

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

REP23/FA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo sexto período de sesiones

27 de noviembre – 2 de diciembre de 2023

INFORME DE LA 53.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Hong Kong (China)

27-31 de marzo de 2023

ÍNDICE

	<i>Página</i>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE ABREVIATURAS	VII
INFORME DE LA 53. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS.....	1
	<i>Párrafo</i>
Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2-5
Aprobación del programa (tema 1 del programa).....	6-7
Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (tema 2 del programa)	8-13
Asuntos de interés planteados por la FAO/OMS y en las reuniones 92. ^a y 95. ^a del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), respectivamente (tema 3a del programa).....	14-29
Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en sus reuniones 92. ^a y 95. ^a , respectivamente (tema 3b del programa).....	30-33
Ratificación y/o revisión de niveles máximos para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	34-38
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa)	39-71
Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (tema 5 del programa)	
Introducción.....	72-73
Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): Disposiciones sobre aditivos alimentarios para los colorantes de las CA 01.0 a 03.0 y sus subcategorías, incluidas las disposiciones adoptadas para los colorantes con la nota 161 y los proyectos y anteproyectos de disposiciones (pendientes de la 52. ^a reunión del CCFA) (tema 5a del programa)	74-76
Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): informes del GTE sobre la NGAA (tema 5b del programa)	77-101
Propuestas de nuevas disposiciones y/o de revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la carta circular CL 2021/55-FA) (tema 5c del programa).....	102-103
Documento del estado de todas las disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios en la NGAA para aditivos con función edulcorante, pero no asociadas a la nota 161 (tema 5d del programa).....	104-108
Información general sobre la disponibilidad de datos relativos a nitratos y nitritos (respuestas a la carta circular CL 2021/82-FA) (tema 5e del programa).....	109-113
Información sobre el uso comercial del ortofenilfenol (SIN 231) y el ortofenilfenol de sodio (SIN 232) en alimentos (respuestas a la carta circular CL 2021/83-FA) (tema 5f del programa).....	114-116
Conclusión general para el tema 5 del programa.....	117-119

Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)	120-131
Propuestas de adiciones y cambios en la lista prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (respuestas a la carta circular CL 2021/81-FA) (tema 7 del programa).....	132-143
Documento de debate sobre la asignación de categorías de alimentos de la NGAA a la base de datos FoodEx2 (tema 8 del programa).....	144-163
Documento de debate sobre la disposición relativa a los aditivos alimentarios para el uso de citrato trisódico en la CA 01.1.1 “Leche líquida (natural/simple)” (tema 9 del programa).....	164-172
Documento de debate sobre el uso de ciertos aditivos alimentarios en los productos del vino (tema 10 del programa).....	173-190
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 11 del programa).....	191-195
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa)	196

LISTA DE APÉNDICES

	Página
Apéndice I: Lista de participantes	26
Apéndice II: Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones formuladas en las reuniones 92. ^a y 95. ^a del JECFA	35
Apéndice III: Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (para adopción en el trámite 5/8).....	46
Apéndice IV: Estado de la ratificación y/o revisión de las dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas sobre productos.....	47
Apéndice V: Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos (para adopción).....	49
Apéndice VI: <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción en los trámites 8 y 5/8) y otras disposiciones (para adopción).....	81
Apéndice VII: <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – Disposiciones para revocación (para revocación)	214
Apéndice VIII: <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Suspensión del trabajo (para adopción).....	223
Apéndice IX: <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 3 y el trámite 2 (para información).....	242
Apéndice X: Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1986) (para adopción en el trámite 5/8).....	249
Apéndice XI: Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (para el seguimiento por la FAO y la OMS)	250
Apéndice XII: Formulario para la presentación de propuestas de cambios en la lista del SIN	283

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS						
Parte Responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafo(s)	
Comité Ejecutivo en sus reuniones 84. ^a y 85. ^a CAC en su 46. ^o período de sesiones	Adopción	Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios	CXM 6	5/8	33 y Apéndice III	
		Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y revisiones de las disposiciones adoptadas	CXS 192-1995	-	117i y Apéndice VI, partes D y E.1 a E.10	
		Revisión de los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2			97 y Apéndice VI, Parte E.11	
		Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>	CXG 36-1989	5/8	130i y Apéndice X	
		Inclusión de mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en la CA 02.1.2	CXS 192-1995	5/8	-	11 y Apéndice VI, Parte A.1
		Inclusión de las tres disposiciones (es decir, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y estearoil lactilatos (SIN 481(i), 482(i) en la CA 02.1.2)			-	13i y Apéndice VI, Parte A.2
		Revisión de las notas 488 y 502			-	13ii y Apéndice VI, Parte A.3
		Eliminación de la nota 301 de la disposición para BENZOATOS en la CA 14.1.4			-	29i y Apéndice VI, Parte B.1
		Inclusión de riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> (SIN 101(iv)) en el encabezamiento de grupo RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II de la NGAA			-	29ii y Apéndice VI, Parte B.2
		Inclusión de las disposiciones para riboflavina, sintética (SIN 101(i)), riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101(ii)), riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> (SIN 101(iii)), riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> (SIN 101(iv)) y extracto de espirulina (SIN 134) en el Cuadro III			-	29iii, v Apéndice VI, Partes B.3 y B.4
		Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de siete normas del CCMMP, tres normas del CCPFV, seis normas del CCNFSDU, una norma del CCAFRICA, una norma del CCEURO y un conjunto de directrices del CCNFSDU			-	67 y Apéndice VI, Parte C
		Revisiones de las disposiciones adoptadas para edulcorantes en diferentes CA			-	108i y Apéndice VI, Parte F
		Inclusión de la disposición para citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la CA 01.1.1			8	171 y Apéndice VI, Parte G
		Inclusión de las disposiciones para aditivos alimentarios en la CA 14.2.3			5/ 8 y 8	190i y Apéndice VI, Parte H
		Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de siete normas del CCMMP, tres normas del CCPFV, seis normas del CCNFSDU, una norma del CCAFRICA, una norma del CCEURO y un conjunto de directrices del CCNFSDU			Varias normas del Codex	-

