/kg, como dióxido de silicio, solos o combinados.

E283: Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282), a 3 000 mg/kg como ácido propiónico.

G283: Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978)

H283: Excepto para uso en que corresponden a la Norma general para el queso crema (CXS 283-1978) a BPF para quesos de color rojo jaspeado solamente.

I283: Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a 50 mg/kg.

C.2.3 PROPUESTAS DE CAMBIOS EN EL CUADRO 3 DE LA NGAA

Cambios en el Cuadro 3 de la NGAA

N.º SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en alimentos regulados por las siguientes normas
260	Ácido acético	Reguladores de la acidez, conservantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS 275-1973</u>
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
406	Agar	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
403	Alginato de amonio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes	1999	<u>CS 251-2006, CS 275-1973</u>
162	Rojo de remolacha	Colorante	1999	<u>CS 221-2001, CS 283-1978</u>
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, conservantes, estabilizadores	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
404	Alginato de calcio	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
302	Sorbato de calcio	Antioxidantes	1999	<u>CS 275-1973</u>
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, endurecedores, secuestrantes	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores,	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>

		agentes de tratamiento de las harinas, espesantes		
352(ii)	Malato de calcio, D,L	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
282	Propionato de calcio	Conservantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	1999	<u>CS 251-2006</u>
290	Dióxido de carbono	Gasificantes, agentes espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores	1999	<u>CS 221-2001 (solo para productos batidos), CS 275-1973</u>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
140	Clorofilas	Colorantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 283-1978 (solo para quesos de color verde jaspeados)</u>
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS 275-1973</u>
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
418	Goma gellan (gelán)	Gelificantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 275-1973</u>
575	Glucono delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	<u>CS 208-1999, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u>
412	Goma guar	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Antiaglutinantes, Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1440	Almidón hidroxipropilado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
416	Goma karaya	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 208-1999, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 275-1973</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 275-1973</u>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	<u>CS 251-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u>
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u>
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	<u>CS 251-2006</u>
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinantes	1999	<u>CS 251-2006</u>
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 283-1978</u> <u>(solo para uso en superficies de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado)</u>
471	Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos	Antiespumantes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores	1999	<u>CS 251-2006, CS 275-1973</u>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
941	Nitrógeno	Espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	<u>CS 221-2001</u> <u>(solo para productos batidos), CS 275-1973</u>
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
440	Pectinas	Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968</u>
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de la acidez, conservantes	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006,</u>

				<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
508	Cloruro de potasio	Endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	<u>CS273-1968, CS 275-1973</u>
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
283	Propionato de potasio	Conservantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 283-1978</u> <u>(solo para uso en superficies de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado)</u>
407a	Alga euchema elaborada	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	2001	<u>CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275 -1973</u>
280	Ácido propiónico	Conservantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores	1999	<u>CS275-1973</u>
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores	1999	<u>CS275-1973</u>
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes	1999	<u>CS 251-2006</u>
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, conservantes, secuestrantes	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
401	Alginato de sodio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999	<u>CS 251-2006, CS 275-1973</u>

500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionante, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
466	Carboximetilcelulosa de sodio (Goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, endurecedores, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
331(i)	Citrato diácido sódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
576	Gluconato de sodio	Secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001</u>
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores de volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
350(ii)	Malato de sodio DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
281	Propionato de sodio	Conservantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, endurecedores, leudantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1405	Almidones, tratados con enzimas	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes	1999	<u>CS 251-2006</u>
417	Goma tara	Gelificantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
171	Dióxido de titanio	Colorante	1999	<u>CS 221-2001, CS 275-1973, CS 283-1978</u>
413	Goma de tragacanto	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, endurecedores,	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

		secuestrantes, estabilizadores		
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006
415	Goma xantán	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973

Cambios en la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3

01.3.2	Blanqueadores de bebidas
	Solo ciertos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a estas normas
Normas del Codex	Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006), Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006)

01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo
	Solo ciertos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a estas normas
Normas del Codex	Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006)

01.6.1	Queso no madurado
	Solo ciertos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a estas normas
Normas del Codex	Colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001), Queso cottage (CXS 273-1968), Queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973)

01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza
	Solo ciertos reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a CXS 283-1978, y solo ciertos reguladores de la acidez del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a CXS 208-1999.
Normas del Codex	Quesos en salmuera (CXS 208-1999) Norma general para queso (CXS 283-1978)

C.3 Propuestas de cambios en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA en relación con las grasas y los aceites (CCFO)

(Para aprobación)

C.3.1 PROPUESTAS DE CAMBIOS EN EL CUADRO 1 DE LA NGAA: (orden alfabético)

Extractos de annato, base de bixina:				
SIN: 160b(i) Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	10 mg/kg	8, A2-CXS19	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg	8, A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210	
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	10 mg/kg	8, A2-CXS19211, XS329	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg	8	

Ácido ascórbico, L-: SIN: 300 Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes					
No. alim.	Cat.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>02.1.3</u>		<u>Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales</u>	<u>BPF</u>	<u>XS19, XS211</u>	

Ésteres de ascorbilo: SIN: 304, 305 Clases funcionales: Antioxidantes					
No. alim.	Cat.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2		Grasas y aceites vegetales	500 mg/kg	10, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3		Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	500 mg/kg	10, <u>A-CXS329</u>	2006

Benzoatos: SIN: 210- 213 Clases funcionales: Conservantes					
No. alim.	Cat.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.2.2		Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	1 000 mg/kg	13, <u>B-CXS256</u>	2001

Butilhidroxianisol: SIN: 320 Clases funcionales: Antioxidantes					
No. alim.	Cat.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.1		Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	175 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006
02.1.2		Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3		Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006

Butilhidroxitolueno: SIN: 321 Clases funcionales: Antioxidantes					
No. alim.	Cat.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.1		Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	75 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006
02.1.2		Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3		Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006

Caramelo II - caramelo al sulfito: SIN: 150b Clases funcionales: Colorantes					
No. alim.	Cat.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>02.2.2</u>		<u>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>A-CXS256</u>	

Carotenos, beta-, vegetales: SIN: 160a(ii) Clases funcionales: Colorantes				
--	--	--	--	--

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1 000 mg/kg	<u>A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	1 000 mg/kg	<u>E2-CXS19211, XS329</u>	2006

Carotenoides:**SIN: 160a(i), a(iii), e, f Clases funcionales: Colorantes**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	25 mg/kg	232, <u>A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	2012
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	25 mg/kg	<u>A2-CXS19211, XS329</u>	2011

Ácido cítrico:**SIN: 330 Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	15, & 277, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2014

Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol:**SIN: 472c Clases funcionales: Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	100 mg/kg	277, <u>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2015
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	100 mg/kg	322, <u>G-CXS19211</u>	2015

Curcumina:**SIN: 100(i) Clases funcionales: Colorante**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>A2-CXS19211, XS329</u>	
<u>02.2.2</u>	<u>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>A-CXS256</u>	

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol:**SIN: 472e Clases funcionales: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
----------------	-----------------------	--------------	-------	--------------

02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006

Verde sólido FCF:**SIN: 143 Clases funcionales: Colorantes**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	BPF	<u>XS19, XS211, XS329</u>	1999

Resina de guayaco:**SIN: 314 Clases funcionales: Antioxidante**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1 000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	1 000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006

Hidroxibenzoatos, para-:**SIN: 214, 218 Clases funcionales: Conservantes**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300 mg/kg	27, <u>215, XS256</u>	2012

Indigotina (carmin de índigo):**SIN: 132 Clases funcionales: Colorantes**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	2009

Citratos de isopropilo:**SIN: 384 Clases funcionales: Antioxidantes, conservantes, secuestrantes**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	<u>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2005
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	200 mg/kg	<u>G-CXS19211</u>	2001

Lecitina:**SIN: 322(i) Clases funcionales: Antioxidantes, emulsionantes**

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
----------------	-----------------------	--------------	-------	--------------

02.1.1	<u>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</u>	BPF	A-CXS19	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, A-CXS19210, XS33, F-CXS19210	2018

Mono- y diglicéridos de ácidos grasos:
SIN: 471 Clases funcionales: Antiespumantes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.1	<u>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</u>	BPF	A-CXS19	
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	BPF	408, XS211, I- CXS19211	2018

Fosfatos:
SIN 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 Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 200 mg/kg	33, E-CXS256	2009

Polidimetilsiloxano:
SIN: 900a Clases funcionales: Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg	A-CXS19210, I- CXS19210, XS33	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	10 mg/kg	I-CXS19, XS211	2006

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos:
SIN: 475 Clases funcionales: Emulsionantes, estabilizadores

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	10 000 mg/kg	A-CXS19210, XS33, XS19	

Polisorbatos:
SIN: 432- 436 Clases funcionales: Emulsionantes, estabilizadores

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5 000 mg/kg	102, XS19, XS33, XS210	2007
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	5 000 mg/kg	102, XS19, XS211	2007

Propilgalato:				
SIN: 310 Clases funcionales: Antioxidante				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	100 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006

Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos:				
SIN: 477 Clases funcionales: Emulsionantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006

Citrato diácido sódico:				
SIN: 331(i) Clases funcionales: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2015
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales</u>	<u>BPF</u>	<u>H-CXS19211, XS329</u>	

Sorbatos:				
SIN: 200, 202, -203 Clases funcionales: Conservantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 000 mg/kg	42, <u>B-CXS256</u>	2009

Ésteres de sorbitán de ácidos grasos:				
SIN: 491- 495 Clases funcionales: Emulsionantes, estabilizadores				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>750 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, XS19, XS33</u>	

Estearoil lactilatos:				
SIN: 481(i), 482(i) Clases funcionales: Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada

02.1.2	Grasas y aceites vegetales	300 mg/kg	A-CXS19210, XS19, XS33	
---------------	-----------------------------------	------------------	-------------------------------	--

Citrato de esteorilo: SIN: 484 Clases funcionales: Emulsionantes, secuestrantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	BPF	<u>XS19, XS211</u>	2006

Amarillo ocase FCF: SIN: 110 Clases funcionales: Colorantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	2008

Terbutilhidroquinona: SIN: 319 Clases funcionales: Antioxidantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>02.1.1</u>	<u>Aceite de manteca (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</u>	<u>120 mg/kg</u>	<u>15, 171, C-CXS19</u>	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006

Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos SIN: 479 Clases funcionales: Emulsionantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	5 000 mg/kg	<u>F-CXS256</u>	1999

Tiodipropionatos: SIN: 388, 389 Clases funcionales: Antioxidantes				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	46, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	200 mg/kg	46, <u>XS211</u>	2006

Tocoferoles: SIN 307a, b, c Clases funcionales: Antioxidante				
---	--	--	--	--

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	500 mg/kg	171, <u>B-CXS19</u>	2006
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	300 mg/kg	356, 357, <u>A-CXS19210,</u>	2016
02.1.3	Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales	300 mg/kg	358, <u>B-CXS329</u>	2016

Citrato tricálcico:

SIN: 333(iii) Clases funcionales: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, endurecedores, secuestrantes, estabilizadores

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>02.1.1</u>	<u>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210,</u> XS33	2018
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19, XS211</u>	

Citrato tripotásico:

SIN: 332(iii) Clases funcionales: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>02.1.1</u>	<u>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210,</u> XS33	2018
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19, XS211</u>	

Citrato trisódico:

SIN: 331(iii) Clases funcionales: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores

No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210,</u> XS33	2015
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales</u>	<u>BPF</u>	<u>H-CXS19211,</u> XS329	

C.3.2 PROPUESTAS DE CAMBIOS EN EL CUADRO 2 DE LA NGAA: (orden numérico de las categorías de alimentos)

Categoría de alimentos 02.1.1 Aceite de mantequilla, grasa de leche anhidra, ghee				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>Extractos de annato, base de bixina</u>	<u>160b(i)</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, A2-CXS19</u>	
Butilhidroxianisol	320	175 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006
Butilhidroxitolueno	321	75 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006

Lecitina	322(i)	BPF	A-CXS19	
Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	471	BPF	A-CXS19	
Propilgalato	310	100 mg/kg	15, 133, 171, C-CXS19	2006
Terbutilhidroquinona	319	120	15, 171, C-CXS19	
Tocoferoles	307a, b, c	500 mg/kg	171, B-CXS19	2006
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	A-CXS19	
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	A-CXS19	

Categoría de alimentos 02.1.2 Aceites y grasas vegetales				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	10 mg/kg	8, A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210	
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, A-CXS19210, XS33	2006
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 130, A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33	2006
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 130, A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33	2006
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	1 000 mg/kg	A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210	2006
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	232, A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210	2012
Ácido cítrico	330	BPF	15, 277, A-CXS19210, XS33	2014
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	100 mg/kg	277, A-CXS19210, G-CXS19210, XS33	2015
Curcumina	100(i)	5 mg/kg	A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210	
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	10 000 mg/kg	XS19, XS33, XS210	2006
Resina de guayaco	314	1 000 mg/kg	XS19, XS33, XS210	2006
Citratos de isopropilo	384	200 mg/kg	A-CXS19210, G-CXS19210, XS33	2005
Lecitina	322(i)	BPF	277, A-CXS19210, XS33, F-CXS19210	2018
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	A-CXS19210, I-CXS19210, XS33	2006
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	10 000 mg/kg	A-CXS19210, XS49, XS33, G-CXS210 A	
Polisorbatos	432-436	5 000 mg/kg	102, XS19, XS33, XS210	2007
Propilgalato	310	200 mg/kg	15, 130, A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33	2006
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg	XS19, XS33, XS210	2006
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	277, A-CXS19210, XS33	2015

Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	750 mg/kg	A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210 A	
Estearoil lactilatos:	481(i), 482(i)	300 mg/kg	A-CXS19210, XS19, XS33	
Citrato de estearilo	484	BPF	XS19, XS33, XS210	2006
Terbutilhidroquinona	319	200 mg/kg	15, 130, A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33	2006
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	46, A-CXS19210, XS33	2006
Tocoferoles	307a, b, c	300 mg/kg	356 & 357, A-CXS19210	2016
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	277, A-CXS19210, XS33	2018
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	277, A-CXS19210, XS33	2018
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	277, A-CXS19210, XS33	2015

Categoría de alimentos 02.1.3 Manteca, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	10 mg/kg	8, A2-CXS19211, XS329	
Acido ascórbico, L-	300	BPF	XS19, XS211	
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, A-CXS329	2006
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 130, C2-CXS19211	2006
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 130, C2-CXS19211	2006
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	1 000 mg/kg	E2-CXS19211, XS329	2006
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	A2-CXS19211, XS329	2011
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	100 mg/kg	322, G-CXS19211	2015
Curcumina	100(i)	5 mg/kg	A2-CXS19211, XS329	
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	10 000 mg/kg	XS19, XS211	2006
Verde sólido FCF	143	BPF	XS19, XS211, XS329	1999
Resina de guayaco	314	1 000 mg/kg	XS19, XS211	2006
Indigotina (carmin de índigo)	132	300 mg/kg	161, XS19, XS211, XS329	2009
Citratos de isopropilo	384	200 mg/kg	G-CXS19211	2001
Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	471	BPF	408, XS211 I-CXS19211	2018
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	I-CXS19, XS211	2006
Polisorbatos	432-436	5 000 mg/kg	102, XS19, XS211	2007
Propilgalato	310	200 mg/kg	15, & 130, C2-CXS19211	2006
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg	XS19, XS211	2006
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	H-CXS19211, XS329	
Citrato de estearilo	484	BPF	XS19, XS211	2006

Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	161, XS19, XS211, XS329	2008
Terbutilhidroquinona	319	200 mg/kg	15, 130, C2-CXS19211	2006
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	46, XS211	2006
Tocoferoles	307a, b, c	300 mg/kg	358, B-CXS329	2016
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	A-CXS19, XS211	
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	A-CXS19, XS211	
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	H-CXS19211, XS329	

Categoría de alimentos 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	100 mg/kg	8	
Benzoatos	210-213	1 000 mg/kg	13, B-CXS256	2001
Caramelo II, caramelo al sulfito	150b	500 mg/kg	A-CXS256	
Curcumina	100(i)	10 mg/kg	A-CXS256	
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218	300 mg/kg	27, 215-XS256	2012
Fosfatos	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	2 200 mg/kg	33, E-CXS256	2009
Sorbatos	200, 202 , 203	2 000 mg/kg	42, B-CXS256	2009
Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	479	5 000 mg/kg	F-CXS256	1999

NOTAS A LA NGAA

- XS19** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981).
- XS210** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).
- XS211** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999)
- XS256** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007).
- XS329** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los aceites de pescado (CODEX STAN 329-2017)
- A-CXS19** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS STAN 19-1981).
- A2-CXS19** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.
- A3-CXS19** Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío en los productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS STAN 19-1981).
- A-CXS210** Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío en los productos que corresponden a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).

- A-CXS19210** Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío en los productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999).
- A2-CXS19211** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999) solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.
- B-CXS19** Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS STAN 19-1981), a 300 mg/kg.
- C-CXS19** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981): butilhidroxianisol (SIN 320) a 175 mg/kg, butilhidroxitolueno (SIN 321) a 75 mg/kg, galato de propilo (SIN 310) a 100 mg/kg y terbutilhidroquinona (SIN 319) a 120 mg/kg; asimismo, cualquier combinación de los SIN 320, SIN 321, SIN 310 Y SIN 319 hasta a 200 mg/kg, siempre que no se excedan los límites de un solo uso.
- C2-CXS19210** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): butilhidroxianisol (SIN 320) a 175 mg/kg, butilhidroxitolueno (SIN 321) a 75 mg/kg, galato de propilo (SIN 310) a 100 mg/kg y terbutilhidroquinona (SIN 319) a 120 mg/kg; asimismo, cualquier combinación de los SIN 320, SIN 321, SIN 310 y SIN 319 hasta a 200 mg/kg, siempre que no se excedan los límites de un solo uso.
- C2-CXS19211** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999)): butilhidroxianisol (SIN 320) a 175 mg/kg, butilhidroxitolueno (SIN 321) a 75 mg/kg, galato de propilo (SIN 310) a 100 mg/kg y terbutilhidroquinona (SIN 319) a 120 mg/kg; asimismo, cualquier combinación de los SIN 320, SIN 321, SIN 310 y SIN 319 a una concentración máxima de 200 mg/kg, siempre que no se excedan los límites de un solo uso.
- E2-CXS19** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) a 25 mg/kg, solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.
- E2-CXS19211** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999)): a 25 mg/kg, solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.
- F-CXS19210** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999), solo como antioxidantes.
- G-CXS19210** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999), solos o combinados: citratos de isopropilo (SIN 384) y ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472c) a 100 mg/kg.
- G-CXS19211** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999), solos o combinados: citratos de isopropilo (SIN 384) y ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472c) a 100 mg/kg.
- H-CXS19211** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999).