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte Responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
Comité Ejecutivo en sus reuniones 84. ^a y 85. ^a CAC en su 46.º período de sesiones	Adopción	Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (revocación)			29iv, 108ii, 116, 117ii y Apéndice VII
		Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)			117iii y Apéndice VIII
Comité Ejecutivo en sus reuniones 84. ^a y 85. ^a CAC en su 46.º período de sesiones	Información	Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el trámite 2			117iv y Apéndice IX
		La importancia de que las partes interesadas proporcionen al JECFA datos e información precisos y fiables, y de alentar a las partes interesadas a cumplir con los requisitos a este respecto			80ii
		La nota de compromiso asociada a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 14.2.3 representaba un enfoque excepcional y no debía considerarse un precedente en ninguna otra circunstancia, ya que era específica de la situación única que implicaba el uso de estos aditivos en el vino de uva.			190ii
CCFO	Adopción de medidas	Solicitud de orientación sobre la justificación tecnológica <ul style="list-style-type: none"> • clorofilas (SIN 140) en la CA 02.1.2: uso en los aceites vegetales para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para estandarizar el color, incluido en el aceite virgen, prensado en frío, y otros aceites correspondientes a CXS 19-1981, y específicamente para ese fin en los aceites vegetales para freír; y • extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la CA 02.2.2: uso y dosis de uso en los productos correspondientes a CXS 253-2006 y CXS 256-2007 			76
CCNFSDU	Información	Enmiendas a la disposición relativa a los enunciados del principio de transferencia en las normas del CCNFSDU pertinentes La solicitud de añadir goma gellan clarificada de bajo contenido de acilo a la Lista de prioridades del JECFA fue revisada para establecer especificaciones para esta forma de goma gellan, ya que ya se había justificado el consumo en lactantes menores de 12 semanas de edad.			51 143iii
	Adopción de medidas	Someter a consideración si CXS 73-1981 permite el uso de los aditivos alimentarios enumerados en CXG 10-1979, Parte D como sustancias inertes portadoras de nutrientes			53
CCPR	Información	Eliminación de los ORTOFENILFENOLES de la NGAA, observando que se habían establecido LMR para el uso de estas sustancias como fungicidas			116
CAC en su 46.º período de sesiones FAO/OMS	Información Seguimiento	Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			143i y Apéndice XI
Miembros	Información Adopción de medidas	Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones formuladas en las reuniones 92. ^a y 95. ^a del JECFA.			28 y Apéndice II
Miembros GTE (Canadá, EE. UU. y Japón) CCFA en su 54. ^a reunión	Redacción Debate	Redistribución de la armonización de las normas para productos sobre leche y productos lácteos siguientes: CXS 243-2003; CXS 288-1976; iniciar el desarrollo y mantenimiento de las notas del Cuadro III en la NGAA, de común acuerdo con la Secretaría del Codex, hasta que se logre la implementación en la base de datos de la NGAA; verificar si CXS 57-1981 ha sido armonizada y, de ser así, verificar que las disposiciones de la CA correspondiente en los cuadros I y II reflejen con precisión la armonización; armonizar las siguientes normas para productos del CCPFV: CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2015; y armonizar las normas regionales: CXS 308R-2011, CXS 313R-2013, CXS 314R-2013, CXS 323R-2017, CXS 324R-2017			68i
Miembros	Debate	El informe del GTE encargado de la armonización y la aprobación de			70

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte Responsable	Propósito	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
GTP (Canadá) CCFA en su 54.ª reunión		disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por comités de productos.			
Miembros GTE (EE. UU.) CCFA en su 54.ª reunión	Redacción Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			118
Miembros GTP sobre la NGAA (EE. UU.) CCFA en su 54.ª reunión	Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			119
Miembros GTE (Bélgica) CCFA en su 54.ª reunión	Observaciones Redacción Debate	Revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>			130iii
Miembros CCFA en su 54.ª reunión	Observaciones Debate	Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios			en curso
Miembros GTP sobre la NGAA (EE. UU.) CCFA en su 54.ª reunión	Observaciones Debate	Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA			en curso
Miembros CCFA en su 54.ª reunión	Observaciones Debate	Propuestas de adiciones y cambios en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			en curso
Japón con apoyo de Australia y la UE	Observaciones Debate	Continuar con el trabajo sobre la asignación inicial de SUCROÉSTERES			en curso
China, Canadá y la UE CCFA54	Redacción	Documento de debate para determinar las cuestiones pendientes a fin de evitar futuras divergencias entre la NGAA, las normas sobre productos y otros textos			46
China, Francia y otros miembros interesados CCFA en su 54.ª reunión	Nueva redacción	Documento de debate sobre la elaboración de una norma para la levadura			195
Secretaría del Codex CCFA en su 54.ª reunión	Redacción	Proponer enmiendas relacionadas con la armonización de las normas para productos relacionadas con RIBOFLAVINAS Revisar los listados de BETACAROTENOS (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)), betacarotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) y beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) en todas las normas para productos pertinentes para armonizarlos con las dosis de uso indicadas en CRD2 Rev.2, anexo 1, Parte B Proponer la eliminación de éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) de todas las normas para productos pertinentes			23i y 83

LISTA DE ABREVIATURAS

IDA	ingesta diaria aceptable
pc	peso corporal
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité de Coordinación FAO/OMS para África
CCASIA	Comité de Coordinación FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEURO	Comité de Coordinación FAO/OMS para Europa
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFAC	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCLAC	Comité de Coordinación FAO/OMS para América Latina y el Caribe
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 de Coordinación FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	carta circular
CRD	documento de sala
UE	Unión Europea
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
BPF	buenas prácticas de fabricación
SIN	Sistema internacional de numeración
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
DM	dosis máxima
OIV	Organización Internacional de la Vid y el Vino
GTP	grupo de trabajo presencial
EE. UU.	Estados Unidos de América
OMS	Organización Mundial de la Salud
GT	grupo de trabajo

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 53.^a reunión en la República Popular China, Región Administrativa Especial de Hong Kong, del 27 al 31 de marzo de 2023, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China. El Dr. Yongxiang Fan, Catedrático del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos Relacionados con la Inocuidad Alimentaria, presidió la reunión, a la que asistieron 35 países miembros, una organización miembro y 21 organizaciones observadoras. La lista de los participantes se encuentra en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Lei Haichao, Viceministro de la Comisión Nacional de Salud, inauguró la reunión y dio una cálida bienvenida a todos los participantes. Anunció que China había establecido un sistema integral de normas de inocuidad alimentaria que cubría toda la cadena del suministro de alimentos, desde la granja hasta la mesa. Reconoció los importantes logros alcanzados por el CCFA y destacó la importancia del CCFA como plataforma para promover la comunicación internacional para la gestión de los aditivos alimentarios entre los diferentes países. También reafirmó el compromiso de China de participar activamente en las actividades del Codex y contribuir al mantenimiento de la inocuidad alimentaria a nivel mundial.
3. El Sr. Tse Chin-wan, Secretario de la Oficina de Medio Ambiente y Ecología del Gobierno de Hong Kong, también hizo uso de la palabra ante el Comité y destacó el papel crucial de las normas del Codex como referencia para formular normas de inocuidad alimentaria y facilitar el comercio internacional de alimentos en Hong Kong.
4. El Dr. Markus Lipp y el Dr. Moez Sanaa dieron la bienvenida 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 pronunció unas palabras de bienvenida.

División de competencias¹

5. El CCFA, en su 53.^a reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

6. El CCFA, en su 53.^a reunión, aprobó el programa provisional con la adición de un documento de debate sobre la elaboración de una norma para la levadura (propuesta por China) en el tema 11, "Otros asuntos y trabajos futuros".
7. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó establecer grupos de trabajo (GT) presenciales durante la reunión sobre los temas siguientes, abiertos a todos los miembros y observadores, que trabajarían solo en inglés:
 - Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, para considerar los anteproyectos de revisiones en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) (tema 6 del programa) (presidido por Bélgica), y
 - Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), para examinar las propuestas de adiciones y cambios en la Lista de prioridades (tema 7 del programa) (presidido por el Canadá).