<u>I-CXS19</u>	<u>Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS STAN 19-1981), como antiespumante solo en aceites para fritura profunda.</u>
<u>I-CXS19210</u>	<u>Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas vegetales especificadas (CODEX STAN 210-1999), solo como antiespumante en aceites para fritura profunda.</u>
<u>I-CXS19211</u>	<u>Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999), solo como antiespumante en aceites para fritura profunda.</u>
<u>A-CXS329</u>	<u>Excepto para uso en los productos de la Norma general para aceites de pescado (CXS 329-2017) a 2 500 mg/kg.</u>
<u>B-CXS329</u>	<u>Excepto para uso en la Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017) solos o combinados, a 6 000 mg/kg.</u>
<u>A-CXS256</u>	<u>Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS STAN 256-2007).</u>
<u>B-CXS256</u>	<u>Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007); si se utilizan benzoatos y sorbatos en combinación, el uso combinado no deberá superar los 2 000 mg/kg de los cuales la porción de ácido benzoico no deberá superar los 1 000 mg/kg.</u>
<u>E-CXS256</u>	<u>Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007): ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrogenofosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrogenofosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido cálcico (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como reguladores de la acidez a 1 000 mg/kg como fósforo.</u>
<u>F-CXS256</u>	<u>Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007); solo para uso en emulsiones de grasas solo para freír u hornear.</u>

C.3.3 Propuestas de cambios en el Cuadro 3 de la NGAA

Cambios en la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3

02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar
	Los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, conservantes, estabilizadores y espesantes usados del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a la Norma
Codex Normas del	Grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007)

C.4 Propuestas de cambios en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA en relación con las especias y hierbas aromáticas (CCSCH)

(Para aprobación)

C.4.1 PROPUESTAS DE CAMBIOS EN EL CUADRO 1 DE LA NGAA: (orden alfabético)

Categoría de alimentos 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)

Acesulfame de potasio: Clases funcionales: Acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 950				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	2 000	161, 188, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2008

Ésteres de ascorbilo: Clases funcionales: Antioxidantes SIN 304, 305				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	500	10, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2001

Butilhidroxianisol: Clases funcionales: Antioxidantes SIN 320				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	200	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2005

Butilhidroxitolueno: Clases funcionales: Antioxidantes SIN 321				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	200	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2006

Carbonato de calcio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores SIN 170(i)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Silicato de calcio: Clases funcionales: Antiaglutinantes SIN 552				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico: Clases funcionales: Colorantes SIN 150d:				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	10 000	<u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2010

Etilendiaminotetracetatos: Clases funcionales: Antioxidantes, agentes de retención de color, conservantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 385, 386				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	70	21, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2001

Fosfato de hidroxipropil dialmidón: Clases funcionales: Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes SIN 1442				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada): Clases funcionales: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes SIN 953				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Carbonato de magnesio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color SIN 504(i)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Carbonato ácido de magnesio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color SIN 504(ii)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Óxido de magnesio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes SIN 530				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Silicato de magnesio, sintético: Clases funcionales: Antiaglutinantes SIN 553(i)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Estearato de magnesio: Clases funcionales: Antiaglutinantes, emulsionantes, espesantes SIN 470(iii)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Manitol: Clases funcionales: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes SIN 421				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Celulosa microcristalina (gel de celulosa): Clases funcionales: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes SIN 460(i)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Neotamo: Clases funcionales: Acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 961				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	32	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2008

Polisorbatos: Clases funcionales: Emulsionantes, estabilizadores SIN 432-436				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	<u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2008

Celulosa en polvo: Clases funcionales: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes SIN 460(ii)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Galato de propilo: Clases funcionales: Antioxidante SIN 310				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	200	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2001

Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio: Clases funcionales: Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador SIN 470(i)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio: Clases funcionales: Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador SIN 470(ii)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Dióxido de silicio amorfo: Clases funcionales: Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes SIN 551				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Carbonato de sodio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionante, leudantes, estabilizadores, espesantes SIN 500(i)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Hidrogenocarbonato de sodio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes SIN 500(ii)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Sesquicarbonato de sodio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes SIN 500(iii)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Sorbatos: Clases funcionales: Conservantes SIN 200, 202, 203				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	1 000	42, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2009

Ésteres de sacarosa Clases funcionales: Emulsionantes SIN 473, 473a, 474				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	422, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2018

Sucralosa (Triclorogalactosacarosa): Clases funcionales: Acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 955				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2008

Sulfitos: Clases funcionales: Antioxidantes, blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes SIN 220, 225, 539				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	150	44, <u>A-CXS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2006

Talco: Clases funcionales: Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes SIN 553(iii)				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

Terbutilhidroquinona: Clases funcionales: Antioxidantes SIN 319				
No. Cat. alim.	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)	200	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2005

C.4.2 PROPUESTAS DE CAMBIOS EN EL CUADRO 2 DE LA NGAA: (orden numérico de las categorías de alimentos)

Categoría de alimentos 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ej., el aderezo para fideos instantáneos)				
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Año adoptada	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2 000	2008	161, 188, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500	2001	10, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
BUTILHIDROXIANISOL	320	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
BUTILHIDROXITOLUENO	321	200	2006	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
CARAMELO IV, CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	10 000	2010	<u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
ETILENDIAMINOTETRACETATOS	385, 386	70	2001	21, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
NEOTAMO	961	32	2008	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
GALATO DE PROPILO	310	200	2001	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
SORBATOS	200, 202 , 203	1 000	2009	42, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
TERBUTILHIDROQUINONA	319	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>

Categoría de alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias				
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Año adoptada	Notas
<u>CARBONATO DE CALCIO</u>	<u>170(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SILICATO DE CALCIO</u>	<u>552</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN</u>	<u>1442</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)</u>	<u>953</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>CARBONATO DE MAGNESIO</u>	<u>504(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO</u>	<u>504(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>ÓXIDO DE MAGNESIO</u>	<u>530</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO</u>	<u>553(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>ESTEARATO DE MAGNESIO</u>	<u>470(iii)</u>	<u>BPF</u>	<u>2016</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>MANITOL</u>	<u>421</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)</u>	<u>460(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
POLISORBATOS	432-436	2 000	2008	<u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
<u>CELULOSA EN POLVO</u>	<u>460(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO</u>	<u>470(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>

SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	1999	A-CXS328
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF	1999	A-CXS328
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	1999	A-CXS328
HIDROGENCARBONATO DE SODIO	500(ii)	BPF	1999	A-CXS328
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF	1999	A-CXS328
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	2008	161, XS326, XS327, XS328
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	2 000	2018	422, XS326, XS327, XS328
SULFITOS	220, 225, 539	150	2006	44, A-CXS326, XS327, XS328
TALCO	553(III)	BPF	1999	A-CXS328

NOTAS A LA NGAA

XS256 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV) (STAN 326-2017).

XS327 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el comino (CXS 327-2017)

XS329 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el tomillo seco (STAN 328-2017)

A-CXS326 Para los productos que corresponden a la Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV) (CXS 326-2017), se puede usar y solo en las pimientas verdes.

A-CXS327 Para los productos que corresponden a la Norma para el comino (CXS 327-2017), solo para uso en comino molido.

A-CXS328 Para las hierbas aromáticas el uso se limita solo a las hierbas molidas o elaboradas en polvo.

C.4.3 Propuestas de cambios en el Cuadro 3 de la NGAA

Cambios en el Cuadro 3 de la NGAA

No. SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (para uso en la masa del queso solo para estas normas), CS 249-2006, CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)

No. SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 105-1981, <u>CS 327-2017</u> (<u>antiaglutinantes solo en el comino molido</u>)
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, <u>CS 327-2017</u> (<u>antiaglutinantes solo en el comino molido</u>)
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, <u>CS 327-2017</u> (<u>antiaglutinantes solo en el comino molido</u>)
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (para uso en la masa del queso solo para estas normas), <u>CS 327-2017</u> (<u>antiaglutinantes solo en el comino molido</u>)
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <u>CS 327-2017</u> (<u>antiaglutinantes solo en el comino molido</u>)
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 105-

No. SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
				1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 105-1981, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
470(iii)	Estearato de magnesio:	Antiaglutinantes, emulsionantes, espesantes	2016	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 309R-2011, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
421	Manitol	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (solo para tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado de estas normas para los quesos), <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores,	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-

No. SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
		espesantes		1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269- 1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272- 1968 (solo para tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado de estas normas para los quesos), <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 309R-2011, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 309R-2011, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 105-1981, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionante, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006, <u>CS 327-2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006, <u>CS 327-</u>

No. SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
				2017 (antiaglutinantes solo en el comino molido)
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 327-2017 <u>(antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados) CS 105-1981, CS 327-2017 <u>(antiaglutinantes solo en el comino molido)</u>

Cambios en la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3

12.2.1	Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS LAS ESPECIAS)
	No está permitido el uso de los aditivos del Cuadro 3 en los productos que corresponden a esta norma.
Codex Normas del	Pimienta negra, blanca y verde (PNBV) (CXS 326-2017)
	Es aceptable el uso de los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro 3 solo en el comino molido, conforme a esta norma.
Codex Normas del	Comino (CXS 327-2017)

C.5 Cambios en la NGAA para armonizar los polisacáridos de semillas de tamarindo para las normas CXS 273-1968 y CXS 275-1973

(Para aprobación)

SIN	Aditivo	Clase funcional	Trámite	Año	Aceptable, inclusive en alimentos que corresponden a las siguientes normas
437	Polisacárido de semillas de tamarindo	Emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes	Adoptada	2019	CS 66-1981 (como espesante solo en aceitunas de mesa con relleno), CS 94-1981, CS 117-1981, CS 119-1981, CS 243-2003, CS 249-2006, CS 256-2007, CS 273-1968 (como estabilizador solo en la masa de queso), CS 275-1973 (como emulsionante, estabilizador y espesante solo en la masa de queso), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 309R-2011

C.6 Cambios enviados del tema 5a del programa

Copolímero de metacrilato básico (SIN 1205), añadiendo la clase funcional de "sustancia inerte" a la Norma para los "bouillons" y consomés (CXS 117-1981)

(Para aprobación)

Cambios en el Anexo del Cuadro 3

12.5	Sopas y caldos
-------------	-----------------------

	Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solo en el producto deshidratado), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes y solo determinadas sustancias inertes y agentes de glaseado del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a la Norma.
Normas del Codex	Bouillons y consomés (CXS 117-1981)

PARTE D: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5a DEL PROGRAMA

(Para adopción en el trámite 8 y trámite 5/8)

D.1- Disposiciones del documento CX/FA 21/52/7 Apéndice 1

No. Cat. alim.	02.1.2	Aceites y grasas vegetales				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2021	10 000 mg/kg	356, XS33, XS325R y B1	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS		491-495	8	2021 750	mg/kg XS325R Y B1	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2021	300 mg/kg	356, XS33, XS325R y B1	
No. Cat. alim.	12.2.1	Hierbas aromáticas y especias				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ESTEARATO DE MAGNESIO	470(iii)	5/8	2021	BPF	B2	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	5/8	2021	BPF	51 y B2	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 51 Solo para uso en las hierbas.

Nota 356 Excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío.

Nota XS33 Excluidos los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).

Nota XS325R Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017).

Nota B1 Para uso como emulsionante en aceites para cocinar o sólidos que corresponden a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) únicamente.

Nota B2 Para las hierbas aromáticas el uso se limita únicamente a las hierbas molidas o elaboradas en polvo.

D.2 Disposiciones del Apéndice 2 de CX/FA 21/52/7

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, inclusive en alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos*
322(ii)	Lecitina, parcialmente hidrolizada	Emulsionante, antioxidante	Adoptada	2021	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Colorante	Adoptada	2021	CS 87-1981 (solo para uso en decoración de superficies)
1205	Copolímero de metacrilato, básico	Agente de glaseado, sustancia inerte	Adoptada	2021	CS 117-1981
161h(i)	Zeaxantina (sintética)	Colorante	Adoptada	2021	CS 87-1981 (solo para uso en decoración de superficies)

D.3 Disposiciones en las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2 del Apéndice 4 de CX/FA 21/52/7 y del Apéndice A de CX/FA 21/52/7 Add. 1

No. Cat. alim.	04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	8	2021	BPF	454
DIALMIDÓN ACETILADO FOSFATO DE	1414	8	2021	BPF	454
AGAR	406	8	2021	BPF	453 y 454
ÁCIDO ALGÍNICO	400	8	2021	BPF	454
ALGINATO DE AMONIO	403	8	2021	BPF	454
ALGINATO DE CALCIO	404	8	2021	BPF	454
CARRAGENINA	407	8	2021	BPF	454
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	8	2021	BPF	453 y 454
HIDROXILPROPILOCELULOSA	463	8	2021	BPF	454
HIDROXIPROPILMETIL CELULOSA	464	8	2021	BPF	454
LECITINA	322(i)	8	2021	BPF	454
PECTINAS	440	8	2021	BPF	454
SALES DE ÁCIDO OLEICO CON	470(ii)	8	2021	BPF	454
CALCIO, POTASIO Y SODIO					
ALGINATO DE SODIO	401	8	2021	BPF	453 y 454

No. Cat. alim. 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces tratadas en la superficie

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
AGAR	406	8	2021	BPF	455 y 456
LECITINA	322(i)	8	2021	BPF	455 y 456
SALES DE ÁCIDO OLEICO CON	470(ii)	8	2021	BPF	456
CALCIO, POTASIO Y SODIO					
ALGINATO DE SODIO	401	8	2021	BPF	455 y 456

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 453 Para uso como glaseado cuando ese tratamiento de superficie está permitido para la aplicación a la superficie de la fruta fresca.
- Nota 454 Para su uso en ceras, revestimientos o glaseados cuando esos tratamientos de superficie están permitidos para la aplicación a la superficie de fruta fresca.
- Nota 455 Para uso como glaseado cuando ese tratamiento de superficie está permitido para la aplicación a la superficie de hortalizas frescas, algas o nueces y semillas.
- Nota 456 Para uso en ceras, revestimientos o glaseados cuando esos tratamientos de superficie están permitidos para la aplicación a la superficie de hortalizas frescas, algas o nueces y semillas.

D.4 Disposiciones del Apéndice 3 de CX/FA 21/52/7

No. Cat. alim.	01.1.2	Otras leches líquidas (naturales / simples)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	1 000 mg/kg	410
No. Cat. alim.	01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	410

No. Cat. alim.	01.3.2	Blanqueadores de bebidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	20 000 mg/kg	XS250 y XS252
No. Cat. alim.	01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	B3, XS207 y XS290
No. Cat. alim.	01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	350 y XS251
No. Cat. alim.	01.6.4	Queso elaborado, fundido			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	3 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	01.6.5	Productos análogos al queso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	360
No. Cat. alim.	02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	102 y 363
No. Cat. alim.	02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7			

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	1 500 mg/kg	454
No. Cat. alim.	04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés los revestimientos de fruta y la leche de coco			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	1 500 mg/kg	XS314R
No. Cat. alim.	04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 y B3
No. Cat. alim.	05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	97 y XS141
No. Cat. alim.	05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	XS86
No. Cat. alim.	05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	6 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc			

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	XS309R
No. Cat. alim.	05.3	Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	12 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	387
No. Cat. alim.	06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	2 000 mg/kg	370
No. Cat. alim.	06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	4 000 mg/kg	211
No. Cat. alim.	06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	2 000 mg/kg	194
No. Cat. alim.	06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	06.8.1	Bebidas a base de soja			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	20 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	07.1	Pan y productos de panadería ordinaria			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	3 000 mg/kg	

No. Cat. alim.	07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, térmicamente en piezas enteras o en cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	15, XS96 y XS97
No. Cat. alim.	08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	15, 373, XS88, XS89 y XS98
Alimentos Categoría No 09.2.4.1		Pescado y productos pesqueros cocidos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	4 500 mg/kg	241
No. Cat. alim.	10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	12.2.1	Hierbas aromáticas y especias			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	2 000 mg/kg	422, XS326, XS327 y XS328
No. Cat. alim.	12.2.2	Aderezos y condimentos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	20 000 mg/kg	423 y 424
No. Cat. alim.	12.5	Sopas y caldos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	2 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	2 000 mg/kg	426
No. Cat. alim.	12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	B4
No. Cat. alim.	12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	127
No. Cat. alim.	12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	10 000 mg/kg	XS302
No. Cat. alim.	13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos)			
13.1)					
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	13.6	Complementos alimenticios			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	20 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	200 mg/kg	219
No. Cat. alim.	14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao			
		excluido el cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	1 000 mg/kg	176
No. Cat. alim.	14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	431
No. Cat. alim.	14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos, con bajo contenido de alcohol)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	B3
No. Cat. alim.	15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	8	2021	5 000 mg/kg	433

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 15	Sobre la base de las grasas o los aceites.
Nota 97	Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
Nota 102	Solo para uso en emulsiones de grasa para hornear.
Nota 127	Sobre la base que se sirve al consumidor.
Nota 176	Solo para uso en café líquido en lata.
Nota 194	Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.
Nota 211	Solo para uso en los fideos.