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

8. El CCFA, en su 53.^a reunión, tomó nota de que algunos asuntos eran solo para información, mientras que otros temas se examinarían en relación con el tema del programa correspondiente. El CCFA, en su 53.^a reunión, tomó nota de las opiniones y, cuando procedía, adoptó las decisiones respectivas que se destacan en los párrafos siguientes:

Asuntos planteados en los períodos de sesiones 44.^o y 45.^o de la CAC

Futuro del Codex

9. Un miembro apoyó la adopción presencial de los informes cuando las reuniones del Codex fueran presenciales, siempre que fuera posible y conveniente, ya que ello era más conveniente para lograr el consenso y más equitativo para los países de diferentes zonas horarias que de lo contrario tendrían que asistir a la adopción del informe virtual en momentos inoportunos poco después del viaje.

¹ CRD1

² CX/FA 23/53/1; CRD6 (China)

³ CX/FA 23/53/2; CX/FA 23/53/2 Add.1; CX/FA 23/53/2 Add.2; CRD19 (Unión Europea, Nigeria y Senegal)

Asuntos planteados en la 27.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)Uso de mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471)

10. El CCFA, en su 53.ª reunión, recordó que en su 52.ª reunión, había mantenido en el trámite 3 la disposición sobre mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en la categoría de alimentos (CA) 02.1.2 “Aceites y grasas vegetales”, en espera de la orientación del CCFO sobre la justificación tecnológica para el uso del SIN 471 como antiespumante en los productos correspondientes a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999), excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío. El CCFO, en su 27.ª reunión, confirmó toda la información, incluido el uso tecnológico y la dosis máxima de uso del aditivo.

Conclusión

11. El CCFA, en su 53.ª reunión, acordó transmitir a la CAC el anteproyecto de disposición sobre mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en la CA 02.1.2 con miras a su adopción en el trámite 5/8 en su 46.º período de sesiones (Apéndice VI, Parte A.1).

Asuntos planteados en la 42.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y alimentos para Regimientos Especiales (CCNFSDU)

12. El CCFA, en su 53.ª reunión, tomó nota de la revisión de la *Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y el producto para niños pequeños* (CXS 156-1987) con respecto a su nueva estructura y las disposiciones sobre aditivos alimentarios, y acordó remitir el aditivo alimentario goma gellan clarificada de bajo contenido de acilo al GTE encargado de la revisión de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios, para la asignación de un número del SIN.

Asuntos planteados en la 52.ª reunión del CCFAAsuntos pendientes relacionados con la actualización de la NGAA

13. El CCFA, en su 53.ª reunión, estuvo de acuerdo con las recomendaciones descritas en el párrafo 26 del documento CX/FA 23/53/2, es decir,
- Adoptar las notas 356, XS33, XS325R y B1 para las tres disposiciones (es decir, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y lactilatos de estearoil (SIN 481(i), 482(i)) de la CA 02.1.2 Aceites y grasas vegetales, respectivamente) (Apéndice VI, Parte A2);
 - Modificar las notas 488 y 502 eliminando silicato de potasio (SIN 560), ya que no tiene una especificación del JECFA (Apéndice VI, Parte A3), y
 - Corregir CX/FA 23/53/2, Apéndice II, para sustituir la nota 535 por la nota B1 “Solo para uso como emulsionante en los aceites para cocinar o aceites sólidos correspondientes 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)”.

ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR LA FAO/OMS Y EN LAS REUNIONES 92.ª y 95.ª DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA), RESPECTIVAMENTE (tema 3a del programa)⁴

14. La Secretaría del JECFA para la FAO informó al CCFA de que el Consejo de la FAO, en su 171.º período de sesiones (2022), había ratificado las Prioridades estratégicas de la FAO con respecto a la inocuidad alimentaria que describen la manera en que el trabajo de la FAO sobre inocuidad de los alimentos podría contribuir al Marco estratégico de la FAO para 2022-2031. La Secretaría del JECFA para la FAO también indicó que la FAO había publicado recientemente un folleto corporativo titulado “Alimentos inocuos para todos. La labor de la FAO en relación con la inocuidad alimentaria: conocimientos científicos, normas y buenas prácticas”⁵ el 28 de marzo de 2023.
15. La Secretaría del JECFA para la OMS informó al CCFA de que la OMS había publicado una revisión sistemática sobre los efectos en la salud de los edulcorantes sin azúcar y había adoptado la Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos (2022-2023) en 2022.

Asuntos de interés planteados en las reuniones 92.ª y 95.ª del JECFA

16. La Secretaría del JECFA presentó el documento CX/FA 23/53/3 y resumió las principales conclusiones de los

⁴ CX/FA 23/53/3; CX/FA 23/53/3 Add.1; CX/FA 23/53/3 Add.2; CRD9 (FAO), CRD13 (EE. UU.), CRD20 (Burundi, India, Kenya, Nigeria, Paraguay, Federación de Rusia, Rwanda, Senegal, Sudáfrica, IACM, ICBA e IFT), CRD40 (Mauricio)

⁵ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4347es>

dictámenes científicos planteados en sus reuniones 92.^a y 95.^a. Los miembros y observadores expresaron su agradecimiento y felicitaron al JECFA por su amplia labor, destacando su papel fundamental como evaluador de riesgos independiente del CCFA.

17. La Secretaría del Codex presentó el documento CX/FA 23/53/3 Add.1 y CXFA 23/53/3 Add.2, que estaban relacionados con riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) y extracto de espirulina (SIN 134), respectivamente.

BENZOATOS (SIN 210-212)

18. La Secretaría del JECFA informó de que el JECFA había evaluado la inocuidad del ácido benzoico, sus sales y derivados, y había retirado la IDA de grupo anterior de 0 a 5 mg/kg de peso corporal y establecido una nueva IDA de grupo de 20 mg/kg de peso corporal.
19. La Secretaría del Codex recordó que la disposición relativa a BENZOATOS de la CA 14.1.4 se había debatido durante varios años y al haber finalizado la evaluación del JECFA, propuso suprimir la nota 301 que decía “una dosis máxima provisional hasta la 53.^a reunión del CCFA”, señalando que la nueva IDA de grupo era más alta que la anterior y, por lo tanto, no era necesario hacer ningún cambio en las dosis máximas provisionales. El CCFA, en su 53.^a reunión, apoyó la propuesta.

Riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv))

20. La Secretaría del JECFA aclaró que el JECFA había establecido una IDA de grupo “no especificada” para riboflavina, riboflavina-5'-fosfato, riboflavina de *B. subtilis* y riboflavina de *A. gossypii*, expresado como riboflavina, y propuso cambiar el nombre de “riboflavina” por “riboflavina, sintética”.
21. Como resultado de la evaluación del JECFA, la Secretaría del Codex observó que el CCFA, en su 52.^a reunión, tuvo que examinar las disposiciones relativas a los cuatro aditivos alimentarios (SIN 101(i), SIN 101(ii), SIN 101(iii) y SIN 101(iv)) en el Cuadro III en el trámite 3 (CX/FA 23/53/3 Add.1, Anexo 1); la conveniencia de incluir en la NGAA riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) bajo el encabezado de grupo RIBOFLAVINAS (CX/FA 23/53/3 Add.1, Anexo 2); y las consecuencias en todas las disposiciones para RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II (CX/FA 23/53/3 Add.1, Anexo 2) cuando se adoptaron las disposiciones contenidas en el Anexo 1, y señaló a la atención del CCFA el análisis realizado por la Presidencia del Grupo de trabajo encargado de la NGAA (CRD13).
22. Los Estados Unidos de América (EE. UU.) proporcionaron una explicación detallada del análisis realizado en CRD13 y la base de las recomendaciones para i) la inclusión del SIN 101(iv) en el encabezado de grupo RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II de la NGAA, como se describe en CX/FA 23/53/3 Add.1, Anexo 2; ii) la eliminación de las disposiciones sobre RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II de las CA que no estaban en el Anexo del Cuadro III (presentado como disposiciones resaltadas en gris en CX/FA 23/53/3 Add.1, Anexo 2), y iii) las disposiciones en el Cuadro III con notas CS que se propusieron para su adopción.
23. Los EE. UU. propusieron además las siguientes enmiendas:
- la disposición relativa a RIBOFLAVINAS de la CA 04.2.1.2 del Anexo 2 de CX/FA 23/53/3 Add.1 debía mantenerse, ya que la CA 04.2.1.2 estaba incluida en el Anexo del Cuadro III;
 - la nota CS a los anteproyectos de disposiciones del Cuadro III debía actualizarse para eliminar la CS 243-2003, ya que la armonización de la *Norma para las leches fermentadas* (CXS 243-2003) había sido aplazada, y
 - debían solicitarse las modificaciones correspondientes relacionadas con la armonización de las normas para productos a la Secretaría del Codex que proporcionaría una propuesta en la 54.^a reunión del CCFA.
24. El CCFA, en su 53.^a reunión, estuvo de acuerdo con la propuesta en CRD13 con las enmiendas sugeridas por los EE. UU. (véase el párrafo 23).

Extracto de espirulina (SIN 134)

25. El JECFA, en su 95.^a reunión, reevaluó las especificaciones relacionadas con extracto de espirulina (SIN 134), y se eliminó la denominación de “provisional”. En consecuencia, se eliminó también el estado de temporal de la IDA “no especificada”, que se había determinado en la 86.^a reunión del JECFA.
26. Tomando en consideración la evaluación, el CCFA, en su 53.^a reunión, acordó incluir una disposición para extracto de espirulina (SIN 134) en el Cuadro III.

Otros asuntos

27. Tras la explicación de la Secretaría del Codex de que la preparación de los anteproyectos de disposiciones del Cuadro III podría requerir el examen de los temas 3a y 3b del programa, el CCFA convino en trasladar

este asunto sobre el tema 3(b) del programa a reuniones futuras.

Conclusión

28. El CCFA, en su 53.^a reunión, estuvo de acuerdo con el resumen de las recomendaciones finales planteadas en las reuniones 92.^a y 95.^a del JECFA que figura en el Apéndice II.
29. Además, el CCFA, en su 53.^a reunión, convino en remitir a la CAC en su 46.^o período de sesiones:
- La supresión de la nota 301 de la disposición relativa a BENZOATOS de la CA 14.1.4 (Apéndice VI, Parte B.1).
 - La inclusión de riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) en el encabezado de grupo RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II de la NGAA (Apéndice VI, Parte B.2).
 - La inclusión de las disposiciones relativas a los cuatro aditivos alimentarios (es decir, riboflavina, sintética (SIN 101(i)), riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101(ii)), riboflavina de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)) y riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) en el Cuadro III para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice VI, Parte B.3).
 - La revocación de las disposiciones relativas a RIBOFLAVINAS en las CA pertinentes (Apéndice VII, Parte A).
 - La inclusión de las disposiciones relativas al extracto de espirulina (SIN 134) en el Cuadro III para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice VI, Parte B.4).

ANTEPROYECTOS DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SUS REUNIONES 92.^a Y 95.^a, RESPECTIVAMENTE (tema 3(b) del programa)⁶

30. La Secretaría del JECFA informó al CCFA de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en sus reuniones 92.^a y 95.^a tal como se resumen en CX/FA 23/53/4.
31. La Secretaría del JECFA informó de que en los errores de redacción en el informe resumido de la reunión 92.^a del JECFA se habían designado las especificaciones para el ácido benzoico y sus sales y derivados como nuevas siendo revisadas, y en el informe resumido de la 95.^a reunión del JECFA se habían designado las especificaciones para el extracto de espirulina como revisadas siendo nuevas.
32. La Secretaría del JECFA informó al CCFA de que las especificaciones de siete coadyuvantes de elaboración se habían designado como provisionales ya que las presentaciones de datos eran inconsistentes con aspectos clave de las directrices publicadas por el JECFA y no se había puesto a disposición la cantidad suficiente de información de apoyo. En este marco, la Secretaría del JECFA reiteró la importancia de que los patrocinadores y los miembros/observadores del Codex velaran por que se dispusiera de toda la información necesaria para su evaluación antes de solicitar la inclusión de sustancias en la lista de prioridades.

Conclusión

33. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó remitir las especificaciones completas para los aditivos alimentarios a la CAC con miras a su adopción en el trámite 5/8 en su 46.^o período de sesiones, y realizar la consiguiente enmienda en la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXA 6-2021) (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)⁷

34. Australia, en su calidad de Presidente del Grupo de trabajo presencial (GTP), celebrado inmediatamente antes de la sesión plenaria, presentó el informe del GTP encargado de la aprobación que figura en CRD3, observando que las propuestas de aprobación incluían 11 normas o proyectos de normas presentados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), el Comité de Coordinación FAO/OMS para África (CCAFRICA), el Comité de Coordinación FAO/OMS para Asia (CCASIA) y el Comité de Coordinación FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC), y formuló las seis recomendaciones que se exponen a continuación.