Nota 219	Excepto para uso en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras a 5 000 mg/kg.
Nota 241	Para uso en productos de surimi únicamente.
Nota 348	Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).
Nota 350	Para uso en dosis de 10 000 mg/kg únicamente en productos análogos a la crema en polvo.
Nota 360	En grasas lácteas para untar limitado a productos con < 70% de materia grasa o para el horno.
Nota 363	Para uso en dosis de 50 000 mg/kg para los aceites emulsionados utilizados en la producción de fideos o productos de panadería
Nota 370	Para uso en fideos, cubiertas o envolturas para rollitos de primavera, wontons y shou mai únicamente.
Nota 373	Para uso en salchichas únicamente.
Nota 387	Excepto para uso en dosis de 20 000 mg/kg en azúcar en polvo para productos de panadería fina.
Nota 410	Excluidas leches con contenido reducido en lactosa.
Nota 422	Solo para uso en roux de curry.
Nota 423	Solo para uso en dashi y furikake.
Nota 424	Para uso como agente de glaseado.
Nota 426	Excepto para uso en marinadas concentradas aplicadas a alimentos a 20 000 mg/kg.
Nota 431	Excluido el uso en whiskey.
Nota 433	Solo para uso en galletas de arroz y aperitivos de patatas (papas).
Nota 454	Para uso en ceras, revestimientos o glaseados cuando esos tratamientos de superficie están permitidos para la aplicación a la superficie de la fruta fresca.
Nota XS38	Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981).
Nota XS57	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981).
Nota XS86	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).
Nota XS88	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981)
Nota XS89	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981)
Nota XS96	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-981).
Nota XS97	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
Nota XS98	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).
Nota XS141	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1983).
Nota XS207	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (Codex STAN 207-1999)
Nota XS250	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal (CODEX STAN 250-2006).
Nota 251	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251-2006).
Nota XS252	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para a mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal(CODEX STAN 252-2006).
Nota XS259R	Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la tahina (CODEX STAN 259R-2007).
Nota XS290	Excluidos los productos que corresponden a la Norma Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CODEX STAN 290-1995).
Nota XS309R	Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).
Nota XS314R	Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la pasta de dátil (CODEX STAN 314R-2013).
Nota XS326	Excluidos los productos regulados por la Norma para pimientos negra, blanca y verde (pimientos NBV) (CODEX STAN 326-2017).
Nota XS327	Excluidos los productos regulados por la Norma para el comino (CODEX STAN 327-2017).
Notas XS328	Excluidos los productos regulados por la Norma para el tomillo desecado (CODEX STAN 328-2017)
Nota B3	Para uso solo como emulsionante.
Nota B4	Excepto para uso a 5 000 mg/kg en productos que corresponden a la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CODEX STAN 306R-2011).
Nota XS308R	Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) (CODEX STAN -2011 -2011).
Notas XS321	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos a base de ginseg (CODEX STAN 321-2015)

D.5 Disposiciones del Apéndice 4 de CX/FA 21/52/7 excluidas las disposiciones de las CA 04.1.1.2 y**04.2.1.21¹****No. Cat. alim. 01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales / simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	234 y 235

No. Cat. alim. 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales / simples) tratadas térmicamente después de la fermentación

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	234

No. Cat. alim. 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural / simple)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	236

No. Cat. alim. 01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	XS38

No. Cat. alim. 06.2.1 Harinas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO BÁSICO		1205	5/8	2021	BPF

No. Cat. alim. 06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	211

No. Cat. alim. 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	256

Alimentos Categoría No 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

¹ Las disposiciones que están sustituyendo o modificando las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se destacan en gris.

SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	241 y 327
No. Cat. alim.	09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, y los productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ETIL LAOUROIL ARGINATO	243	8	2021r	200 mg/kg	333, XS189, XS222 Y XS236
No. Cat. alim.	11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SEMILLAS DE TAMARINDO POLISACÁRIDOS DE	437	5/8	2021	BPF	258
No. Cat. alim.	12.1.1	Sal			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO BÁSICO		1205	5/8	2021	BPF
No. Cat. alim.	12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NISINA	234	5/8	2021	5 mg/kg	233 y B5
No. Cat. alim.	12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
Nisina	234	5/8	2021	5 mg/kg	233, XS306R y B5
No. Cat. alim.	12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NISIN	234	5/8	2021	5 mg/kg	233, XS302 y B5
No. Cat. alim.		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			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NISINA	234	5/8	2021	5 mg/kg	233 y B5
Notas a la Norma general para aditivos alimentarios					
Nota 211	Solo para uso en fideos.				
Nota 233	Como nisina.				
Nota 234	Para uso como un estabilizador o espesante solamente.				
Nota 235	Para uso en productos reconstituidos o recombinados solamente.				
Nota 236	Excluidos los productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).				
Nota 241	Para uso en productos de surimi únicamente.				
Nota 256	Para su uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.				
Nota 258	Excluido el jarabe de arce.				
Nota 311	Solo para uso en terrinas.				

Nota 327	Para su uso en productos de pescado cocido en salsa de soja.
Nota XS38	Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981).
Nota XS189	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993).
Nota XS222	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CODEX STAN 222-2001).
Nota XS236	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003).
Nota XS302	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las salsas de pescado (CODEX STAN 302-2011).
Nota XS306R	Excluidos los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CODEX STAN 306R-2011).
Nota XS332R	Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para el doogh (CX 332R-2018).
Nota B5	Para su uso en productos refrigerados o con bajo contenido de aceite solamente.

D.6 Disposición del Apéndice 4 de CX/FA 21/52/7 para la aprobación pendiente de la incorporación de la clase funcional de agente de tratamiento de las harinas para el carbonato de magnesio (SIN 504/9) en la lista del SIN en el tema 6 del programa (CX/FA 21/52/11)

No. Cat. alim.	06.2.1	Harinas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5/8	2021	1 500 mg/kg	

D.7 Disposiciones del Apéndice 6 de CX/FA 21/52/7 . Anexo 1²

No. Cat. alim.	03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2021r	100 mg/kg	477

No. Cat. alim.	05.3	Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2021r	300 mg/kg	477

No. Cat. alim.	14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2021r	40 mg/kg	477

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 477 Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.

D.8 Disposiciones del Apéndice 6 de CX/FA/52/7 Anexo 3

No. Cat. alim.	01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
-----------	-----	-----	------	----------	-----

No. Cat. alim.	03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	1 000 mg/kg	119 y 477

No. Cat. alim.	04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

² Las disposiciones que están sustituyendo o modificando las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se destacan en gris.

ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478 y XS296
No. Cat. alim.	04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478 y XS160
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	1 000 mg/kg	119, 477 y XS160
No. Cat. alim.	04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés los revestimientos de fruta y la leche de coco			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478, XS240 y XS314R
No. Cat. alim.	04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
No. Cat. alim.	04.1.2.10	Productos de frutas fermentadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	350 mg/kg	113 y 477
No. Cat. alim.	04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	500 mg/kg	113 y 477
No. Cat. alim.	05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478 y XS86
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	1 000 mg/kg	113, 477 y XS86
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	5/8	2021	350 mg/kg	26, 477 y XS86
No. Cat. alim.	05.1.4	Productos de cacao y chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	20 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	500 mg/kg	113 y 477
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	5/8	2021	350 mg/kg	26 y 477
No. Cat. alim.	05.2.1	Caramelos duros			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	40 mg/kg	114 y 478
No. Cat. alim.	05.2.2	Caramelos blandos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	30 mg/kg	114, 478 y XS309R
No. Cat. alim.	05.2.3	Turrón y mazapán			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

ADVANTAME	969	5/8	2021	30 mg/kg	478
No. Cat. alim.	05.3	Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	
Notas					
ADVANTAME	969	5/8	2021	400 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	5 000 mg/kg	113 y 477
No. Cat. alim.	05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	
Notas					
ADVANTAME	969	5/8	2021	20 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	500 mg/kg	113 y 477
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	5/8	2021	330 mg/kg	26 y 477
No. Cat. alim.	06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	1 000 mg/kg	119 y 477
No. Cat. alim.	10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	350 mg/kg	113 y 477
No. Cat. alim.	12.5	Sopas y caldos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	12 mg/kg	478 y XS117
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	110 mg/kg	113, 138, 477 y XS117
No. Cat. alim.	14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	600 mg/kg	119 y 477
No. Cat. alim.	14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ADVANTAME	969	5/8	2021	6 mg/kg	160 y 478
ACESULFAMO ASPARTAME	962	5/8	2021	600 mg/kg	119, 160 y 477

Notas a la Norma general para aditivos alimentarios

Nota 26 Como equivalentes de esteviol.

Nota 113 Como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0.44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

Nota 114	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 100 mg/kg.
Nota 119	Como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0,68).
Nota 138	Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.
Nota 160	Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
Nota 477	Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.
Nota 478	Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.
Nota XS86	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).
Nota XS117	Excluidos los productos regulados por la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981).
Notas XS321	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240-2003).
Nota XS309R	Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).
Nota XS314R	Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la pasta de dátil (CODEX STAN 314R-2013).
Nota XS160	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987).
Notas XS296	Excluidos los productos regulados por la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009).

D.9 Disposiciones del Apéndice C de CX/FA 21/52/7 Add.1

No. Cat. alim.	14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes de cereales y cereales, con exclusión del cacao				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ERITRITOL	968	5/8	2021	16 000 mg/kg	160, 381 y 478	
MALTITOL	965(i)	5/8	2021	BPF	160 y 477	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	5/8	2021	BPF	160 y 477	
TAUMATINA	957	5/8	2021	BPF	160 y 478	

Notas a la Norma general para aditivos alimentarios

Nota 160	Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
Nota 381	Como antocianina.
Nota 477	Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.
Nota 478	Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.

D.10 Disposiciones del Apéndice B de CX/FA 21/52/7 Add. 1³

No. Cat. alim.	14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
ROJO ALLURA AC	129	8	2021r	150 mg/kg	127	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	30 mg/kg	8 y 127	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2021	95 mg/kg	127	

³ Las disposiciones que están sustituyendo o modificando las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se destacan en gris.

NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2021	10 mg/kg	127
CURCUMINA	100(i)	8	60	10 mg/kg	127
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	30 mg/kg	39 y 127
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2021	70 mg/kg	127
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2021r	100 mg/kg	127
TARTRACINA	102	8	2021	100 mg/kg	127

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 8	Como bixina.
Nota 39	Sobre la base total de carotenoides.
Nota 127	Solo para uso en emulsiones de grasa para hornear.

D.11 Disposiciones del Apéndice 7 de CX/FA 21/52/7⁴

No. Cat. alim. 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2021r	300 mg/kg	XS86
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	50 mg/kg	8 y XS86
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(i)	5/8	2021	30 mg/kg	8 y XS86
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2021r	100 mg/kg	XS86
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO XS86		150b	5/8	2021 50 000	mg/kg
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	8	2021r	6,4 mg/kg	62 y XS86
CURCUMINA	100(i)	5/8	2021	300 mg/kg	XS86
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	95 mg/kg	39 y XS86
TARTRACINA	102	5/8	2021	100 mg/kg	XS86

No. Cat. alim. 05.1.4 Productos de cacao y chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	50 mg/kg	8 y 183
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2021	50 000 mg/kg	183
CURCUMINA	100(i)	5/8	2021	300 mg/kg	183
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	95 mg/kg	39 y 183
TARTRACINA	102	5/8	2021	100 mg/kg	183

No. Cat. alim. 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	50 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2021	25 mg/kg	185
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2021	50 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	5/8	2021	300 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	95 mg/kg	39
TARTRACINA	102	5/8	2021	100 mg/kg	

⁴ Las disposiciones que están sustituyendo o modificando las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se destacan en gris.

No. Cat. alim. 05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A) XS309R		124	8	2021r 100	mg/kg
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2021r	300 mg/kg	XS309R

No. Cat. alim. 05.3 Goma de mascar

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(ii)	8	2021r	5 000 mg/kg	

No. Cat. alim. 13.6 Complementos alimenticios

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	200 mg/kg	8 y B6
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2021	100 mg/kg	185 y B6
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2021	300 mg/kg	B6 y B7
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2021	530 mg/kg	B6
MARRÓN HT	155	8	2021	300 mg/kg	B6
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2021	7 500 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2021	300 mg/kg	B6
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	100 mg/kg	39 y B6
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2021	300 mg/kg	B6 y B8
TARTRACINA	102	8	2021	300 mg/kg	B6

No. Cat. alim. 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes de cereales y cereales, con exclusión del cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	5/8	2021	BPF	160 y 201

No. Cat. alim. 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO		150b	5/8	2021 50 000	mg/kg
CURCUMINA	100(i)	5/8	2021	200 mg/kg	B9
TARTRACINA	102	5/8	2021	500 mg/kg	B9

No. Cat. alim. 14.2.2 Sidra y sidra de pera

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
MARRÓN HT	155	8	2021	200 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO		150b	5/8	2021 1 000	mg/kg

No. Cat. alim. 14.2.2 Sidra y sidra de pera

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CURCUMINA	100(i)	8	2021	200 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	39
TARTRACINA	102	8	2021	200 mg/kg	

No. Cat. alim. 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	20 mg/kg	8
MARRÓN HT	155	8	2021	200 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2021	1 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2021	200 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	39
TARTRACINA	102	8	2021	200 mg/kg	

No. Cat. alim.	14.2.5	Aguamiel				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO 150b		5/8	2021	5 000 mg/kg		

No. Cat. alim. **14.2.6** **Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	30 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2021	200 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2021	200 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO 150b		5/8	2021	5 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2021	100 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2021	200 mg/kg	

No. Cat. alim. **14.2.7** **Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
AMARANTO	123	8	2021	100 mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2021	30 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2021	100 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2021	30 mg/kg	

No. Cat. alim. **14.2.7** **Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
MARRÓN HT	155	8	2021	200 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO		150b	5/8	2021 4 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2021	100 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	39
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2021	70 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2021	200 mg/kg	

Notas a la Norma general para aditivos alimentarios

- Nota 8 Como bixina.
 Nota 39 Sobre la base total de carotenoides.
 Nota 62 Como cobre.
 Nota 160 Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
 Nota 183 Para uso en decoración de superficies únicamente
 Nota 185 Como norbixina.
 Nota 201 Solo para uso en productos aromatizados.
 Nota XS86 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).
 Nota XS309R Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).
 Nota B6 Solo para uso en formas sólidas, tal y como se vende al consumidor.
 Nota B7 Excepto para uso solo a 100 mg/kg en forma líquida, tal como se vende al consumidor.
 Nota B8 Excepto para uso en cápsulas duras y tabletas recubiertas, a 1 800 mg/kg.
 Nota B9 Solo para uso en productos aromatizados.

PARTE E: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 5c DEL PROGRAMA

(Para adopción en el trámite 8)

No. Cat. alim.	01.3.2	Blanqueadores de bebidas
-----------------------	---------------	---------------------------------

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	5/8	2021	2 000 mg/kg	188, 201, 478, XS250 y XS252
ASPARTAMO	951	8	2021	6 000 mg/kg	191, 201, 478, XS250 y XS252
NEOTAMO	961	8	2021	65 mg/kg	201, 478, XS250, XS252
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	580 mg/kg	201, 478, XS250, XS252

No. Cat. alim. 01.4.4 Productos análogos a la nata (crema)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	5/8	2021	1 000 mg/kg	188, 478 y A7
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191, 478 y A7
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	478 y A7
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	580 mg/kg	478 y A7

No. Cat. alim. 01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	5/8	2021	2 000 mg/kg	188, 478, XS251 y A1
ASPARTAMO	951	8	2021	2 000 mg/kg	191, 478, XS251 y A1
NEOTAMO	961	8	2021	65 mg/kg	478, XS251 y A1

No. Cat. alim. 01.6.1 Queso no madurado

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191, 201, 478, XS221, XS262, XS273 y XS275

No. Cat. alim. 02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191, 478,
ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE	962	8	2021	350 mg/kg	113 y 477
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	250	250 mg/kg	17 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	100 mg/kg	478

No. Cat. alim. 02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CURCUMINA	954(i)-(iv)	8	2021	100 mg/kg	477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	478

No. Cat. alim. 04.1.2.1 Frutas congeladas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	500 mg/kg	188, 478 y A2
ASPARTAMO	951	8	2021	2 000 mg/kg	191, 478 y A2
NEOTAMO	961	8	2021	100 mg/kg	478 y A2
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	478 y A2

No. Cat. alim. 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	200 mg/kg	144 y 188

NEOTAMO	961	8	2021	100 mg/kg	144	
No. Cat. alim.	04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)				
No. Cat. alim.	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
	ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188, 478 y XS319
	ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191, 478 y XS319
	ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE 962		8	2021	350 mg/kg	113 y 477 y XS319
	CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	1 000	mg/kg	17, 477 y XS319
	NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	478 y XS319
	SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	477 y XS319
	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	478 y XS319
No. Cat. Alim.	04.1.2.7	Frutas confitadas				
	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
	ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	500 mg/kg	188 y 478
	ASPARTAMO	951	8	2021	2 000 mg/kg	191 y 478
	NEOTAMO	961	8	2021	100 mg/kg	478
	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	1 500 mg/kg	478
No. Cat. alim.	04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería				
	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
	ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188 y 478
	ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191, 478,
	NEOTAMO	961	8	2021	100 mg/kg	478
	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	478
No. Cat. alim.	04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas				
	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
	ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	144, 191 y A3
	NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	144 y A3
	SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	500 mg/kg	144 y A3
	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	580 mg/kg	144 y A3
No. Cat. alim.	04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja				
	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
	ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE 962		8	2021	200 mg/kg	113 y 144
No. Cat. alim.	04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización				
	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
	ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188 y 478
	ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191 y 478
	NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	478
	SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	160 mg/kg	144 y 477
	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	580 mg/kg	478

No. Cat. alim. **04.2.2.5** **Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191 y 478

No. Cat. alim. **04.2.2.6** **Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	478
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	160 mg/kg	477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	169 y 478

No. Cat. alim. **04.2.2.6** **Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191 y 478
ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE	962	8	2021	350 mg/kg	113 y 477
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	250	250 mg/kg	17 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	478
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	478

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	8	2021	2 500 mg/kg	144 y 191
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	144
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	144
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	580 mg/kg	144

No. Cat. alim. **04.2.2.8** **Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	144, 191, 478 y A4
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	144, 478 y A4
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	160 mg/kg	144, 477 y A4
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	150 mg/kg	144, 478 y A4

No. Cat. alim. **05.1.2** **Mezclas de cacao (jarabes)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	97, 188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191 y 478
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2021	250 mg/kg	17, 127 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	97 y 478
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	80 mg/kg	477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	97 y 478

No. Cat. alim. 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	500 mg/kg	188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	3 000 mg/kg	191 y 478
ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE 962		8	2021	500 mg/kg	113 y 477
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2021	500 mg/kg	17 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	100 mg/kg	478
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	500 mg/kg	477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	800 mg/kg	478

No. Cat. alim. 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	1 000 mg/kg	191 y 478
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2021	250 mg/kg	17 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	478
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	100 mg/kg	477

No. Cat. alim. 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	478

No. Cat. alim. 07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NEOTAMO	961	8	2021	80 mg/kg	165 y 478
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2008	700 mg/kg	165 y 478

Alimentos Categoría No 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	500 mg/kg	477 y A5

No. Cat. alim. 09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NEOTAMO	961	8	2021	10 mg/kg	144 y XS291

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NEOTAMO	961	8	2021	10 mg/kg	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119

No. Cat. alim. 11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej. xilosa, jarabe de arce y

aderezos de azúcar)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	1 500 mg/kg	159 y 478

No. Cat. alim.**12.3****Vinagres**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	2 000 mg/kg	188, 478 y A6
ASPARTAMO	951	8	2021	3 000 mg/kg	191, 478 y A6
NEOTAMO	961	8	2021	12 mg/kg	478 y A6
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	400 mg/kg	478 y A6

No. Cat. alim.**12.6.1****Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2021	500 mg/kg	17 y 477

No. Cat. alim.**12.7****Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	350 mg/kg	166 y 478
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2021	500 mg/kg	17 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	33 mg/kg	166 y 478
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	166 y 477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	1 250 mg/kg	169 y 478