Recomendaciones 1, 4 y 6 – Normas del CCFFV; CCASIA y CCLAC

⁶ CX/FA 23/53/4; CX/FA 23/53/4 Add.1 (Respuestas a la carta circular CL 2023/05-FA de Chile, Cuba, Egipto, Iraq, Japón, Kenya, Perú e ICUMSA); CRD21 (Burundi, Ghana, Kenya, Paraguay, Filipinas, Federación de Rusia y Senegal)

⁷ CX/FA 23/53/5; CRD3 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la 53.^a reunión del CCFA encargado de la ratificación y armonización); CRD15 (Indonesia, Kenya, Nigeria y Senegal); CRD18 (China y Paraguay); CRD32 (Burundi, República Dominicana, Ghana y Federación de Rusia); CRD33 (Uganda); CRD40 (Mauricio)

35. El CCFA, en su 53.^a reunión, examinó las seis recomendaciones formuladas por el GTP en CRD3 y señaló que, en el caso de las recomendaciones 1, 4 y 6, las disposiciones sobre aditivos alimentarios para seis normas o proyectos de normas del CCFFV (“cebollas y chalotas”, “frutas de bayas”, “dátiles frescos”); el CCASIA (“productos de soja fermentados con especies de *Bacillus*”) y el CCLAC (“culantro coyote” y “lúcuma”) no permitían el uso de aditivos alimentarios. Las normas se habían remitido al CCFA solo para información (Apéndice IV, Parte A).

Recomendación 2 – Norma del CCAFRICA

36. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la disposición sobre aditivos alimentarios en la Norma regional para la carne seca con cambios de redacción (Apéndice IV, Parte B.1).

Recomendación 3– Normas del CCSC

37. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en: i) la Norma para chile y pimentón secos o deshidratados; ii) el proyecto de Norma para especias derivadas de frutos secos y bayas: pimienta de Jamaica, bayas de enebro y anís estrellado, y iii) el proyecto de Norma para cardamomo pequeño seco con una corrección editorial (Apéndice IV, Parte B.2).

Recomendación 5 – Norma del CCASIA

38. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la Norma regional para arroz cocinado envuelto en hojas de plantas con la eliminación de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes del uso en los cuadros 1 y 2 (Apéndice IV, Parte B.3).

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁸

39. Australia, en su calidad de Presidente del GTP encargado de la armonización, presentó el informe del GTP (CRD3) y explicó que el GTP había preparado 18 recomendaciones relacionadas con: i) la armonización de 18 normas sobre productos para el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), el CCNFSDU, el CCAFRICA y el Comité de Coordinación FAO/OMS para Europa (CCEURO), así como una directriz del CCNFSDU.

Debate

40. El CCFA, en su 53.^a reunión, sometió a consideración las recomendaciones del GTP y tomó las decisiones siguientes:
41. El CCFA acordó examinar la Recomendación 10 - Sesquicarbonato de sodio (SIN 500(iii)), la Recomendación 12 - Tiosulfato de sodio (SIN 539) y la Recomendación 15 - Clase funcional para el SIN 421, 1450 y 301 en relación con el tema 6 del programa.

Recomendación 7 – Aplazamiento de la armonización de dos normas del CCMMP

42. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de aplazar la armonización de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2002) y la *Norma para natas (cremas) y natas (cremas) preparadas* (CXS 288-1976) para seguir considerando las opciones para la armonización de las normas en la 54.^a reunión del CCFA. También se señaló que algunos aspectos de la armonización de estas normas podían coincidir con la labor en curso del GT encargado de la NGAA.

Recomendación 8 – Notas del Cuadro III

43. El CCFA, en su 53.^a reunión, sometió a debate la recomendación sobre el desarrollo de las notas del Cuadro III con todas las características propuestas descritas al principio del documento CX/FA 23/53/6, Apéndice 4 (página 167) y, en particular, si las clases funcionales debían incluirse en las notas. Se expresaron los siguientes puntos de vista:
- La NGAA debe ser la ventanilla única para saber si era aceptable el uso de aditivos en alimentos normalizados, y que los usuarios no debían tener que buscar las referencia en las normas sobre productos.
 - Las clases funcionales podían incluirse en las notas del Cuadro III solo caso por caso y en circunstancias especiales. Esto permitiría flexibilidad para tener en cuenta situaciones excepcionales, como los casos en que un aditivo tenía múltiples clases funcionales.

⁸ CX/FA 23/53/6; CRD3 (Informe del Grupo de trabajo presencial durante la 53.^a reunión del CCFA encargado de la aprobación y armonización); CRD40 (Mauricio)

- El Cuadro III pretendía ser un documento sencillo en el que se enumeraran los aditivos alimentarios de escasa importancia toxicológica con una IDA del JECFA “no especificada”. No es necesario por lo que respecta a la seguridad o preocupación comercial añadir el nivel de complejidad propuesto al Cuadro III, en el que algunas notas podrían asociarse con clases funcionales. La práctica actual de indicar las clases funcionales en la “Referencia a las normas sobre productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA” ya abordaba este aspecto.

Conclusión

44. El CCFA, en su 53.^a reunión, convino en dividir la recomendación 8 en dos partes y adoptó las siguientes decisiones sobre cada una de ellas:
- i. Aprobó las oraciones 1 y 3 de la recomendación 8 y decidió: elaborar las notas del Cuadro III con las características enumeradas en el documento CX/FA 23/53/6 en el encabezado del Apéndice 4 (página 167); y observó que la elaboración de las notas del Cuadro III también dependía de cuándo la Secretaría del Codex pudiera introducir cambios en la versión en línea.
 - ii. En el caso de la oración 2 de la recomendación 8, se señaló que era necesario seguir examinando la utilidad de las notas del Cuadro III; y se convino en que el GTE encargado de la armonización para la 54.^a reunión del CCFA debía investigar ulteriormente esta cuestión como parte de su mandato.

Recomendación 9 – Abordar la divergencia⁹

45. La Presidencia del GTP destacó las preocupaciones en torno al tema de la divergencia y señaló que continuamente se elaboraban nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios como resultado de las actividades de los diferentes comités del Codex. Por lo tanto, la actual “Directriz para evitar la divergencia futura de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA con las normas sobre productos” del CCFA parece no ser suficiente para garantizar que no se produzcan nuevas divergencias. En el documento CX/FA 23/53/6, Apéndice 4, el GTE había identificado algunas de las posibles opciones para hacer frente al problema de la divergencia. Sin embargo, el GTP señaló que la cuestión de la divergencia exigía un enfoque holístico y propuso que se preparara un documento de debate para determinar una amplia gama de cuestiones en torno al tema de la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre las normas sobre productos y la NGAA.

Conclusión

46. El CCFA, en su 53.^a reunión, aprobó la recomendación y acordó solicitar a China, el Canadá y la Unión Europea como coautores, que preparasen un documento de debate para identificar las cuestiones pendientes con respecto a evitar futuras divergencias entre la NGAA, las normas sobre productos y otros textos, que se incluiría en el programa de la 54.^a reunión del CCFA. Los términos de referencia detallados fueron convenidos tal como se presentan en CRD42.

Recomendación 11 – Cambios editoriales a la NGAA

47. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de pedir a la Secretaría del Codex que:
- i. modificase la referencia a la *Norma para la mozzarella* (262-2007) en los cuadros del Anexo C de la NGAA de CXS 262-2007 a CXS 262-2006; y
 - ii. Sustituyera la nota 236 por XS288 en toda la NGAA.

Recomendación 13 – Nueva nota XS

48. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de adjuntar una nueva nota que diga “Excepto para su uso en los alimentos correspondientes a la *Norma para la salsa de chile* (CXS 306-2011) a 30 mg/kg como cobre” a las disposiciones para clorofilas y clorofilinas, complejos de cobre (SIN 141(i),(ii)) en la CA 12.6.

Recomendación 14 – Cambio de las unidades de la dosis máxima en la CA 13.1 y subcategorías

49. El CCFA estuvo en principio de acuerdo con cambiar las unidades de la dosis máxima (DM) para la CA 13.1 y las subcategorías de mg/kg a mg/L y solicitó a la Secretaría del Codex que considerara opciones para implementar esta recomendación.

Recomendación 16 – Modificaciones de la disposición relativa al principio de transferencia en las normas del CCNFSDU

50. El CCFA tomó nota de que el GTP sobre la armonización había observado que en las normas del CCNFSDU, las disposiciones sobre el principio de transferencia no figuraban de forma uniforme en las normas pertinentes sobre productos. El GTP recomendó que se incluyeran las normas y se enmendaran para garantizar que los

⁹ CRD42 (Mandato para un nuevo documento de debate sobre la divergencia de disposiciones sobre aditivos alimentarios)

enunciados del principio de transferencia fueran coherentes en todas las normas sobre productos del CCNFSDU, incluidas las normas CXS 72-1981, 73-1981, 74-1981 y 156-1987 (en examen).

Conclusión

51. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones y estuvo de acuerdo en:
- i. modificar la disposición sobre los enunciados del principio de transferencia en las normas pertinentes del CCNFSDU, es decir, CXS 72-1981, CXS 73-1981, CXS 74-1981 y CXS 156-1987 (actualizado por el CCNFSDU en su 43.^a reunión).
 - ii. informar al CCNFSDU de esta decisión.

Recomendación 17 – Asunto remitido al CCNFSDU

52. Un observador señaló que tanto CXS 73-1981 como CXS 74-1981 hacían referencia a CXG 10-1979.
53. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de pedir al CCNFSDU que considerara si CXS 73-1981 permitía el uso de los aditivos alimentarios enumerados en CXG 10-1979, Parte D como sustancias inertes portadoras de nutrientes, tomando nota de que el GTE no podía ponerse de acuerdo sobre si CXS 73-1981 permitía o no el uso de los aditivos alimentarios enumerados en CXG 10-1979, Parte D como sustancias inertes portadoras de nutrientes.

Recomendaciones 18, 19, 20 y 21

54. Se reconoció que las recomendaciones 18, 19, 20 y 21 también estaban relacionadas con las decisiones de CRD2 Rev.2, que la Secretaría del Codex llevaría a cabo un análisis relacionado con las decisiones sobre carotenoides y que era probable que hubiera una posible coincidencia entre las decisiones del GT encargado de la armonización en CRD3 y las del GT encargado de la NGAA en CRD2 Rev.2 y CRD13. En tales casos, las decisiones del GT encargado de la NGAA (CRD2 Rev.2 y CRD13) reemplazarían a las del GT encargado de la armonización (CRD3).
55. Sobre la base de la consideración anterior, el CCFA estuvo de acuerdo con las decisiones siguientes sobre las disposiciones que fueron sometidas a debate en CRD3 que figuraban también en CRD2 Rev.2 y/o CRD13:
- i. Que en la 54.^a reunión del CCFA podría haber una nueva revisión de las normas sobre productos sobre la base del análisis de la Secretaría del Codex de los cambios necesarios en las normas sobre productos como resultado del debate sobre carotenoides de la recomendación 10 de CRD2 Rev.2.
 - ii. Para las disposiciones relacionadas con carotenoides en los cuadros I y II de la NGAA, el GT encargado de la NGAA se centró en el uso y las dosis máximas (DM), pero no consideró la armonización, mientras que el GT encargado de la armonización se centró en la armonización. La decisión final de la CCFA53 relativa a las disposiciones sobre carotenoides examinadas tanto en CRD2 Rev. 2 como en CRD3 sería una combinación de las recomendaciones de ambos documentos. El estado de las disposiciones (mantener, suspender, revocar o revisar las adoptadas) y las DM para estas disposiciones sería el que se decidiera en el debate sobre CRD2 Rev.2. La decisión sobre la utilización de notas específicas para las correspondientes normas sobre productos adjuntas a esas disposiciones sería la que se decidiera en el debate sobre CRD3.
 - iii. En cuanto a las disposiciones relativas a RIBOFLAVINAS, la decisión del CCFA durante el debate de CRD13 sería la decisión final.
 - iv. Para todas las demás disposiciones con coincidencia entre CRD3 y CRD2 Rev.2, la decisión del CCFA durante el debate de CRD2 Rev.2 sería la decisión final.
56. Sobre la base de la consideración anterior, el CCFA, en su 53.^a reunión, tomó las decisiones siguientes sobre las recomendaciones correspondientes.

Recomendación 18 – Enmiendas relacionadas con las normas sobre productos del CCMMP debido a la armonización

57. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación 18 (es decir, enmendar las siguientes normas sobre productos del CCMMP como resultado del trabajo de armonización: CXS 207-1999; CXS 253-2006; CXS 262-2006; CXS 281-1971; CXS 282-1971; CXS 290-1995 y CXS 331-2017, así como enmiendas a la NGAA); con todas las estipulaciones que se indican en el párrafo 55.
58. El CCFA, en su 53.^a reunión, también eliminó acesulfame de potasio (SIN 950) de la CA 04.1.2, señalando que estaba asociado con la CA 04.1.2.6 (véase CRD3, Anexo 3, enmienda propuesta al Cuadro II).

Recomendación 19– Enmiendas relacionadas con las normas sobre productos del CCPFV debido a la armonización

59. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación, (es decir, enmendar las siguientes normas sobre productos del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) como resultado del trabajo de armonización: CXS 160-1987, CXS 294-2009 y CXS 306-2011, así como las enmiendas a la NGAA) con las estipulaciones que se indican en el párrafo 55 relativas a las decisiones para las disposiciones que fueron analizadas en CRD3, que también aparecían en CRD2 Rev.2 y/o CRD13.
60. La Secretaría del Codex recordó al CCFA que el CCPFV, en su 29.^a reunión, había remitido disposiciones sobre aditivos alimentarios en cinco normas para su aprobación, que habían sido aprobadas por el CAC en su 43.^o período de sesiones. Las tres normas remitidas por el CCPFV, a saber, la *Norma para el Gochujang* (CXS 294-2009), la *Norma para la salsa de Chile* (CXS 160-1987) y la *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987) se actualizarían con las disposiciones modificadas sobre aditivos alimentarios elaboradas por el CCFA en su 53.^a reunión y publicadas en el sitio web del Codex. La Secretaría también señaló que debía considerarse la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las dos normas restantes del CCPFV, adoptadas en su 29.^a reunión, a saber, la Norma general para las frutas secas y la Norma general para las frutas mixtas en conserva.
61. El CCFA, en su 53.^a reunión, reconoció la necesidad de examinar las dos normas restantes en sesiones futuras.