No. Cat. alim.**14.1.3.2****Néctares de hortalizas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	600 mg/kg	191 y 478
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2021	400 mg/kg	17 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	65 mg/kg	478
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2021	80 mg/kg	477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	300 mg/kg	478

No. Cat. alim.**14.1.3.4****Concentrados para néctares de hortalizas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2021	350 mg/kg	127, 188 y 478
ASPARTAMO	951	8	2021	600 mg/kg	127 y 478
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2021	400 mg/kg	17, 127 y 477
NEOTAMO	961	8	2021	65 mg/kg	127 y 478
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	300 mg/kg	127 y 478

No. Cat. alim.**14.2.7****Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos, con bajo contenido de alcohol)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA	955	8	2021	700 mg/kg	478

(TRICLOROGALACTOSACAROSA)

No. Cat. alim. 15.0 Aperitivos listos para el consumo

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2021	1000 mg/kg	478

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 17	Como ácido ciclámico.
Nota 97	Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
Nota 113	Como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
Nota 127	Solo para uso en emulsiones de grasa para hornear.
Nota 144	Solo para uso en productos agrídulces.
Nota 148	Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.
Nota 159	Solo para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
Nota 165	Solo para uso en productos con fines nutritivos especiales.
Nota 166	Para uso en productos para untar a base de leche solamente
Nota 169	Sólo para uso en emulsiones a base de grasa para hornear.
Nota 188	Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.
Nota 191	Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis
Nota 201	Solo para uso en productos aromatizados.
Nota 477	Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.
Nota 478	Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.
Nota XS250	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal (CODEX STAN 250-2006).
Nota 251	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251-2006).
Nota XS252	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal(CODEX STAN 252-2006).
Nota XS291	Excluidos los productos regulados por la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010).
Nota XS319	Excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015).
Nota XS94	Excluidos los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 94-1981).
Nota XS3	Excluidos los productos regulados por la Norma para el salmón en conserva (CODEX STAN 3-1981).
Nota XS37	Excluidos los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1991).
Nota XS70	Excluidos los productos regulados por la Norma para el atún y el bonito en conserva (70-1981).
Nota XS90	Excluidos los productos regulados por la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CODEX STAN 90-1981).
Nota XS119	Excluidos los productos regulados por la Norma para pescados en conserva (CODEX STAN 119-1981).
Nota A1	Solo para uso solo en análogos de leche en polvo aromatizada y/o edulcorada.
Nota A2	Solo para uso en productos en almíbar o en zumo (jugo).
Nota A3	Solo para uso general en algas secas.
Nota A4	Solo para uso en productos al curry.
Nota A5	Solo para uso en productos de pescado cocido en salsa de soja.
Nota A6	Solo para uso en vinagres aromatizados y en vinagres de arroz.
Nota A7	Solo para uso en productos aromatizados y/o edulcorados.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
DISPOSICIONES PARA REVOCACIÓN
(Para aprobación)

PARTE A: Del tema 5a del programa**A.1 Disposiciones del Apéndice 3 de CX/FA 21/52/7**

No. Cat. alim.	01.1.2	Otras leches líquidas (naturales / simples)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	1 000 mg/kg	348, 410
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	1 000 mg/kg	348, 410
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	1 000 mg/kg	348, 410

No. Cat. alim.	01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2017	5 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2017	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim.	01.3.2	Blanqueadores de bebidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	20 000 mg/kg	348, XS250 y XS252
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	20 000 mg/kg	348, XS250 y XS252
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	20 000 mg/kg	348, XS250 y XS252

No. Cat. alim. 01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim.	01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	10 000 mg/kg	348
-----------------	-----	---	------	--------------	-----

No. Cat. alim.	01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	10 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2009	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	350
No. Cat. alim.	01.6.4	Queso elaborado, fundido			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	3 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	3 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	3 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	01.6.5	Productos análogos al queso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2019	5 000 mg/kg	348 y 362
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2019	5 000 mg/kg	348 y 362
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2019	5 000 mg/kg	348 y 362
No. Cat. alim.	02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	10 000 mg/kg	348 y 360
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	348 y 360
No. Cat. alim.	02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	10 000 mg/kg	348 y 360
No. Cat. alim.	02.3	Emulsiones grasas, principalmente de tipo aceite en agua, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas

SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	5 000 mg/kg	102 y 363
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	102 y 363
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	5 000 mg/kg	102 y 363

No. Cat. alim. 02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2009	BPF	

No. Cat. alim. 04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés los revestimientos de fruta y la leche de coco

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	1 500 mg/kg	348 y XS314R
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	1 500 mg/kg	348 y XS314R

No. Cat. alim. 04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés los revestimientos de fruta y la leche de coco

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	1 500 mg/kg	348 y XS314R

No. Cat. alim. 04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2009	5 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	97 y XS141
No. Cat. alim.	05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017	10 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2017	10 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2017	10 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017	10 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2017	10 000 mg/kg	348 y XS86
No. Cat. alim.	05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2017	10 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	6 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	6 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	6 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc.			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017	5 000 mg/kg	348 y XS309R
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2017	5 000 mg/kg	348 y XS309R
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2017	5 000 mg/kg	348 y XS309R
No. Cat. alim.	05.3	Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	12 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	12 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	12 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2017	5 000 mg/kg	348 y 387
No. Cat. alim.	06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	2 000 mg/kg	348 y 370
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	2 000 mg/kg	348 y 370
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	2 000 mg/kg	348 y 370
No. Cat. alim.	06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	4 000 mg/kg	211 y 348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	4 000 mg/kg	211 y 348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	4 000 mg/kg	211 y 348
No. Cat. alim.	06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	2 000 mg/kg	194 y 348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	2 000 mg/kg	194 y 348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	2 000 mg/kg	194 y 348
No. Cat. alim.	06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	5 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	10 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	10 000 mg/kg	348

No. Cat. alim.	06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	10 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	10 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	06.8.1	Bebidas a base de soja			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017	20 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2017	20 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2017	20 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	07.1	Pan y productos de panadería ordinaria			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017	3 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2017	3 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2017	3 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2016	10 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	10 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2016	10 000 mg/kg	348
No. Cat. alim.	08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, térmicamente en piezas enteras o en cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2014	5 000 mg/kg	15, XS96 y XS97
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	15, XS96 y XS97
No. Cat. alim.	08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2014	5 000 mg/kg	15, XS88, XS89 y XS98
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2016	5 000 mg/kg	15, 373, XS96 y XS97
Alimentos Categoría No	09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	4 500 mg/kg	241, 348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	4 500 mg/kg	241, 348

OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	4 500 mg/kg	241, 348
------------------------------------	------	---	------	-------------	----------

No. Cat. alim. 10.4 Postres a base de huevo (p. ej. flan)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	2 000 mg/kg	348 y 422
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	2 000 mg/kg	348 y 422
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	2 000 mg/kg	348 y 422

No. Cat. alim. 12.2.2 Aderezos y condimentos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	20 000 mg/kg	423, 424, 425
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	20 000 mg/kg	423, 424, 425

No. Cat. alim. 12.5 Sopas y caldos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2015	2 000 mg/kg	345
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2015	2 000 mg/kg	345

No. Cat. alim. 12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	2 000 mg/kg	348 y 426
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	2 000 mg/kg	348 y 426
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	2 000 mg/kg	348 y 426

No. Cat. alim. 12.6.2 Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	10 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	10 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	10 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 12.6.3 Mezclas para salsas y "gravies"

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	10 000 mg/kg	127 y 348
ÉSTERES DE SACAROSA DE	473	8	2018	10 000 mg/kg	127 y 348

ÁCIDOS GRASOS

OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	10 000 mg/kg	127 y 348
------------------------------------	------	---	------	--------------	-----------

No. Cat. alim. 12.6.4 Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	10 000 mg/kg	348 y XS302
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	10 000 mg/kg	348 y XS302
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	10 000 mg/kg	348 y XS302

No. Cat. alim. 13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	5 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	5 000 mg/kg	348
OLIGOESTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	5 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 13.6 Complementos alimenticios

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	20 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	20 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	20 000 mg/kg	348

No. Cat. alim. 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	200 mg/kg	219, 348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	200 mg/kg	219, 348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	200 mg/kg	219, 348

No. Cat. alim. 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes de cereales y cereales, con exclusión del cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	1 000 mg/kg	176, 348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	1 000 mg/kg	176, 348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	1 000 mg/kg	176, 348

SACAROSA I Y II

No. Cat. alim. 14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	5 000 mg/kg	348, 431
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	5 000 mg/kg	348,431
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	5 000 mg/kg	348, 431

No. Cat. alim. 14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2012	5 000 mg/kg	

No. Cat. alim. 15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2018	5 000 mg/kg	348, 433
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2018	5 000 mg/kg	348, 433
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	8	2018	5 000 mg/kg	348, 433

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
- Nota 97 Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
- Nota 102 Sólo para uso en emulsiones de grasa para hornear.
- Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
- Nota 176 Sólo para uso en café líquido en lata.
- Nota 194 Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.
- Nota 211 Sólo para uso en los fideos.
- Nota 219 Excepto para uso en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras a 5 000 mg/kg.
- Nota 241 Para uso en productos de surimi únicamente.
- Nota 345 Para uso en productos regulados por la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981): ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), sucroglicéridos (SIN 474) individualmente o en combinación a 2 000 mg/kg.
- Nota 348 Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).
- Nota 350 Para uso en dosis de 10 000 mg/kg únicamente en productos análogos a la crema en polvo.
- Nota 356 Excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío.
- Nota 360 En grasas lácteas para untar limitado a productos con < 70% de materia grasa o para el horno.
- Nota 362 Excluidos los productos naturales que correspondan a la Norma para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
- Nota 363 Para uso en dosis de 50 000 mg/kg para los aceites emulsionados utilizados en la producción de fideos o productos de panadería.
- Nota 370 Para uso en fideos, cubiertas o envolturas para rollitos de primavera, wontons y shou mai únicamente.
- Nota 373 Para uso en salchichas únicamente.
- Nota 387 Excepto para uso en dosis de 20 000 mg/kg en azúcar en polvo para productos de panadería fina.
- Nota 410 Excluidas leches con contenido reducido en lactosa.
- Nota 422 Solo para uso en roux de curry.
- Nota 423 Solo para uso en dashi y furikake.
- Nota 424 Para uso como agente de glaseado.
- Nota 425 Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), y oligoésteres de sucrosa, tipo I y tipo II (SIN 473a).

Nota 426	Excepto para uso en marinadas concentradas aplicadas a alimentos a 20 000 mg/kg.
Nota 431	Excluido el uso en whiskey.
Nota 433	Solo para uso en galletas de arroz y aperitivos de patatas (papas).
Nota 454	Para uso en ceras, revestimientos o glaseados cuando esos tratamientos de superficie están permitidos para la aplicación a la superficie de la fruta fresca.
Nota XS86	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).
Nota XS88	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
Nota XS89	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
Nota XS96	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
Nota XS97	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
Nota XS98	Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).
Nota XS141	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1983).
Nota XS250	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal (CODEX STAN 250-2006).
Nota XS251	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251-2006).
Nota XS252	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada(descremada) y grasa vegetal (CODEX STAN 252-2006).
Nota XS309R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).
Nota XS314R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la pasta de dátil (CODEX STAN 314R-2013).
Nota XS302	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011).

A.2: Disposiciones del Apéndice 6 Anexo 1 de CX/FA 21/52/7

No. Cat. alim.	01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	100 mg/kg	161
No. Cat. alim.	01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta) o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	100 mg/kg	161
No. Cat. alim.	04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	100 mg/kg	161
No. Cat. alim.	05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	161
No. Cat. alim.	05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2016	300 mg/kg	161 & XS86
No. Cat. alim.	05.1.4	Productos de cacao y chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2017	300 mg/kg	161 y XS87
No. Cat. alim.	05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	161
No. Cat. alim.	05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2017	300 mg/kg	161 y XS309R
No. Cat. alim.	05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	161
No. Cat. alim.	11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	200 mg/kg	159
No. Cat. alim.	12.5	Sopas y caldos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2015	40 mg/kg	161 y XS117
No. Cat. alim.	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			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 159	Solo para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
Nota 161	Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
Nota XS86	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).
Nota XS87	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y los productos de chocolate (CODEX STAN 87-1981).
Nota XS117	Excluidos los productos regulados por la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981).
Nota XS309R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).

A.3: Disposiciones del Apéndice 7 de CX/FA 21/52/7

No. Cat. alim.	05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	8	2009	6,4 mg/kg	62 y 161
No. Cat. alim.	05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2008	300 mg/kg	161

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 62 Como cobre.

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

Parte B: Del tema 5c del programa

No. Cat. alim.	01.6.5	Productos análogos al queso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2008	350 mg/kg	161 y 188
ASPARTAMO	951	8	2008	1 000 mg/kg	161 y 191
NEOTAMO	961	8	2008	33 mg/kg	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2008	100 mg/kg	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2008	500 mg/kg	161
No. Cat. alim.	02.3	Emulsiones grasas, principalmente de tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2008	1 000 mg/kg	161 y 188
ASPARTAMO	951	8	2008	1 000 mg/kg	161 y 191
NEOTAMO	961	8	2008	10 mg/kg	161
No. Cat. alim.	04.1.2.2	Frutas desecadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	8	2008	500 mg/kg	161 y 188
ASPARTAMO	951	8	2008	2 000 mg/kg	161 y 191
NEOTAMO	961	8	2008	100 mg/kg	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2008	1 500 mg/kg	161
No. Cat. alim.	04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	8	2008	1 000 mg/kg	161 y 191
NEOTAMO	961	8	2008	33 mg/kg	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2008	500 mg/kg	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2008	150 mg/kg	161
No. Cat. alim.	08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2014	500 mg/kg	161, XS96 y XS97

No. Cat. alim.	08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2014	500 mg/kg	161, XS88, XS89 y XS98

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la Sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 188 Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.
- Nota 191 Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**SUSPENSIÓN DE LOS TRABAJOS****(Para aprobación)****PARTE A: Disposiciones del Apéndice 1 de CX/FA 21/52/7**

No. Cat. alim.	02.1.2	Aceites y grasas vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		10 000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		11 000 mg/kg	

Parte B: Disposiciones de las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2 del Apéndice 4 de CX/FA 21/52/7 y el Apéndice A de CX/FA 21/52/7 Add. 1

No. Cat. alim.	04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	7		BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	7		BPF	16
GOMA GELLAN (GELÁN)	418	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		BPF	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	7		BPF	16
GOMA KARAYA	416	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		BPF	16
CLORURO DE MAGNESIO	511	7		BPF	16
METILCELULOSA	461	7		BPF	16
METILETILCELULOSA	465	7		BPF	16
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	7		BPF	16
ALMIDÓN OXIDADO	1404	7		BPF	16
ALGINATO DE POTASIO	402	7		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(ii)	7		BPF	16
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	7		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	7		BPF	16
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA DE TRAGACANTO	413	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	
No. Cat. alim.	04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	7		BPF	16
DIALMIDÓN ACETILADO FOSFATO DE	1414	7		BPF	16

No. Cat. alim.	04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE AMONIO	403	7		BPF	
CLORURO DE CALCIO	509	7		800 mg/kg	58
CALCIUM SULFATE	516	7		800 mg/kg	58
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	7		BPF	
CARRAGENINA	407	7		BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472C	7		BPF	16
GOMA GELLAN (GELÁN)	418	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		BPF	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	7		BPF	16
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	7		BPF	16
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	7		BPF	16
GOMA KARAYA	416	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	7		BPF	16
CLORURO DE MAGNESIO	511	7		BPF	16
METILCELULOSA	461	7		BPF	16
METILETILCELULOSA	465	7		BPF	16
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(I)	7		BPF	16
ALMIDÓN OXIDADO	1404	7		BPF	16
ALGINATO DE POTASIO	402	7		BPF	
CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(I)	7		BPF	16
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	7		BPF	16
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407A	7		BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	7		BPF	16
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA DE TRAGACANTO	413	7		BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	7		BPF	16
GOMA XANTANA	415	7		BPF	

Parte C: Disposiciones del Apéndice 3 de CX/FA 21/52/7

No. Cat. alim.	05.1.4	Productos de cacao y chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
SUCROGLICÉRIDOS	474	2		6 000 mg/kg	348
ÉSTERES DE SACAROSA DE ÁCIDOS GRASOS	473	2		6 000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA I Y II	473a	2		6 000 mg/kg	348

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 348 Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y

sucroglicéridos (SIN 474).

Parte D: Disposiciones del Apéndice 4 de CX/FA 21/52/7, excluidas las disposiciones de las CA 04.1.1.2 y 04.2.1.2

No. Cat. alim.	09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2		200 mg/kg	333

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
Nota 58	Como calcio.
Nota 333	En los alimentos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013), para uso en los productos envasados con oxígeno reducido en pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo solamente

PARTE E: Disposiciones del Apéndice 7 de CX/FA 21/52/7

No. Cat. alim.	05.1	Productos de cacao y chocolate incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7		50 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO SULFITO	150b	4		50 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	7		300 mg/kg	183
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		300 mg/kg	183
TARTRACINA	102	7		300 mg/kg	183

No. Cat. alim. 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8		4 50	mg/kg 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8		4 50	mg/kg 185

No. Cat. alim. 05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8		4 50	mg/kg 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8		4 50	mg/kg 185

No. Cat. alim. 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
AMARANTO	123	7		100 mg/kg	

No. Cat. alim. 05.1.4 Productos de cacao y chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		300 mg/kg	183
MARRÓN HT	155	7		80 mg/kg	183

LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		6 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)		151		7 300 mg/kg	
MARRÓN HT	155	7		80 mg/kg	
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		6 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	13.6	Complementos alimenticios			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS	140	4		25 000 mg/kg	
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		50 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
MARRÓN HT	155	7		100 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO SULFITO 150b		4		50 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	2		30 mg/kg	39
No. Cat. alim.	14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	2		30 mg/kg	39
No. Cat. alim.	14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	2		300 mg/kg	39
No. Cat. alim.	14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes de cereales y cereales, con exclusión del cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		50 000 mg/kg	160
No. Cat. alim.	14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
CARAMELO II - CARAMELO SULFITO 150b		4		50 000 mg/kg	
No. Cat. alim.	14.2.2	Sidra y sidra de pera			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANATO, BASE DE	160b(ii)	4		10 mg/kg	185

NORBIXINA

AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7	200 mg/kg
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7	200 mg/kg
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7	200 mg/kg

No. Cat. alim. 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
AMARANTO	123	7		30 mg/kg	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7		200 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		200 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		200 mg/kg	

No. Cat. alim. 14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
AMARANTO	123	7		300 mg/kg	
MARRÓN HT	155	7		200 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		200 mg/kg	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 8	Como bixina.
Nota 39	Sobre la base total de carotenoides.
Nota 160	Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
Nota 183	Para uso en decoración de superficies únicamente
Nota 185	Como norbixina.

PARTE F: Disposiciones del Apéndice 7 de CX/FA 21/52/7 sobre la luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) y la zeaxantina, sintética (SIN 161h(i))

No. Cat. alim.		05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		300	
Zeaxantina, sintética	161h(i)	4		100	

No. Cat. alim.		05.3	Goma de mascar		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
Zeaxantina, sintética	161h(i)	4		100	

No. Cat. alim.		13.6	Complementos alimenticios		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		300	
Zeaxantina, sintética	161h(i)	4		300	

No. Cat. alim.		14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)		
----------------	--	--------	--	--	--

<u>Aditivo</u>	<u>SIN</u>	<u>Trámite</u>	<u>Año</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		100	
Zeaxantina, sintética	161h(i)	4		100	

<u>No. Cat. alim.</u>		<u>14.2.2</u>	<u>Sidra y sidra de pera</u>		
<u>Aditivo</u>	<u>SIN</u>	<u>Trámite</u>	<u>Año</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		200	

<u>No. Cat. alim.</u>		<u>14.2.4</u>	<u>Vinos (distintos de la uva)</u>		
<u>Aditivo</u>	<u>SIN</u>	<u>Trámite</u>	<u>Año</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		200	

<u>No. Cat. alim.</u>		<u>14.2.7</u>	<u>Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)</u>		
<u>Aditivo</u>	<u>SIN</u>	<u>Trámite</u>	<u>Año</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		200	

Apéndice IX

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nuevas disposiciones de CX/FA 21/52/8 para incorporar en la NGAA en el trámite 2
(para información)

Propuestas de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas¹

<u>No. Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimento</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite</u>	<u>Año</u>
ETIL-LAUROIL ARGINATO					
SIN 243	Etil-lauroil arginato		Clases funcionales: Conservantes		
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200	XS263 XS264 XS265 XS266 XS267 XS268 XS269 XS270 XS271 XS272 XS274 XS276 XS277	Adoptada	2019
SUCRALOSA					
SIN 955	Sucralosa		Clases funcionales: Edulcorante		
07.2	Productos de panadería finos	700	165, 478* Nueva nota: “solo en obleas”	Adoptada	2008
*El Grupo de trabajo virtual sobre la Nota 161 recomendó que se revisara la disposición adoptada para la sucralosa en la CA 07,2 para eliminar la Nota 161 y añadir la Nota 478. La propuesta refleja el cambio recomendado a la disposición adoptada por congruencia. En la propuesta de revisión presentada a CL 2019/40-FA se pidió una nueva nota para ampliar el uso adoptado y no se trataron las notas existentes.					

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 165: Solo para uso en productos con fines nutritivos especiales.

Nota 478: Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.

Nota XS263: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Cheddar (CXS 263-1966)

Nota XS264: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Danbo (CXS 264-1966)

Nota XS265: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Edam (CXS 265-1966)

Nota XS266: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Gouda (CXS 266-1966)

Nota XS267: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Harvati (CXS 267-1966)

Nota XS268: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Samsø (CXS 268-1966)

Nota XS269: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Emmental (CXS 269-1966)

Nota XS270: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1966)

Nota XS271: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1966)

Nota XS272: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Provolone (CXS 272-1966)

¹ Las propuestas de adición a la disposición adoptada en vigor figuran en **negritas**. Las propuestas de eliminar las notas presentes en la disposición adoptada se muestran con ~~texto tachado~~

- Nota XS274: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1966)
Nota XS275: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Camembert (CXS 275-1966)
Nota XS276: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Brie (CXS 276-1966)

Apéndice X

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE
NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1986)**

(Para aprobación en el trámite 5/8)

Se propone actualizar la lista del SIN en orden numérico respecto a algunos aditivos alimentarios enumerados. Los cambios y adiciones se resaltan con **negritas subrayadas**.

SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
<u>101(iv)</u>	<u>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></u>	<u>Colorantes</u>	<u>Colorantes</u>
<u>163(xi)</u>	<u>Extracto de campanilla azul</u>	<u>Colorantes</u>	<u>Colorantes</u>
<u>183</u>	<u>Azul de jagua (genipina-glicina)</u>	<u>Colorantes</u>	<u>Colorantes</u>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidante <u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>	<i>Antioxidante</i> <u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes Emulsionantes <u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>	<i>Antioxidantes</i> <u>Sinergistas antioxidantes</u> <i>Emulsionantes</i> <u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez <u>Antioxidantes</u> Sales emulsionantes Secuestrantes Estabilizadores	<i>Reguladores de la acidez</i> <u>sinergistas antioxidantes</u> <i>sal emulsionante</i> <i>Secuestrantes</i> <i>Estabilizadores</i>
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez <u>Antioxidantes</u> Sales emulsionantes Agentes endurecedores Secuestrantes Estabilizadores	<i>Reguladores de la acidez</i> <u>Sinergistas antioxidantes</u> <i>Sales emulsionantes</i> <i>Agentes endurecedores</i> <i>Secuestrantes</i> <i>Estabilizadores</i>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez Antiaglutinantes Agentes de retención	<i>Reguladores de la acidez</i> <i>Antiaglutinantes</i> <i>Agentes de retención</i>

		del color <u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>	<i>del color</i> <u>Agentes de tratamiento de las harinas</u>
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinantes Incrementadores del volumen <u>Acentuadores del sabor</u> Agente de glaseado Estabilizadores Edulcorantes Espesantes	<i>Antiaglutinantes</i> <i>Incrementadores del volumen</i> <u>Acentuadores del sabor</u> <u>Aromatizantes sinergistas</u> <i>Agentes de glaseado</i> <i>Estabilizadores</i> <i>Edulcorantes</i> <i>Agentes texturizadores</i>
960b	Glicósidos de esteviol de fermentación	<u>Edulcorantes</u>	<u>Edulcorantes</u>
<u>960c</u>	<u>Glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente</u>	<u>Edulcorantes</u>	<u>Edulcorantes</u>
<u>960d</u>	<u>Glicósidos glicosilados de esteviol</u>	<u>Edulcorantes</u>	<u>Edulcorantes</u>

Apéndice XI

LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

LISTA DE SUSTANCIAS DEL CUADRO 1 UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA LA EVALUACIÓN POR EL JECFA

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1.	Copolímero de metacrilato aniónico (SIN 1207)	Tipo de solicitud: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/A Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Pendientes de confirmación en la CCFA53	Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3) Se necesitan datos adicionales para aclarar el potencial carcinógeno <i>in vivo</i> del monómero de acrilato de metilo residual. Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar	2
	Copolímero de metacrilato neutro (SIN 1206)	Tipo de solicitud: Datos pendientes: método de análisis adecuado Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/D Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Pendientes de confirmación en la CCFA53	Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3) Se requiere un método validado adecuado para su análisis a fin de eliminar el estado provisional de las especificaciones elaboradas por el JECFA. Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar	3
2.	Aspartamo (SIN 951)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: ICBA Con apoyo de: Colombia; Costa Rica; Estados Unidos de América Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: <i>Evaluación de la ingesta alimentaria</i> Exponente Nga Tran, Dr. P.H., M.P.H. ntran@exponent.com Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Danika Martyn, Ph.D. Danika.martyn@intertek.com	Bases de la solicitud: La solicitud de reevaluación tiene el apoyo de: <ul style="list-style-type: none"> i. Evaluaciones de ingesta perfeccionadas que reflejan los usos efectivos ponderados de acuerdo con los datos del volumen de mercado para garantizar la representatividad cuantitativa de los tipos de bebidas correspondientes. ii. Evaluación sistemática de todos los datos mecanicistas disponibles en el contexto de una evaluación general de la carcinogenicidad del aspartamo. La reevaluación de esta sustancia está sujeta al asesoramiento del JECFA sobre edulcorantes y	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p><i>Evaluación sistemática de los datos mecanicistas en el contexto de la evaluación general de la carcinogenicidad</i></p> <p>ToxStrategies, Inc Daniele Wikoff, Ph.D. dwikoff@toxstrategies.com</p> <p>ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p>colorantes, tal como se describe en los SIN 950, 954(i) a iv), 123 y 160b(ii).</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar</p>	
	<p>Acesulfame potásico (SIN 950), sacarinas (SIN 964(i)-(iv)), amaranto (SIN 123), extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))</p>	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la exposición Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: No se aplica Proveedor de datos: ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p>Bases de la solicitud: Sobre la base de la Recomendación 27 de CRD2, se han formulado las siguientes preguntas al JECFA:</p> <p>El GTV sobre la NGAA solicita que el GT sobre la Lista de prioridades del JECFA para la CCFA52 considere la inclusión de la siguiente solicitud en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA:</p> <p>Parte 1: El CCFA pide al JECFA que formule observaciones y discuta las siguientes preguntas sobre el método de presupuesto perfeccionado y el enfoque de evaluación de la ingesta por niveles presentado por el ICBA:</p> <p>a. ¿Tiene sustancia científica el enfoque propuesto por el ICBA? ¿Cuánto es conservadora la evaluación de la exposición alimentaria presentada cuando se aplica a los edulcorantes acesulfame potásico (SIN 950), sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), y los colorantes amaranto (SIN 123) y extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))?</p> <p>b. ¿Qué tan apropiado es aplicar múltiples parámetros de perfeccionamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de productos que contienen la sustancia, etc.) en un cálculo del método presupuestario?</p> <p>c. ¿Existen limitaciones, incertidumbres y aplicabilidad del enfoque propuesto por el ICBA de las que el CCFA deba tener conocimiento?</p> <p>d. ¿Es el enfoque presentado por el ICBA adecuado para determinar la exposición alimentaria a los colorantes y edulcorantes en las bebidas no lácteas con el fin de compararlo con la IDA del JECFA para determinar si un nivel de uso máximo propuesto es inocuo?</p> <p>e. ¿Es apropiado que el CCFA utilice estimaciones de exposición alimentaria proporcionadas para bebidas no lácteas del método presupuestario perfeccionado y las evaluaciones de ingesta graduales presentadas por el ICBA para determinar los niveles máximos de uso de edulcorantes en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, de la NGAA y los colorantes en la categoría 14.1.4, para determinar que la exposición sería inferior a la IDA establecida por el JECFA?</p>	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>Parte 2: El CCFA solicita que el JECFA lleve a cabo una estimación de la exposición alimentaria del acesulfame potásico (INS 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y de las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), el amaranto (SIN 123), y el annato base de norbixina (SIN 160b(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 para verificar si los niveles máximos de uso considerados no representan una superación de la IDA en el contexto de la exposición general de todos los usos del aditivo en la alimentación. Si bien en general se utilizarán niveles más bajos de aditivos alimentarios, los niveles máximos propuestos son de 600 mg/kg para el acesulfame potásico (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y de 300 mg/kg ("sobre la base de sacarina de sodio") para las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), 100 mg/kg para el amaranto (SIN 123) y 50 mg/kg ("base de norbixina") para el annato, base de norbixina (SIN 160b ii) en la categoría de alimentos 14.1.4. Se ha propuesto reducir los niveles de uso de las sacarinas (SIN 954(i) a iv)) a 230 mg/kg, el amaranto (SIN 123) a 50 mg/kg y el annato, norbixina (SIN 160b(ii)) a 30 mg/kg como norbixin en la categoría de alimentos 14.1.4. Sería útil recibir observaciones del JECFA sobre la inocuidad de estos niveles máximos de uso.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar</p>	
3.	Azodicarbonamida (SIN 927a)	<p>Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Pendientes de confirmación en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: El Grupo de trabajo presencial sobre la armonización tomó nota de la preocupación por la inocuidad de este aditivo alimentario y solicitó la reevaluación del mismo.</p>	1
4.	Bentonita (SIN 558)	<p>Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <p>i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomácea y el carbono activo, y</p>	3

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita.</p> <p>(Nota: También figura en el punto 11 del Cuadro 2, abajo, ya que se utiliza en los zumos de frutas como coadyuvante de elaboración durante la clarificación)</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar</p>	
5.	Extracto de zanahoria negra (SIN 163(vi))	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: caracterización e información toxicológica</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: El JECFA preparó especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra en polvo, en su 87ª reunión. Sin embargo, el JECFA no pudo terminar o establecer especificaciones sobre la inocuidad. Se requieren datos toxicológicos y de caracterización, a saber:</p> <p>i. datos relativos a la caracterización completa de los componentes de los elementos de proteínas, carbohidratos, lípidos, fibra, minerales y polifenoles sin antocianinas en cinco lotes de cada una de las formas líquidas y en polvo del extracto negro de zanahoria; y.</p> <p>ii. por lo menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado representativo del material en el comercio.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar</p>	2
6.	Extracto de campanilla azul	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: IACM</p> <p>Con apoyo de: Canadá</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: IACM</p>	<p>Bases de la solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones para su uso como colorante.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar</p>	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com		
7.	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos toxicológicos de estudios sobre animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para su uso en preparados para lactantes Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: debate en curso con el JECFA Proveedor de datos: debate en curso con el JECFA	Bases de la solicitud: Aunque no se proporcionó confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA indicó que se estaba conversando con la industria y que el plazo para la presentación de datos podría ampliarse y, por lo tanto, la goma de semillas algarrobo se mantuvo en la lista de prioridades del JECFA, a reserva de la confirmación del suministro de datos para la CCFA50. Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar	1
8.	Clorhidrato de L-cisteína (SIN 920)	Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: (CX/ FA 19/51/6) Se observa que no se han añadido a las disposiciones de la NGAA dos aditivos alimentarios, enumerados como agentes de tratamiento de harina en el documento CXS 152-1985, como parte del trabajo de armonización. Estos son clorhidrato de L-cisteína (SIN 920) y ascorbato de potasio (SIN 303). Conviene en que no se pueden añadir ambos a la NGAA, ya que no tienen especificaciones del JECFA. Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar	3
9.	Dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480)	Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA discutió la exposición a este aditivo alimentario, algunos miembros señalaron que la exposición de un niño pequeño podría superar la IDA. Un observador señaló que habían hecho un cálculo presupuestario y que el cálculo podía ponerse a disposición de los interesados. El GT acordó solicitar al JECFA que	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			revisara el cálculo, que será presentado por el observador, así como otra información de exposición que pueda estar disponible.	
10.	Sustancias aromatizantes (129 para evaluaciones de la inocuidad + 29 para actualizaciones de las especificaciones = 158 en total)	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI)</p> <p>Con apoyo de: Estados Unidos de América</p> <p>Año solicitado: 2019 a 2021 (CCFA51, CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p>Bases de la solicitud: Evaluación o reevaluación de la inocuidad, y establecimiento de especificaciones o revisión de las especificaciones, según corresponda</p> <p><i>Consultar los cuadros de los aromatizantes siguiendo directamente el Cuadro 1</i></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	No se aplica
	Aromatizantes: (+)Carvona (No. 380,1) y (-)Carvona (No. 380,2)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año solicitado: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: Japón y IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p>Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 2 de CX/FA 19/51/3)</p> <p>Se necesitan datos adicionales para completar la evaluación de la exposición:</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes; • (-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes y datos toxicológicos. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	
	Agentes aromatizantes: (etilo 2-metil pentanoato (No.214), cis-3-hexen-1-ol (No.315), mentol (No.427), l-mentil l-lactato (No.433), mirceno (No.1327), maltol (No.1480), 2-pentilfurano (No.1491), 3-(2-furil)acroleína (No.1497), 3-(5-metil-2-furilo)-butano ((No. 1500), 2-furil metil cetona (No.1503), 3-acetil-2,5-dimetilfurano (No.1506),	<p>Tipo de solicitud: revisar las especificaciones del JECFA</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año solicitado: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Abril de 2019</p> <p>Proveedor de datos: Japón y IOFI codex@mext.go.jp</p> <p>Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p>Bases de la solicitud: (véase CX/ FA 19/51/4)</p> <p>Se pide que se reconsideren las especificaciones de 16 aromatizantes que se examinaron en la 86ª reunión del JECFA (enumerados en los anexos 1 o 2 de CX/FA 19/51/4) debido a las diferencias entre las especificaciones del JECFA (algunos artículos de estas y los productos comercialmente disponibles de cada compuesto.</p>	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	(2-furil)-2-propanona (No. 1508), 4-(2-furil)-3-buten-2-ona (No.1511), y furil metil éter (No. 1520))			
11.	Ácido fúlvico (derivado de carbohidratos)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes – (1) datos toxicológicos requeridos; y (2) datos sobre los procesos de fabricación y la caracterización química de los productos que circulan en el comercio</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: En la 89ª reunión del JECFA se concluyó que la información toxicológica proporcionada era insuficiente para completar la evaluación de la inocuidad y que la información química y técnica era insuficiente para preparar las especificaciones. El JECFA pide que se suministren datos adicionales. Los datos toxicológicos solicitados incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Absorción, distribución, metabolismo y excreción; ii. toxicidad oral de 90 días en dosis repetidas en roedores; iii. toxicidad reproductiva de dos generaciones o toxicidad reproductiva de una generación ampliada; iv. toxicidad prenatal del desarrollo; v. podrían requerirse estudios adicionales, inclusive un análisis <i>in vitro</i> de micronúcleos en células de mamíferos, según la explicación del artículo o artículos del comercio y del suministro de información completa sobre su composición; vi. información sobre el potencial del material de inducir la resistencia antimicrobiana; y vii. se deben proporcionar niveles de uso para estimar la exposición alimentaria. <p>Los datos de caracterización solicitados incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Datos sobre los procesos de fabricación; y ii. Caracterización química del producto comercial. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
12.	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año solicitado: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: Durante las deliberaciones sobre la armonización de la disposición de aditivos alimentarios en CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir la sustancia como agente de tratamiento de las harinas en la lista.</p>	2
13.	Goma gelán (SIN 418)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos que caractericen las tres formas de la goma gelán utilizadas en el comercio.</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: EU Specialty Food Ingredients</p>	<p>Bases de la solicitud: El JECFA elaboró especificaciones provisionales y una IDA en su 87ª reunión; sin embargo, se necesitan datos de caracterización para finalizar las especificaciones. El JECFA pide que los datos adicionales estén disponibles en diciembre de 2021.</p> <p>La información debe comprender:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. un método para diferenciar las tres formas comerciales de la goma gelán ii. un método para determinar el grado de acilación iii. datos de validación de los métodos anteriores, incluida la descripción detallada de la preparación de la muestra iv. datos de cinco lotes comerciales no consecutivos de material con los métodos validados propuestos para las tres formas de la goma gelán. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	3
14.	Licopeno, sintético (SIN 160d(i)) y licopeno, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160d(iii))	<p>Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones del JECFA con respecto al parámetro "solubilidad"</p> <p>Propuesto por: EU Specialty Food Ingredients</p> <p>Con apoyo de: Reino Unido</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: BASF SE Nicola Leinwetter Nicola.leinwetter@basf.com</p>	<p>Bases de la solicitud: Actualmente, las especificaciones requieren el uso de cloroformo para determinar este parámetro de las especificaciones. Como se debe evitar el uso del cloroformo siempre que sea posible, y se ha determinado una opción más adecuada, los solicitantes desean que se revisen las monografías en relación con este parámetro. Se dispone de datos sobre solubilidad del licopeno con un otro solvente. El JECFA había evaluado</p>	3