Recomendación 20 – Enmiendas relacionadas con las normas del CCNFSDU debido a la armonización

62. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación, (es decir, enmendar las siguientes normas sobre productos del CCNFSDU como resultado del trabajo de armonización: CXS 72-1981; CXS 73-1981; CXS 74-1981, CXS 156-1971 (y el proyecto de Preparados complementarios para lactantes), CXS 181-1991 y CXS 203-1995, así como las *Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo* (CXG 95-2022), tal como figuran en CRD3, Anexo 4), con las estipulaciones que se indican en el párrafo 55i, relativas a las decisiones para las disposiciones que fueron analizadas en CRD3, que también aparecían en CRD2 Rev.2 y/o CRD13:

Recomendación 21 – Enmienda a la NGAA debido a la armonización de las normas del CCNFSDU

63. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de enmendar la NGAA como consecuencia de la armonización de CXS 72-1981, CXS 73-1981, CXS 74-1981, CXS 156-1987, CXS 181- 1991 y CXS 203-1995, así como las *Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo* (CXG 95-2022), con las estipulaciones que se indican en el párrafo 55 ii, iii y iv relativas a las decisiones para las disposiciones que fueron analizadas en CRD03, que también aparecían en CRD02 y/o CRD13.
64. Un miembro expresó su opinión de que las disposiciones de la CA 13 con la nota 72 “Lista para el consumo” o la nota 381 “Como se consume” eran innecesarias, ya que el Preámbulo de la NGAA establece claramente que: “A menos que se especifique lo contrario, las dosis máximas de uso para los aditivos de los cuadros I y II se establecen en el producto final tal como se consume”. Sugirieron que estas dos notas debían revisarse en la NGAA. Este punto de vista fue apoyado por un observador.
65. El CCFA señaló que en el futuro los miembros y observadores podían proponer revisiones para el uso de estas notas en disposiciones relacionadas presentando observaciones en respuesta a la carta circular titulada “Solicitud de propuestas para nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y/o revisión de estas.”

Recomendación 22 – Enmienda de las dos normas regionales para productos CXS 325R-2017 y CXS 40R-1981.

66. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de enmendar la NGAA como consecuencia de la armonización de las siguientes normas regionales para productos: CXS 325R-2017 y CXS 40R-1981, con las estipulaciones que se indican en el párrafo 54 ii y iv relativas a las decisiones sobre las disposiciones que se examinan en CRD3 que también aparecen en CRD2 Rev.2.

Conclusión definitiva

67. El CCFA, en su 53.^a reunión, decidió remitir a la CAC todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios convenidas en las recomendaciones anteriores y enumeradas en los apéndices V y VI, Parte C con miras a su adopción en su 46.^o período de sesiones.

68. El CCFA, en su 53.^a reunión, convino también en:
- i. establecer un GTE, presidido por el Canadá y copresidido por los EE. UU. y el Japón, que trabajaría solo en inglés, para:
 - a. redistribuir la armonización de las normas para leche y productos lácteos siguientes: CXS 243-1981; CXS 288-1981;
 - b. poner en marcha el desarrollo y mantenimiento de las notas del Cuadro III de la NGAA, de común acuerdo con la Secretaría del Codex, hasta que se logre la implementación en la base de datos de la NGAA;
 - c. verificar si la *Norma para concentrados de tomate procesados* (CXS 57-1981) se ha armonizado y, en caso afirmativo, verificar que las disposiciones en las CA correspondientes en los cuadros I y II reflejan con precisión la armonización. (Recomendación 21 formulada en la 53.^a reunión del CCFA, CRD2 Rev.2);
 - d. armonizar las siguientes normas para productos del CCPFV: CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2015 (ref. Presentado en el plan de trabajo), y
 - e. armonizar las normas regionales: CXS 308R-2011, CXS 313R-2013, CXS 314R-2013, CXS 324R-2017, CXS 324R-2017 (ref. Presentado en el plan de trabajo).
 - ii. actualizar el plan de trabajo futuro de armonización que figura en el documento de información titulado "Orientación para los comités de productos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios";
69. El informe del GTE debía facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la 54.^a reunión del CCFA.
70. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó también establecer un Grupo de trabajo presencial (GTP), presidido por el Canadá, que trabajaría solamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la 54.^a reunión del CCFA (medio día antes de la sesión) para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:
- i. el informe de armonización del GTE; y
 - ii. la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités de productos.
71. El CCFA, en su 53.^a reunión, expresó su gratitud a Steve Crossley y Mark Fitzroy (Australia), por su liderazgo y valiosa contribución al trabajo del CCFA sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex en los últimos diez años, lo que había beneficiado inmensamente al CCFA.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)¹⁰

72. El CCFA señaló que el GTP sobre la NGAA (GTP-NGAA), reunido inmediatamente antes de la sesión plenaria y presidido por los EE. UU., había formulado recomendaciones sobre 784 disposiciones que estaban en el procedimiento de trámites del Codex o ya habían sido adoptadas, y había debatido numerosos proyectos de disposiciones nuevas o revisadas. Estas cuestiones eran pertinentes para los temas 5a, 5b y 5c del programa.
73. El CCFA, en su 53.^a reunión, consideró las recomendaciones 1–28 del GTP-NGAA (tal como se recogen en CRD2 Rev.2) y tomó las siguientes decisiones:

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LOS COLORANTES DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 01.0 A 03.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS, INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES ADOPTADAS PARA LOS COLORANTES CON LA NOTA 161 Y LOS PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES (PENDIENTES DE LA CCFA52) (tema 5a del programa)¹¹

Recomendaciones 1- 3

74. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- i. la adopción en los trámites 8 y 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones, así como las disposiciones aprobadas revisadas de los cuadros I y II de la NGAA que figuran en la Parte A del

¹⁰ CRD2 Rev.2 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la CCFA53 sobre la NGAA)

¹¹ CX/FA 23/53/7; CRD2 Rev.2 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la CCFA53 sobre la NGAA); CRD10 (Unión Europea, India, Japón, Kenya, Nigeria, República de Corea, Rwanda y Senegal); CRD22 (Burundi, Ghana, Federación de Rusia, IACM e IFT); CRD33 (Uganda); CRD34 (Arabia Saudita)

Anexo 1 de CRD2 Rev.2, con la revisión de la Nota Color13 como sigue:

“*Excepto para uso en productos que cumplan con la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) para fines de pérdida del color natural durante la elaboración, o para normalizar el color solo con 10 mg/kg*”;

- ii. La suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en CRD2 Rev.20, Anexo 2, Parte A; y
- iii. la revocación de las disposiciones adoptadas enumeradas en CRD2 Rev.2, Anexo 3, Parte A.