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		DSM Dirk Cremer dirk.cremer@dsm.com	el cloroformo en su 23ª reunión (Informe TRS 648), se había preparado una monografía toxicológica (FAS 14-JECFA 23/24) y se había determinado la siguiente IDA: “no se debe utilizar”. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	
15.	Natamicina (SIN 235)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia codex@gsen.ru	Bases de la solicitud: Se debe volver a evaluar la idoneidad de retener la natamicina en la NGAA, debido a la aparición de datos sobre la función de la natamicina en: i) promoción de la resistencia antimicrobiana, así como aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) desequilibrio de la inmunidad y otras funciones corporales debidas a los efectos sobre la microflora gastrointestinal. Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de toxicología química y no tenían debidamente en cuenta los efectos antimicrobianos. Las observaciones contrarias a la solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias gram-positivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	1
	Nisina (SIN 234)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia	Bases de la solicitud: La conveniencia de retener la nisina en la NGAA se debe volver a evaluar, debido a los nuevos datos sobre la intervención de la nisina en: i) promoción de la resistencia antimicrobiana, así como aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) desequilibrio de la inmunidad y	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		codex@gsen.ru	<p>otras funciones corporales debidas a los efectos sobre la microflora gastrointestinal. Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de toxicología química y no tenían debidamente en cuenta los efectos antimicrobianos. Las observaciones contrarias a la solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias gram-positivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	
16.	Ortofenilfenol (SIN 231) y ortofenilfenol sódico (SIN 232)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la IDA Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: (véase el Apéndice 1 de CX/ FA 19/51/2 Add. 1).</p> <p>Análisis de todos los aditivos alimentarios del grupo en la NGAA: La Secretaría del Codex, en consulta con las Secretarías del JECFA, lleva a cabo un examen de todos los aditivos alimentarios de grupo de la NGAA y prepara un documento más amplio para su examen en la CCFA51, incluidas propuestas sobre cómo tratar este tema. Se señaló que podría ser necesaria una reevaluación del SIN 231 y el SIN 232, ya que algunos estudios indican que la sal podría ser más tóxica para la salud humana de lo que se había estimado anteriormente.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	1
17.	Trifosfato pentasódico (SIN 451(i))	<p>Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones con respecto a (1) la revisión del ensayo como P₂O₅ a “no más del 59,0%”; y la revisión del valor máximo de pH a 10,2 Propuesto por: CEFIC Con apoyo de: Colombia; Unión Europea Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p>	<p>Bases de la solicitud:</p> <p>i. Ajustar el ensayo como P₂O₅ a “no más del 59,0%”</p> <p>En la monografía de trifosfato pentasódico preparada en la 55ª reunión del JECFA (2000) y publicada en la FNP 52 Add 8 (2000), los valores</p>	3

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: Frederic Martens Prayon S.A. Rue Joseph Wauters 144 4480 Engis Bélgica</p>	<p>del ensayo expresados como P₂O₅ no son inferiores al 56,0 % y no superiores al 58,0 %. Este valor máximo del 58,0 % no es realista porque es el contenido teórico de P₂O₅ de trifosfato pentasódico puro al 100 %. En la práctica, este valor se puede superar con frecuencia. La solicitud consiste en ajustar el valor máximo al 59,0 % P₂O₅, tal como se menciona en el Reglamento de la Comisión de la UE N° EU/231/20125.</p> <p>ii. Ajustar el valor de pH máximo a 10,2</p> <p>El valor del pH en la FNP 52 Add 8 es 9,1 – 10,1 mientras que el valor del pH en la legislación de la UE es de 9,1 – 10,2. La diferencia en el valor máximo puede inducir a error y se solicita ajustar el valor máximo a 10,2 como se menciona en el Reglamento UE/231/2012.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	
18.	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (R) (SIN 475)	<p>Tipo de solicitud: La información completa para la evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: CCFA51</p> <p>Año solicitado: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52</p>	<p>Bases de la solicitud:</p> <p>El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCPA 51 señaló que puede haber nueva información disponible que podría elevar la IDA de este aditivo alimentario, pedir una futura reevaluación y un posible aumento de la IDA.</p>	3
19.	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: FoodDrinkEurope</p> <p>Con apoyo de: Colombia; Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: No se ha indicado ninguno. La base para la reevaluación está sujeta a los datos disponibles evaluados en la reevaluación de EFSA 2017</p>	<p>Bases de la solicitud: En 2017, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) reevaluó el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como aditivo alimentario, Y consideró que el conjunto de datos disponible justifica que se revise la IDA de 7,5 mg/kg pc/d asignada por el Comité Científico de Alimentos (SCF) en 1978, a una nueva IDA de 25 mg/kg pc/d.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	1
20.	Polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (SIN	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: JECFA</p>	<p>Bases de la solicitud: El JECFA observó durante su 89ª reunión que cinco ésteres de</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	432), polioxietileno (20) monooleato de sorbitán (ISIN 433), polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán (SIN 434), polioxietileno (20) monoestearato de sorbitán (SIN 435), polioxietileno (20) triestearato de sorbitán (SIN 436)	Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	polioxietileno de sorbitán (polisorbatos) fueron evaluados por el JECFA en su 17ª reunión, y que se establecieron especificaciones. El JECFA recomienda que se publique una nueva solicitud de datos para su evaluación completa. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	
21.	Enzima proteolítica de <i>Bacillus subtilis</i>	Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: Durante las deliberaciones sobre la armonización de la disposición de aditivos alimentarios en CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir la sustancia como agente de tratamiento de las harinas en la lista.	2
22.	Extracto de romero (SIN 392)	Tipo de solicitud Datos pendientes: estudios necesarios de (1) toxicidad para el desarrollo del extracto de romero; y (2) determinar si los efectos notados en los niveles de hormona tiroidea en cachorros de roedores se pueden repetir. Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2022 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: Se requieren estudios adicionales sobre la toxicidad para el desarrollo y sobre los efectos notados en los niveles de la hormona tiroidea en cachorros de roedores para terminar la evaluación. <u>El JECFA solicita un plazo para la presentación de datos antes del 2021 de diciembre para los datos adicionales, o retirará su IDA.</u> Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	1
23.	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monolaurato de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494); monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: Anteriormente, se pidió que se revisaran las especificaciones de los SIN 491, 492 y 495 para sustituir el método de identificación del rango de fusión, según se informó en las monografías del JECFA para los SIN 491, 492 y 495 mediante las pruebas de identificación de "valor ácido, valor de yodo, cromatografía de gases". Sin embargo, el JECFA recomienda que se publique una petición de datos para llevar a cabo una reevaluación de la inocuidad del grupo de ésteres sorbitán de ácidos grasos (SIN 491 a	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>495). Las especificaciones para el grupo pueden revisarse en espera del resultado de la reevaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	
24.	Extracto de espirulina (SIN 134)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos analíticos Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/D Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3)</p> <p>La JECFA86 recibió datos analíticos limitados sobre el extracto de espirulina. Para eliminar la designación provisional de las especificaciones, se solicita la siguiente información sobre los productos comerciales a más tardar en diciembre de 2019:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización composicional completa de productos comerciales en forma líquida y en polvo. • Caracterización composicional completa del extracto acuoso antes de la formulación/estandarización. • Métodos analíticos validados para la identificación de la sustancia con una especificidad adecuada (incluidos los datos de validación y los datos representativos de los lotes). • Métodos analíticos validados para la determinación de la pureza de la sustancia con una especificidad adecuada (incluidos los datos de validación y los datos representativos de los lotes). <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	2
25.	Glicósidos de esteviol	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad Propuesto por: ISC Con apoyo de: Colombia; Perú</p>	<p>Bases de la solicitud: Se solicita que se complete la evaluación de la inocuidad de los glicósidos de esteviol producidos con nuevas</p>	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 (ya proporcionada al JECFA) Proveedor de datos: ISC María Teresa Scardigli globaloffice@internationalsteviacouncil.org</p>	<p>tecnologías, iniciada durante la 87ª reunión del JECFA, incluidas la bioconversión, la fermentación y la glicosilación. Se presentaron nueve (9) monografías separadas al JECFA para su examen en su 87ª reunión, a fin de sustentar un “marco” para futuras evaluaciones de la inocuidad y para la preparación de especificaciones para cada nueva tecnología. El Comité evaluó estas monografías y como parte de este proceso “se adoptó un marco para elaborar especificaciones para los glicósidos de esteviol con cuatro métodos de producción diferentes”. A consecuencia, se elaboraron especificaciones para los glicósidos de esteviol obtenidos con nuevos métodos de producción. Además, el Comité determinó en la 87ª reunión que “no hay problemas de inocuidad para los glicósidos de esteviol producidos por ninguno de estos métodos que ofrecen productos con 95 ≥% de pureza de acuerdo con las especificaciones existentes”. Si bien el Comité apoyó el hecho de que “no existen preocupaciones por la inocuidad”, no se llevó a cabo una opinión formal de inocuidad para cada nueva tecnología. Por consiguiente, se solicita que la reevaluación se base en la extensa labor realizada por el JECFA en la 87ª reunión en relación con la seguridad de cada uno de los expedientes individuales producidos con las nuevas tecnologías.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: No se han indicado.</p>	
26.	Sucroglicéridos (SIN 474)	<p>Tipo de solicitud: evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52</p>	<p>Bases de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, preocupa a un país miembro que el uso propuesto pueda dar lugar a exposiciones que excedan la IDA. Que el GT presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
27.	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Bases de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, preocupa a un país miembro que el uso propuesto pueda dar lugar a exposiciones que excedan la IDA. Que el GT presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p> <p>Obsérvese que la 89ª reunión del JECFA consideró que deberían proporcionarse estimaciones más refinadas de la exposición alimentaria. Concretamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. los niveles de uso ordinarios o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan estos aditivos alimentarios; y. ii. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos y sacarosa y oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deberán clasificarse según el sistema de clasificación de FoodEx2, u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros, consignando los alimentos registrados tanto en FoodEx2 como en las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia presentación para todas las reuniones. <u>Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles 2 años después de la fecha de confirmación.</u></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
28.	Oligoésteres de la sacarosa, I y II (473a)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Bases de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, preocupa a un país miembro que el uso propuesto pueda dar lugar a exposiciones que excedan la IDA. Que el GT presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p> <p>Obsérvese que la 89ª reunión del JECFA consideró que deberían proporcionarse estimaciones más refinadas de la exposición alimentaria. Concretamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. los niveles de uso ordinarios o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan estos aditivos alimentarios; y. ii. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos y sacarosa y oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deberán clasificarse según el sistema de clasificación de FoodEx2, u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros, consignando los alimentos registrados tanto en FoodEx2 como en las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia presentación para todas las reuniones. Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles 2 años después de la fecha de confirmación.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
29.	Taninos (taninos enológicos)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación para la JECFA84</p> <p>Propuesto por: CCFA50</p> <p>Año solicitado: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52</p>	<p>Bases de la solicitud: Para completar su evaluación, el JECFA requiere información sobre:</p> <p>Se requiere la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composición de los taninos derivados de toda la gama de materias primas, así como de los procesos utilizados en su fabricación; • Métodos analíticos validados y datos de control de calidad relevantes; • Datos analíticos de cinco lotes de cada producto comercial, incluida información relacionada con impurezas como gomas, sustancias resinosas, solventes residuales, contenido de dióxido de azufre e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y mercurio); • Solubilidad de los productos comerciales, según la terminología del JECFA; y. • Niveles de uso, presencia natural y productos alimenticios en los que se utilizan taninos. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	2
30.	Taumantina II	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: CCC</p> <p>Con apoyo de: Colombia; Estados Unidos de América</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: NOMAD Bioscience GmbH Jurijus (Yuri) Gleba, Ph.D gleba@nomadbioscience.com</p> <p>Centre for regulatory Services Inc. Kristi O. Smedley, Ph.D. smedley@cfr-services.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La proteína de THAUMATIN II es un edulcorante natural no calórico y acentuador del sabor producido por NOMAD Bioscience mediante la recombinación de plantas verdes. La gran mayoría de las taumatinas comercialmente disponibles se extraen de los árboles de <i>Taumatococcus daniellii</i>, que no se cultivan. Las mezclas naturales de taumatina se obtienen por extracción de los ariles del fruto del árbol, que se cosechan en el medio silvestre. La oferta imprevisible y las preocupaciones ambientales con respecto a las prácticas actuales de producción han limitado un uso más amplio de</p>	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>DT/Consulting Group Daniele Wikoff, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Calorie Control Council Robert Rankin rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p>las taumatinas, especialmente como edulcorantes. El proceso de fabricación de NOMAD no agota los recursos naturales y puede incrementarse para satisfacer una creciente demanda de taumatina. THAUMATIN II es la proteína de la familia de la taumatina de NOMAD Bioscience producida por recombinación en plantas verdes como espinacas, lechuga, remolacha roja y Nicotiana benthamiana; todas ellas pueden cultivarse de forma sostenible y a gran escala. El proceso de producción de NOMAD obtiene THAUMATIN II con la misma secuencia de aminoácidos que la taumatina II (también conocida como taumatina 2 o taumatina B en la bibliografía) en productos comerciales. El proceso de NOMAD obtiene un producto muy puro que cumple con las especificaciones existentes e incluye algunas trazas de impurezas que han demostrado ser inocuas en los niveles presentes. NOMAD solicita una opinión del JEFCA con respecto a la posibilidad de modificar la definición y ampliar la especificación de las composiciones actuales de la taumatina para incluir también la especificación de THAUMATIN II</p> <p>Aunque la taumatina II (taumatina 2) es un componente de las mezclas de taumatina aprobadas para su comercialización en la UE y corresponde a la especificación de E957, el proceso utilizado por NOMAD para la fabricación de THAUMATIN II mediante recombinación es diferente del proceso empleado para producir E957, si bien las proteínas de la taumatina 2/THAUMATIN II responsables de la funcionalidad son idénticas. Los diferentes procesos producen taumatina 2/II con diferentes perfiles de impurezas. El producto de NOMAD (THAUMATIN II y sus impurezas asociadas) ha recibido la clasificación GRAS de la FDA</p>	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>estadounidense y se considera inocuo para su uso en todas las clases de alimentos definidas para E957 y a las mismas tasas de aplicación (GRN 738). La taumatina producida mediante recombinación no ha sido evaluada por la EFSA. Entonces, la intención de NOMAD Bioscience es buscar que el JECFA examine las especificaciones y la determinación de la inocuidad de NOMAD, de manera que otras jurisdicciones reguladoras puedan basarse en esta evaluación</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado.</p>	
31.	<i>Dióxido de titanio (SIN 171)</i>	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones si es necesario Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: No se aplica Proveedor de datos: No se aplica</p>	<p>Bases de la solicitud: La EFSA ha publicado recientemente una reevaluación del dióxido de titanio, con la siguiente importante información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teniendo en cuenta todos los estudios científicos y datos disponibles, el Grupo concluyó que el dióxido de titanio ya no puede considerarse inocuo como aditivo alimentario. • La evaluación se realizó siguiendo una metodología rigurosa y teniendo en cuenta muchos miles de estudios, inclusive nuevas pruebas científicas y datos sobre nanopartículas. • Aunque las pruebas de los efectos tóxicos generales no fueron concluyentes, sobre la base de los nuevos datos y los métodos fortalecidos, el grupo no pudo descartar una preocupación por genotoxicidad y, por consiguiente, no pudo establecer un nivel inocuo de ingesta diaria de este aditivo alimentario. <p>La Secretaría del JECFA aclaró desde la publicación del documento CL 2021/61-FA que el JECFA tiene como objetivo primero establecer</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>critérios para los datos necesarios para la reevaluación del dióxido de titanio (probablemente en 2022) y posteriormente publicar una correspondiente petición de datos (probablemente en 2023).</p> <p>Posibles cuestiones de comercio: Se prevé que en la Unión Europea se prohíba el uso del dióxido de titanio como aditivo alimentario. La UE informará pronto a los socios comerciales a través de una notificación sanitaria y fitosanitaria (MSF) en la que se recomendarán las medidas que se han de adoptar. Esta revocación presenta un potencial significativo para la interrupción del comercio.</p>	

* La CCFA50¹ avaló el sistema de clasificación para la priorización de entradas, en orden de prioridad más alta (1) a más baja (3):

- (1) Reevaluación de un aditivo, sobre la base de un problema de inocuidad identificado;
- (2) Evaluación de un nuevo aditivo que se pretende incluir en la NGAA; y.
- (3) Evaluación de un cambio en las especificaciones.

Lista de prioridades de 61 aromatizantes propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA que se examinará en la 52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, presentada en respuesta a la CL 2019/41-FA

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA52	4902		22122-36-7	3-Metil-2(5H)-furanona	III
Enviado a la CCFA52	4915		2142634-65-7	(5Z)-3,4-Dimetil-5-propilideno-2(5H)-furanona	III
Enviado a la CCFA52	4927		934534-30-2	4,7-Decadienal	I
Enviado a la CCFA52	4887		56219-03-5	cis-9-Dodecenal	I
Enviado a la CCFA52	4918		68820-38-2	Tridec-5-enal	I
Enviado a la CCFA52	4886		126745-61-7	cis-6-Dodecenal	I
Enviado a la CCFA52	4904		115018-39-8	trans-Tetradec-4-enal	I
Enviado a la CCFA52	4905		2119671-25-7	2,6-dimetilheptenil formato	I
Enviado a la CCFA52	4885		68820-34-8	Trans-5-Dodecenal	I
Enviado a la CCFA52	4898		41547-29-9	Trans-5-Octenal	I
Enviado a la CCFA52	4891		2088117-65-9	(E)-3-Metil-4-ácido dodecenoico	I
Enviado a la CCFA52	4917		22032-47-9	(Z)-9-Ácido dodecenoico	I

¹ REP 18/FA, para 156.

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA52	4926		65398-36-9	(Z)-8-Pentadecenal	I
Enviado a la CCFA52	4841		16676-96-3	cis-5-acetato de dodecenilo	I
Enviado a la CCFA52	4784		57548-36-4	(±)-4-Hidroxi-6-metil-2-heptanona	I
Enviado a la CCFA52	4939		2180135-09-3	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)decanetioato	I
Enviado a la CCFA52	4894		116229-37-9	2-mercapto-3-metil-1-butanol	I
Enviado a la CCFA52	4883		556-27-4	S-alil-L-Cisteína sulfóxido	II
Enviado a la CCFA52	4935		98139-71-0	3-metilbutano-1,3-diol	III
Enviado a la CCFA52	4916		124831-34-1	2-Metil-3-buten-2-ol	I
Enviado a la CCFA52	4938		2180135-08-2	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)tetradecanetioato	I
Enviado a la CCFA52	4901		2097608-89-2	O-etilo S-(3-metilbut-2-en-1-il)tiocarbonato	I
Enviado a la CCFA52	4900		64580-54-7	Hexil propil disulfuro	I
Enviado a la CCFA52	4914		24963-39-1	bis-(3-Metil-2-butenil)disulfuro	III
Enviado a la CCFA52	4889		3877-15-4	Metil propil sulfuro	I
Enviado a la CCFA52	4903		26516-27-8	Etil 3-metil-2-oxopentanoato	I
Enviado a la CCFA52	4804		61789-44-4	Mezcla de ácido ricinoleico, ácido linoleico y ácido oleico	
Enviado a la CCFA52	4930		159017-89-7	4-Isopropoxicinnamaldehído	I
Enviado a la CCFA52	4888		1945993-01-0; 828265-08-3	Mezcla de 5-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona y 7-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-5-metilcroman-2-ona	III
Enviado a la CCFA52	4879		21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexametil-5,6,7,8-tetrahidronaftalen-2-il)etanona	II
Enviado a la CCFA52	4893		4912-58-7	2-etoxi-4-(hidroximetil)fenol	I
Enviado a la CCFA52	4892		4707-61-3	cis-2-Ácido hexilciclopropanoacético	II
Enviado a la CCFA52	4890		27841-22-1	3-p-Menten-7-al	I
Enviado a la CCFA52	4928		554-14-3	2-Metiltiofeno	II
Enviado a la CCFA52	4839		163460-99-9; 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenocarboxialdehído	II
Enviado a la CCFA52	4813		1612888-42-2	2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofen-2-il)etanol	II
Enviado a la CCFA52	4884		1569-60-4	6-Metil-5-hepten-2-ol	I
Enviado a la CCFA52	4827		6090-09-1	1-(4-Metil-3-ciclohexen-1-il)-etanona	I
Enviado a la CCFA52	4869		886449-15-6	4-(L-Mentoxi)-2-butanona	II
Enviado a la CCFA52	4844		118026-67-8	(2E,4E)-2,4-Decadien-1-ol acetato	I
Enviado a la CCFA52	4747		91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
Enviado a la CCFA52	4913		18478-46-1	3,7-dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol	II
Enviado a la CCFA52	4785		25234-33-7	2-octil-2-dodecenal	II
Enviado a la CCFA52	4786		13893-39-5	2-Hexil-2-decenal	II
Enviado a la CCFA52	4929		60857-05-8	4-metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
Enviado a la CCFA52	4920		220462-51-9	1-etilo-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
Enviado a la CCFA52	4832		108715-62-4	2-(3-benciloxipropil)piridina	III
Enviado a la CCFA52	4829		616-45-5	2-Pirrolidona	I

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA52	4818		1370711-06-0	<i>trans</i> -1-etil-2-metilpropilo 2-2-butenoato	I
Enviado a la CCFA52	4867		18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i>)-3,8-dimetil-5-prop-1-en-2-il-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2 <i>H</i> -azulen-1-ona	II
Enviado a la CCFA52	4840		38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
Enviado a la CCFA52	4807		1078-95-1	Acetato de pinocarvilo	II
Enviado a la CCFA52	4906		36687-82-8	<i>L</i> -tartrato de carnitina	III
Enviado a la CCFA52	4868		61315-75-1	4-(4-Metil-3-penten-1-il)-2(5 <i>H</i>)-furanona	III
Enviado a la CCFA52	4896		2186611-08-3	<i>N</i> -(2-hidroxi-2-feniletilo)-2-isopropilo-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
Enviado a la CCFA52	4882		1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cianometilo)fenilo)-2-isopropilo-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Enviado a la CCFA52	4899		1622458-34-7; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]tiadiazina-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)-2,6-dimetilisonicotinamida	III
Enviado a la CCFA52	4880		2015168-50-8	2-(4-etilfenoxia)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pirazol-3-il)- <i>N</i> -(tiofen-2-ilmetil)acetamida	III
Enviado a la CCFA52	4881		1857331-84-0	<i>N</i> -(3-hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Enviado a la CCFA52	4877		76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-Dimetoxifenil)- <i>N</i> -[2-(3-metoxifenil)-etil]-acrilamida	III
Enviado a la CCFA52	4835		877207-36-8	2,4-dihidroxi- <i>N</i> -[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida	III

Lista de prioridades de 68 aromatizantes anteriormente propuestos para incorporación en la Lista de prioridades del JECFA que se examinarán para evaluación de la inocuidad en la 52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, identificadas en respuesta a la CL 2020/37-FA

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA45	4074		6321-45-5	Valerato de alilo	II
Enviado a la CCFA45	4072		20474-93-5	Crotonato de alilo	II
Enviado a la CCFA45	4688		105-82-8	1,1-Dipropoxietano	I
Enviado a la CCFA45	4432		25334-93-4	(±) Acetaldehído etil isopropil acetal	I
Enviado a la CCFA45	4528		6986-51-2	Acetaldehído etilo de acetal isobutílico	I
Enviado a la CCFA45	4527		5669-09-0	Acetaldehído di-isobutilacetal	I
Enviado a la CCFA45	4335		10486-19-8	Tridecanal	I
Enviado a la CCFA45	4334		1002-84-2	Ácido pentadecanoico	I
Enviado a la CCFA45	4336		638-53-9	Ácido tridecanoico	I
Enviado a la CCFA45	4010		123-63-7	Paraldehído	III
Enviado a la CCFA45	4685		7370-92-5	(±)-6-Octahiltetrahydro-2 <i>H</i> -pirano-2-ona	I
Enviado a la CCFA45	4673		7370-44-7	<i>delta</i> -Hexadecalactona	I
Enviado a la CCFA45	4749		35852-42-7	4-Metilpentil 4-metilvalerato	I
Enviado a la CCFA45	4346		180348-60-1	Acetato de 5-metilhexilo	I
Enviado a la CCFA45	4347		850309-45-4	4-isovalerato de metilpentilo	I
Enviado a la CCFA45	4343		25415-67-2	4-metilpentanoato de etilo	I

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA45	4344		2983-38-2	2-etilbutirato de etilo	I
Enviado a la CCFA45	4345		2983-37-1	2-etilhexanoato de etilo	I
Enviado a la CCFA45	4735		13552-95-9	(4Z, 7Z)-Trideca-4,7-Dienal	I
Enviado a la CCFA45	4682		23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2H)-naftol	I
Enviado a la CCFA45	4742		917750-72-2	1-(2-Hidroxi-4-metilciclohexil)etanona	III
Enviado a la CCFA45	4687		544409-58-7	(±)-3-Hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
Enviado a la CCFA51	4836		137363-86-1	10% de solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
Enviado a la CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-Tritiooctano	III
Enviado a la CCFA51	4817		38634-59-2	S-[(metiltio)metil]tioacetato	I
Enviado a la CCFA51	4870		17564-27-1	2- Etil -4-metil-1,3-ditiolano	II
Enviado a la CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-Propaneditioacetato	III
Enviado a la CCFA51	4824		1658479-63-0	Acetato de etilo 2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)	III
Enviado a la CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(Aliliditio) butan-2-ona	III
Enviado a la CCFA51	4822		61407--00-9	2,6-dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopirano-3-carboxaldehído	II
Enviado a la CCFA51	4823		33368-82-0	1-Propenil 2-propenil disulfuro	II
Enviado a la CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanotiol	I
Enviado a la CCFA51	4779		1416051-8-1	(±) -2-mercapto-5-metilheptan-4-ona	I
Enviado a la CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
Enviado a la CCFA51	4791		22236-44-8	3-(acetiltio)hexanal	III
Enviado a la CCFA51	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona	I
Enviado a la CCFA51	4730		1241905-19-0	O-Etil S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato	III
Enviado a la CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(metiltio)-decanal	I
Enviado a la CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol	III
Enviado a la CCFA51	4761		75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo	I
Enviado a la CCFA51	4760		53626-94-1	Tioisobutirato de prenilo	I
Enviado a la CCFA45	4745		62439-41-2	(±)-6-metoxi-2,6-dimetilheptano	I
Enviado a la CCFA45	4765		1367348-37-5	5-formiloxilodecanoato de etilo	III
Enviado a la CCFA45	4719		110-15-6	Ácido succínico	I
Enviado a la CCFA51	4871		1962956-83-7	Acetato de 2-Fenoxietil 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)	I
Enviado a la CCFA51	4826		10525-99-8	Acetato de 3-fenilpropilo 2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)	I
Enviado a la CCFA51	4810		60563-13-5	Acetato de etilo-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenilo)	I
Enviado a la CCFA45	4750		65405-77-8	salicilato de cis-3-hexenilo	I
Enviado a la CCFA45	4700		614-60-8	ácido trans-o-cumárico	III
Enviado a la CCFA45	4622		61683-99-6	Piperonal propilenglicol acetal	III
Enviado a la CCFA45	4606		930587-76-1	4-formil-2-metoxifenil 2-hidroxiopropanoato	I
Enviado a la CCFA45	4627		6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal	III
Enviado a la CCFA45	4435		673-22-3	2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído	I

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA45	4430		99-50-3	Ácido 3,4-dihidroxibenzoico	I
Enviado a la CCFA45	4431		99-06-9	Ácido 3-hidroxibenzoico	I
Enviado a la CCFA45	4618		23495-12-7	2-propionato de fenoxietilo	III
Enviado a la CCFA45	4625		6314-97-2	Fenil acetaldehído propilenglicol acetal	I
Enviado a la CCFA45	4629		5468-05-3	Fenil acetaldehído propilenglicol acetal	III
Enviado a la CCFA45	4620		122-99-6	2-fenoxietanol	III
Enviado a la CCFA45	4619		92729-55-0	Propil 4- <i>tert</i> -butilfenilacetato	I
Enviado a la CCFA45	4314		61810-55-7	Decanoato de fenetilo	I
Enviado a la CCFA45	2860		94-47-3	Benzoato de fenetil	I
Enviado a la CCFA45	4438		591-11-7	<i>Beta</i> -Angélicalactona	I
Enviado a la CCFA45	4195		87-41-2	Ftalida	III
Enviado a la CCFA45	4768		67936-13-4	2,6,10-trimetil-9-undecenal	I
Enviado a la CCFA45	4612		645-62-5	2-etilo-2-hexenal	II
Enviado a la CCFA45	4616		13019-16-4	2-Hexilidenehexanal	II
Enviado a la CCFA45	4486		5694-82-6	Citral glicerilo acetal	I

Lista de prioridades de 29 aromatizantes propuestos para incorporación en la Lista de prioridades del JECFA que se considerará para revisión de las especificaciones en la 52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, presentada en respuesta a la CL 2020/37-FA

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación de especificaciones más reciente (Año (reunión))	Actualización de especificaciones propuesta
Viejo	3862	489		Hexanetioato de S-metilo	2003 (61ª reunión)	El número CAS debería ser 2432-77-1; actualizar la fórmula química y el peso molecular
Viejo	4047	1383	67746-30-9	(E)-2-hexenal dietil acetal	2004 (63ª reunión)	La especificación requiere claridad. 92% de 2E isómero y 3-5% de 2Z isómero
Viejo	3333	1170	551-08-6	3-Butilideneftalida	2003 (61ª reunión)	El valor del análisis no refleja actualmente el material comercial
Viejo	2962	755		Isopulegol	2000 (55ª reunión)	El número CAS actualmente indicado corresponde al isómero L, pero la sustancia es una mezcla de isómeros D y L, que están mejor representados por CAS 7786-67-6
Viejo	3658	1233	470-67-7	1,4-cineol	2003 (61ª reunión)	La gravedad y el índice de refracción específicos no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación de especificaciones más reciente (Año (reunión))	Actualización de especificaciones propuesta
Viejo	3791	1166	4430-31-3	Octahidrocoumarina	2003 (61ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	3849	1411	195863-84-4	3-(L-mentoxi)-2- metilpropano-1,2-diol	2004 (63ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	4053	1416	42822-86-6	p-mentano-3,8-diol	2004 (63ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	3927	808	645-13-6	p-Isopropilacetofenona	2001 (57ª reunión)	Claridad en la descripción del isómero posicional
Viejo	2005	810	100-06-1	Acetanisol	2001 (57ª reunión)	Claridad en la descripción del isómero posicional
Viejo	3839	1343	502-61-4	Farneseno (alfa y beta)	2004 (63ª reunión)	El número CAS 688330-26-9 describe mejor la mezcla de alfa y beta-farneseno
Viejo	3478	511		1-Butanetiol	1999 (53ª reunión)	El número CAS que se encuentra actualmente en la base de datos no representa el 1-butanetiol. El número CAS de esta sustancia es 109-79-5
Viejo	3886	1226		Acetato de 8-ocimenilo	2003 (61ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 197098-61--0. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3790	493		Metiltio 2-(propionyloxi)propionato	2002 (59ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 93940-60-4. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3503	520		2, 3, o 10-mercaptopinano	2000 (55ª reunión)	Los números CAS de esta sustancia son 23832-18-0; 6588-78-9; 72361-41-2. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3865	571		Disulfuro de metilo 3-metil-1-butenilo	2003 (61ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 233666-09-6. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3752	933		2-(1'-etoxi)etoxipropanoato de potasio	2001 (57ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 100743-68-8. Actualmente no hay ninguno en la base de datos

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación de especificaciones más reciente (Año (reunión))	Actualización de especificaciones propuesta
Viejo	3806	444	156329-82-2	Carbonato de (-)-mentol 1- y 2-propilenglicol	1998 (51ª reunión)	El registro ha eliminado el número CAS que aparece actualmente en la base de datos. El número CAS actual es 30304-82-6
Viejo	2611	930	598-82-3	Ácido láctico	2001 (57ª reunión)	El registro ha eliminado el número CAS que aparece actualmente en la base de datos. Los números CAS de esta sustancia son 10326-41-7; 79-33-4; 50-21-5
Viejo	2044	9	7439-76-7	Alilo 10-undecenoato	1996 (46ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería ser 7493-76-7
Viejo	2514	54	1005-86-2	Formato de geranil	2003 (61ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería ser 105-86-2
Viejo	2031	4	142-91-8	Heptanoato de alilo	1996 (46ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería ser 142-19-8
Viejo	2040	1	2408-70-0	Propionato de alilo	2000 (55ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería ser 2408-20-0
Viejo	3353	1272	151824	3-Hexenil formato (mezcla cis y trans)	2003 (61ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. El número CAS correcto es 33467-73-1
Viejo	3493	135	34942-91-1	Acetato de trans-3-heptenilo	1997 (49ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 1576-77-8
Viejo	4479	1973	5413-49-0	Etil levulinato propilenglicol	2010 (73ª reunión)	El número CAS correcto es 57197-36-1
Viejo	2721	216	2412-24-1	Metil 4-metilvalerato	2000 (55ª reunión)	El número CAS correcto es 2412-80-8
Viejo	2390	273	1321-89-7	2,6-Dimetiloctanal	2001 (57ª reunión)	El número CAS correcto es 7779-07-9
Anterior	3809	506	109-79-5	Mentona-8-tioacetato	1999 (53ª reunión)	El número CAS actual de la base de datos corresponde a otra sustancia. El número CAS correcto es 94293-57-9

LISTA DE SUSTANCIAS DEL CUADRO 2 UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
1.	Ácido prolil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias</p>	<p>Bases de la solicitud: Esta enzima se utiliza en los procesos de elaboración de cerveza para reducir la cantidad de gluten/gliadinas; producción de alcohol potable para optimizar la fermentación; procesamiento de proteínas para producir hidrolizados de proteínas sin sabor amargo; procesamiento de almidón para degradar péptidos que</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
		Sra. Paola Montaguti paola.montaguti@dsm.com	afectarían negativamente el proceso de producción y reducirían la cantidad de gluten/gliadinas. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
2.	Carbón activado (carbón activo)	Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA: i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomácea y el carbono activo, y ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
3.	Adenosina -5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año solicitado: 2018 (CCFA50) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Shin Nihon Chemical Co., Ltd Dr. Ashley Roberts ashley.roberts@intertek.com	Bases de la solicitud: La adenosina ademinasa de <i>Aspergillus oryzae</i> se utiliza durante el procesamiento de alimentos y bebidas para aumentar el contenido de 5'-monofosfato (5'-IMP) en alimentos, bebidas o ingredientes alimentarios para impartir o mejorar el sabor. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
4.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa un gen modificado de alfa-amilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen lisa.jensen@dupont.com	Bases de la solicitud: La enzima es una alfa-amilasa termoestable que hidroliza el almidón, que rápidamente redujo la viscosidad del almidón gelatinizado, permitiendo el procesamiento de materiales con altos niveles sólidos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
5.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen	Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
6.	Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pugillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>tvit@novozymes.com</p> <p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
7.	Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
8.	Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dra. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en productos a base de cereales y patatas para convertir la asparagina en ácido aspártico, con el fin de reducir la formación de acrilamida durante el procesamiento. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
9.	Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima está indicada como una enzima termotolerante utilizada para convertir la asparagina en ácido aspártico para reducir la formación de acrilamida durante el horneado, en procesos a base de cereales, procesamiento de frutas y verduras, y procesamiento de café y cacao. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
10.	Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
11.	Bentonita (SIN 558)	<p>Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones (plomo)</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomácea y el carbono activo, y ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita. <p>(Nota: También figura en relación con el tema 3 del Cuadro 1, arriba)</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
12.	Quimosina de <i>Camelus dromedarios</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La quimosina cataliza la hidrólisis, en un lugar muy particular de la cadena de aminoácidos, de la κ-caseína, la principal proteína de la leche. Este es el primer paso clave absoluto en toda la elaboración de queso, a través del cual la leche líquida se coagula (precipita) y convierte en una forma semisólida por la acción catalítica de coagulantes, como la quimosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quimosina es la producción de queso. Además, la quimosina puede utilizarse en la producción de productos lácteos fermentados, donde puede utilizarse para aumentar la viscosidad del preparado. El quark es un ejemplo de producto lácteo fermentado en el que se utilizan coagulantes, como las quimosinas, para aumentar la viscosidad final del producto.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
13.	Tierra diatomácea	<p>Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones (plomo)</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomácea y el carbono activo, y ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
14.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producida por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinosilán en arabinosilano-oligosacáridos y proporciona beneficios tecnológicos en el horneado.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
15.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinosilán en arabinosilano-oligosacáridos y proporciona beneficios tecnológicos en el horneado.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
16.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Thermotoga maritima</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinosilán en oligosacáridos de arabinosilano y proporciona beneficios tecnológicos en el horneado.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
17.	Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en el horneado, ya que forma enlaces interproteicos en la masa, la fortalece y aumenta su capacidad de retención de gas y mejora sus propiedades de manipulación.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
18.	Glutaminasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o: Intertek Shahrzad Tafazoli, masc (inglés), MSc, PhD +1 905 542-2900 ext. 0268</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de L-glutamina en L-glutamato, y se utiliza en la fabricación de extractos de levadura ricos en ácido glutámico e hidrolizados de proteínas ricos en ácido glutámico. Estos, a su vez, se añaden a otros alimentos, inclusive en bebidas, para impartir un aroma salado o umami.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
19.	Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producido por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructo-oligosacáridos, teóricamente a partir de todos los materiales alimentarios que contienen inulina de forma natural.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
20.	Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La preparación de la enzima lactasa se utiliza como coayudante de elaboración durante la fabricación de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante la elaboración de la leche y otros productos lácteos con lactosa, por ejemplo, para obtener productos lácteos con reducción de lactosa para individuos intolerantes a esta, así como productos lácteos con mejor consistencia y mayor dulzura debido a la hidrólisis de la lactosa para formar glucosa y galactosa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
21.	Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de alimentos para la hidrólisis de lípidos durante el procesamiento de alimentos que contienen lípidos, por ejemplo, para mejorar la resistencia de la masa y la estabilidad en la cocción y otros procesos basados en cereales. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
22.	Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc Sr. Tomonari Ogawa tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en el procesamiento de productos de levadura hidrolizando ARN, aumentando así los niveles de ribonucleótido y mejorando el sabor umami. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
23.	Fosfolipasa A2 del páncreas porcino expresado en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dra. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima hidroliza los fosfolípidos naturales presentes en los alimentos, lo que da lugar a la formación de liso-fosfolípidos que tienen propiedades emulsionantes. Esto puede ser beneficioso en el horneado y en el procesamiento de huevos para obtener propiedades emulsionantes superiores (p.ej., útil en aderezos, pastas, salsas). Además, la preparación enzimática se utiliza durante el desengomado de aceites vegetales, donde los fosfolípidos se pueden separar más eficazmente del aceite. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
24.	Proteasa Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMGS 25520	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La preparación enzimática se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de productos de panadería y repostería. La enzima alimentaria cataliza hidrolizados de los enlaces peptídicos. La adición de enzimas proporciona varios beneficios durante la producción de productos de panadería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de la masa más rápido al mezclar; - Mejor maquinabilidad de la masa; - Reducción de rigidez de la masa; - Mejora de la estructura y extensibilidad de la masa durante el paso de moldeado; - Forma uniforme del producto de panadería;

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
			<p>- Viscosidad homogénea de la masa, y.</p> <p>- Mejora la textura de ciertos productos como pan de hamburguesa</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
25.	Transglucosidasa/alfa-glucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de alfa-glucosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt vincent.sewalt@dupont.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima alimentaria cataliza las reacciones hidrolíticas y de transferencia en la incubación con α-D-gluco-oligosacáridos. En las melazas, los azúcares no fermentables, como la rafinosa y la estaquiosa, se convierten en sacarosa, galactosa, glucosa y fructosa, que luego pueden fermentarse en alcohol. El preparado enzimático está destinado a la producción de isomalto-oligosacáridos y a la fabricación de alcohol potable, lisina, ácido láctico y GMS.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
26.	Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2015 (CCFA47)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la endosólisis de los enlaces 1,4-beta-D-xilosicos en xilanos, incluidos los arabinoxilanos de diversos materiales vegetales, incluidas las paredes celulares y el endospermo de cereales, como el trigo, la cebada, la avena y la malta. Se utiliza en procesos de horneado y otros procesos a base de cereales donde mejora las características y el manejo de la masa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
27.	Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en los procesos de elaboración de cerveza para hidrolizar arabinoxilanos en las paredes de las células de cereales, para reducir la viscosidad de la hierba y mejorar la filtración. La enzima también se utiliza en los procesos de horneado para mejorar las características y el manejo de la masa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>

Directrices para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas

Información general

El CCFA ha convenido en que la NGAA debe ser la única fuente de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Codex. Esto exige que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas se «armonicen»; es decir, que se retiren de las normas y se incorporen en la NGAA con los cambios o las notas pertinentes que sean necesarias. Este trabajo compete a un GTE del CCFA que utiliza un enfoque de árbol de decisión y está activo¹. Cuando se han armonizado las normas para productos, se añade una referencia general a la sección de aditivos alimentarios de la norma que remite a las secciones correspondientes de la NGAA.

Si bien los comités de productos tienen derecho a elaborar listas de aditivos alimentarios específicos para las normas y se reconoce que las disposiciones sobre aditivos alimentarios pueden revisarse según sea necesario a la luz de la evaluación de riesgos por el JECFA o de la modificación de la necesidad tecnológica y la justificación del uso (p.ej., añadir o eliminar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, modificar las clases funcionales o modificar las condiciones de uso de los aditivos alimentarios), cualquier cambio en las disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables a las normas que ya se han armonizado con la NGAA, deberá hacerse en la NGAA y no en las normas, con el fin de asegurar que la NGAA permanezca actualizada y se mantenga como la única fuente de disposiciones sobre aditivos alimentarios. Por lo tanto, se recomienda que si los comités de productos básicos solicitan algún cambio en relación con las disposiciones sobre aditivos alimentarios, tales solicitudes se presenten al CCFA para que se puedan introducir cambios en la NGAA y, de ser necesario, cambios en la referencia general a la NGAA en las normas.

Este proyecto de documento de orientación se ha redactado con el objetivo de garantizar que no haya divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas, una vez terminada la armonización.

Comités de productos

Comités activos de productos (con reuniones presenciales)

Se debería mantener una referencia general a la NGAA en las normas, que se hayan armonizado con la NGAA. El comité de productos deberá presentar directamente al CCFA toda solicitud de adición, eliminación o modificación en la NGAA de una disposición sobre aditivos alimentarios aplicable a una norma, después de considerar la necesidad tecnológica y la justificación del uso de cada aditivo alimentario.

Comité de productos suprimidos

La responsabilidad de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas recae en el CCFA.

Comités de productos suspendidos y comités activos (que trabajan solo por correspondencia)

- Comités de productos suspendidos: Compete al CCFA hacer disposiciones nuevas o modificadas sobre aditivos alimentarios.
- Los comités activos (que *solo trabajan por correspondencia*): si sólo trabajan en una tarea específica (p. ej., la elaboración de una norma), es responsabilidad del CCFA hacer disposiciones nuevas o modificadas sobre aditivos alimentarios, a menos que el mandato específico del comité incluya la consideración de disposiciones sobre aditivos alimentarios. En este último caso, el comité deberá trabajar en conjunto con el CCFA y considerarse comité activo.

Justificación tecnológica

Cuando existe *un comité activo* pertinente para la disposición sobre aditivos alimentarios que se está considerando, se reconoce que están en la mejor posición para decidir si el uso de un aditivo alimentario determinado se justifica tecnológicamente en las normas que le competen. Además, se reconoce que tienen conocimientos especializados para confirmar la necesidad y, en caso necesario, aclarar la función tecnológica que realiza cada aditivo o aditivos alimentarios. Esta importante función contribuirá a comprender la índole y el propósito de las disposiciones.

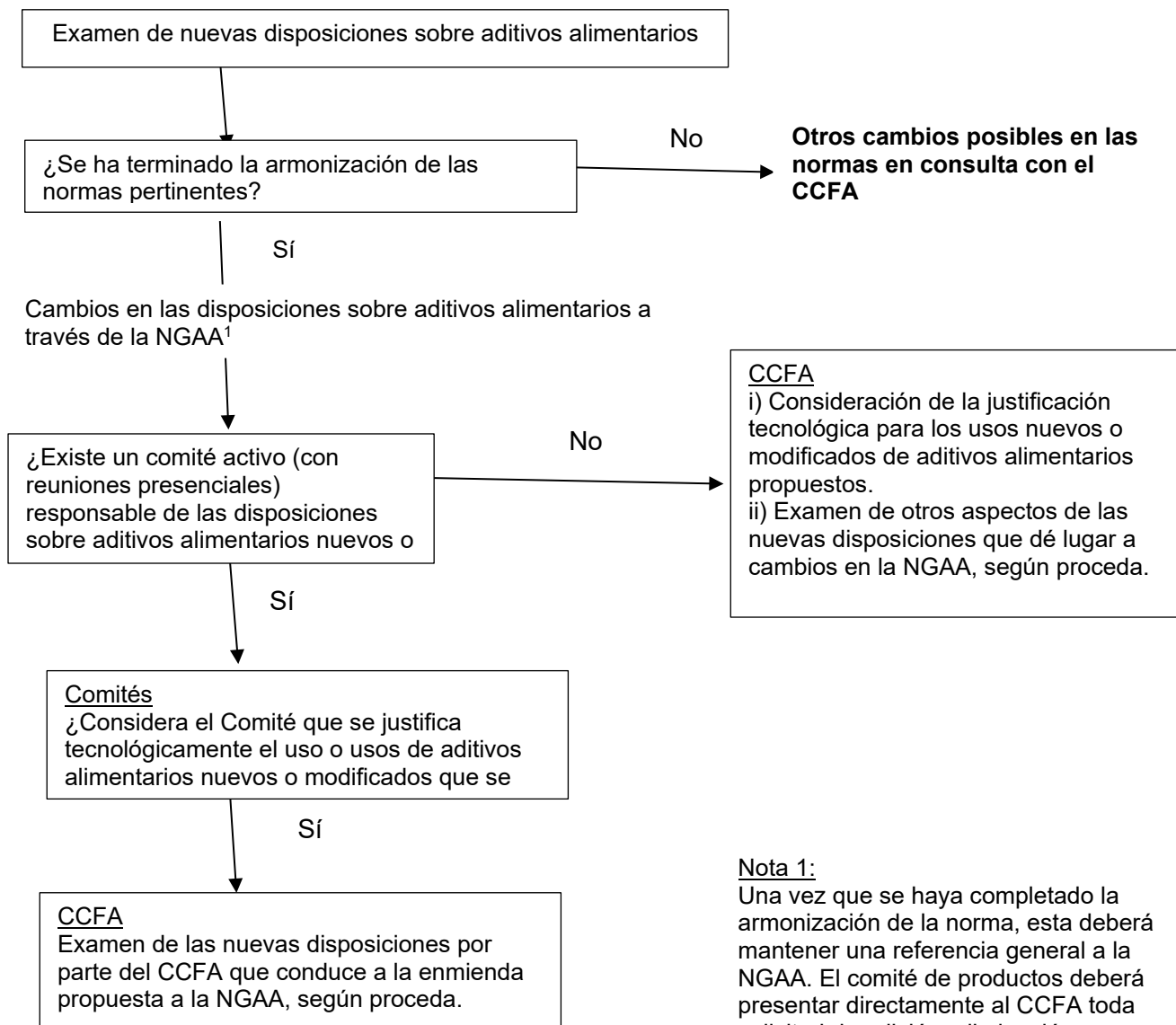
Clase funcional

Es una práctica establecida desde hace mucho tiempo incluir una lista de clases funcionales específicas en la referencia general a la NGAA dentro de las normas de productos básicos, como parte del trabajo de

¹ Orientación para los comités de productos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios, http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_s_01.pdf

armonización. Cuando exista *un comité activo* de productos básicos, cualquier recomendación de incluir una clase funcional nueva o modificada debe hacerse en consulta con el CCFA.

A continuación se presenta un breve árbol de decisiones para facilitar la comprensión de esta guía.



Nota 1:

Una vez que se haya completado la armonización de la norma, esta deberá mantener una referencia general a la NGAA. El comité de productos deberá presentar directamente al CCFA toda solicitud de adición, eliminación o modificación en la NGAA de una disposición sobre aditivos alimentarios aplicable a una norma, después de considerar la necesidad tecnológica y la justificación del uso de cada aditivo alimentario. En consecuencia, puede ser necesario actualizar la referencia general a la NGAA en la norma.

Apéndice XIII

PLAN DE TRABAJO PARA LA FUTURA ARMONIZACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

Normas del Codex (CXS)	Comités	Núm. de normas	CCFA53 2022	CCFA54 2023	CCFA55 2024	CCFA56 2025
207, 243, 253, 262, 281, 282, 288, 290, 331	CCMMP ²	31	9 Otras leches y el resto 207, 243, 253, 262, 281, 282, 288, 290, 331	[4ⁱ 279, 280, 284, 289]		
17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297 (En conserva) 38, 52, 67, 75, 115, 130, 143, 160, 177, 223, 240, 296 (el resto) 39, 69, 76, 103, 131, 321 [Ya armonizadas: 66, 260, 320] Aprobación: 160, 294R, 306R, Frutos secos en conserva, mezclas de fruta en conserva	CCPFV ²	35 [3 ya están armonizadas]	3 Aprobación normas CCPFV: 160, 294R, 306R	11 En conserva 17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297 Aprobación , normas CCPFV: Frutos secos en conserva y mezclas de fruta en conserva	11 El resto, dividido 38, 52, 67, 75, 115, 130, 143, 177, 223, 240, 296	9 Otros 39, 69, 76, 103, 131, 321 [Ya armonizadas (3) 66, 260, 320]
72, 73, 74, 156, 181, 203, directrices para productos listos para el consumo	CCNFSDU ¹	6	7 72, 73, 74, 156, 181, 203, Directrices para productos listos para el consumo			
Total			19	15	11	9
Todas las que estén pendientes de terminación				Según sea necesario	Según sea necesario	¿Otras?
Todas las normas regionales <u>CCAFRICA</u> 325R <u>CCASIA</u> 294R, 298R, 301R, 313R, 322R, 323R	CCAFRICA ¹ CCASIA ¹ CCNEA ¹ CCLAC ¹ CCEURO ¹	1 7 5 1 1	2 40R, 325R	Una división apropiada 5 308R, 313R, 314R, 323R, 324R	Según sea necesario, el resto 6 257R, 258R, 298R, 301R, 309R, 322R	¿Otras?

Normas del Codex (CXS)	Comités	Núm. de normas	CCFA53 2022	CCFA54 2023	CCFA55 2024	CCFA56 2025
CCNEA 257R, 258R, 308R, 309R, 314R CCLAC 324R CCEURO 40R						
247	TFFJ ³	1			1 247	
Total			21	20	18	9

Notas

- 1 Comité activo
- 2 Suspendido sin plazo
- 3 Suprimido o anulado
- 4 Trabaja por correspondencia

ⁱ Sujeto a confirmación

Apéndice XIV

DOCUMENTO INFORMATIVO/CUADRO SOBRE LOS NÚMEROS DEL SIN ELIMINADOS Y REASIGNADOS

Por orden de número del SIN

Los cambios de nombre de aditivos alimentarios no figuran en esta lista.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Observaciones
128	Rojo 2G	Colorantes	Eliminado en 2019
160a(iv)	Carotenos, beta, algas	Colorantes	En 2019 se eliminó este número y se reasignó al extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en betacarotenos
164	Azafrán	Colorantes	Se eliminó en 1992; este número se reasignó al color amarillo Gardenia en 2001
306	Tocoferol concentrado, mezcla de	Antioxidantes	Se eliminó en 2007 para asignar un nuevo número 307b del grupo 307 de los tocoferoles
307	Tocoferol, alfa	Antioxidantes	En 2007, este número cambió al número de grupo 307 de los tocoferoles, cuando se incorporaron el 307a tocoferol concentrado, y 307c tocoferol dl-alfa.
414a	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	Emulsionantes	En 2011, se asignó otro número a este aditivo, el 423
445i	Éster de glicerol	Emulsionantes, estabilizadores	Suprimido en 1990; este número 445(i) se reasignó en 2010 al éster de glicerol de colofonia de goma
445ii	Goma de éster	Emulsionantes, estabilizadores	Suprimido en 1990; este número 445(ii) se reasignó en 2010 al éster de glicerol de colofonia de aceite de resina
452(vi)	Trifosfato de sodio y potasio	Reguladores de la acidez, emulsionantes, agentes de retención de la humedad, leudantes, secuestrantes, estabilizadores	En 2012, el número de SIN de este aditivo alimentario se cambió a otro número de SIN (451(iii)) y el número 452(vi) se reutilizó el mismo año para el hexametáfosfato de sodio y de potasio
472f	Mezcla de ésteres tartáricos, acéticos y grasos del glicerol	Emulsionantes, estabilizadores, secuestrantes	Eliminado en 2005
498	Carboximetilcelulosa sódica reticulada	Estabilizadores, aglutinantes	Se suprimió en 2008 porque se trataba de una duplicación de 466
907	Cera refinada	Agentes para desmoldar	Este número se eliminó en 1990; se reasignó al agente de glaseado poli-1-deceno hidrogenado en 1996

924a	Bromato de potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	Eliminado en 2012
924b	Bromato de calcio	Agente de tratamiento de las harinas	Eliminado en 2012
930	Citrato monoisopropílico	Conservantes	Se eliminó en 1990, el número se reasignó al peróxido de calcio, agente de tratamiento de las harinas
943	Butano	Propulsores	Se sustituyó en 1990 por el 943a butano cuando se añadió el 943b isobutano
952(iii)	Ciclamato de potasio	Edulcorantes	Eliminado en 2009
960	Esteviósido	Edulcorantes	Se eliminó en 2005 con reasignación inmediata a los glicósidos de esteviol
962	Tagatosa-D	Edulcorantes	En 2004, la Tagatosa-D recibió un nuevo número de SIN, el 963, para asignar el número 962 a la sal de acesulfamo-aspartame para alinearla con el número de la UE
1411	Glicerol de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Eliminado en 2019
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	Espesantes	En 2006, se combinaron el 1420 y el 1421 con el 1420, acetato de almidón
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	Espesantes	
1423	Glicerol de dialmidón acetilado	Estabilizadores, espesantes	Eliminado en 2007 dado que estos aditivos ya no se producen
1443	Glicerol de dialmidón hidroxipropiado	Estabilizadores, espesantes	

Criterios propuestos para la reasignación de los números del SIN:

1. El número SIN eliminado solo se puede reasignar a otro aditivo alimentario que pertenezca a la misma clase funcional que el eliminado.