Recomendación 4:

75. El CCFA observó que antes de la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para grasas y aceites comestibles no reguladas por normas individuales (CXS 19-1981)* y la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007)* con la NGAA, estaba permitido utilizar una lista específica de colorantes en estas normas y era una práctica común no ampliar los colorantes de los cuadros I y II más allá de esta lista.
76. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de mantener las siguientes disposiciones en su trámite actual y pedir orientación al CCFO:
- i. clorofilas (SIN 140) en la CA 02.1.2: uso en aceites vegetales para restablecer el color natural perdido en la elaboración o con el propósito de homogeneizar el color, incluso en aceites vírgenes, prensados en frío y otros aceites cubiertos por la CXS 19-1981, y especialmente con ese propósito en aceites vegetales para freír; y
 - ii. extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la CA 02.2.2: uso y dosis de uso en productos correspondientes a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 253-2006)* y *CXS 256-2007*.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): LOS INFORMES DEL GTE SOBRE LA NGAA (tema 5b del programa)¹²

Recomendaciones 5 y 8

77. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de revisar el encabezado de grupo de los CAROTENOS:

CAROTENOS, BETA

SIN 160a(i) carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	Clase funcional: Colorantes
SIN 160a(iii) carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	Clase funcional: Colorantes
SIN 160a(iv) extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en betacarotenos	Clase funcional: Colorantes

78. Además, el CCFA también acordó:
- i. eliminar el éster etílico del ácidobeta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) del encabezado del grupo y la NGAA;
 - ii. eliminar el carotenal, beta-apo-8' (SIN 160d) del encabezado de grupo e incluirlo como aditivo individual en la NGAA, y
 - iii. suspender todas las disposiciones existentes para el extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos (SIN 160a(iv)) como aditivo individual en la NGAA, que figura en el Anexo 2, Parte B de CRD2 Rev.2.

Recomendación 6:

79. La Secretaría del JECFA reconoció el trabajo realizado por una organización miembro para comparar los datos utilizados por el JECFA en su evaluación de la inocuidad de los carotenoides con las DM de uso propuestas por el CCFA, en su 53.^a reunión. La Secretaría del JECFA subrayó que la evaluación del JECFA debía basarse en datos científicos confiables y sólidos, y aplicables a nivel mundial sobre las dosis de uso. La gran discrepancia entre las dosis de uso presentadas al JECFA y las dosis máximas de uso propuestas por el CCFA hicieron cuestionable la evaluación del JECFA sobre la exposición. La Secretaría del JECFA solicitó que el CCFA, en su 53.^a reunión, considerara incluir en la lista de prioridades de sustancias para su evaluación por el JECFA una actualización de la evaluación de la exposición a los carotenos y, en particular, el carotenal beta-apo-8' (SIN 160e), que tiene una IDA.

¹² CX/FA 23/53/8; CX/FA 23/53/8 Add.1; CRD02 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la CCFA53 sobre la NGAA); CRD11 (Brasil, El Salvador, Unión Europea, India, Indonesia, Japón, Kenya, Nigeria, República de Corea, Senegal e ICBA); CRD17 (Sudáfrica); CRD22 (Burundi, Ghana, Federación de Rusia, IACM e IFT); CRD33 (Uganda)

80. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó:
- incluir un texto que enfatice la importancia de que se proporcionen al JECFA datos de uso fiables y aplicables a nivel mundial en respuesta a una solicitud de datos de exposición. Estos datos son necesarios para garantizar que la evaluación del JECFA pueda aplicarse adecuadamente a las decisiones de gestión de riesgos del CCFA al establecer dosis máximas de uso de las disposiciones de aditivos alimentarios en la NGAA; e
 - informar a la CAC, en su 46.^o período de sesiones sobre la importancia de que las partes interesadas proporcionen al JECFA datos e información precisos y fiables, y alentar a las partes interesadas a cumplir con los requisitos a este respecto.

Recomendación 7:

81. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación relativa a la adopción en los trámites 8 y 5/8 de los anteproyectos y proyectos de disposiciones, así como las disposiciones aprobadas revisadas de los cuadros I y II de la NGAA contenidos en la Parte B del Anexo 1 de CRD2 Rev.2, con las siguientes revisiones:
- la nota 216 de las disposiciones relativas al carotenal beta-apo-8' (SIN 160e) y a carotenos, *beta* (160a(i), a(iii), a(iv)) de la CA 07.1.5 "Panes y bollos dulces al vapor", deberá eliminarse;
 - la nota 539 en la que se establece "Solo para uso en formas sólidas, tal y como se vende al consumidor", deberá incluirse en la disposición sobre el carotenal beta-apo-8' (SIN 160e) en la CA 13.6 "Complementos alimenticios", y
 - la nota APP1F deberá insertarse al final de esta parte titulada "Notas a la *Norma general para los aditivos alimentarios*".

Recomendación 9:

82. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación relativa a la revocación de las disposiciones adoptadas enumeradas en el Anexo 3, Parte B de CRD2 Rev.2.

Recomendación 10:

83. El CCFA acordó solicitar a la Secretaría del Codex i) que revisara las listas de los carotenos *beta* (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)), carotenos, *beta* vegetales (SIN 160a(ii)), y el caroteno beta-apo-8' (SIN 160e) en todas las normas para productos pertinentes con el fin de armonizarlas con los niveles de uso indicados en el Anexo 1, Parte B de CRD2 Rev.2, y ii) propusiera la eliminación del éster etílico de ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) de todas las normas para productos pertinentes. Esta cuestión se examinaría en el tema 2 del programa, del documento de asuntos remitidos en la 54.^a reunión del CCFA.

Recomendaciones 11-12

84. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- la adopción en los trámites 8 y 5/8 de los anteproyectos y proyectos de disposiciones de los cuadros I y II de la NGAA, que figuran en el Anexo 1, Parte C de CRD2 Rev.2, y
 - la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, Parte C de CRD2 Rev.2.

Recomendaciones 13-14

85. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- incluir la *Norma para pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos)* (CXS 115-1981) en la disposición del Cuadro III para los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437), y
 - posponer el debate sobre la inclusión de colorantes en el anexo de la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015) relativa a las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente hasta que el GTE sobre la NGAA examine las disposiciones para el uso de colorantes en la CA 04.2.2 y sus subcategorías.

Recomendación 15:

86. Las delegaciones expresaron diferentes puntos de vista sobre el uso de goma xantana (SIN 415) en las CA 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas" y 14.1.3 "Néctares de frutas y hortalizas", así como los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en la CA 14.1.3.
87. Una organización miembro declaró que estos aditivos alimentarios no se utilizaban en su región y que había una correspondencia uno a uno entre la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) y las CA 14.1.2 y 14.1.3. Se recomendó que la propuesta 1 del Apéndice 2 de CX/FA 22/53/8 (es decir,

la redacción de una nueva nota para diferenciar que algunos miembros permiten el uso del aditivo mientras que otros lo limitan) podría ser una mejor solución.

88. Un miembro opinó que los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) contienen xiloglucano, un componente de las paredes celulares de las plantas que se encuentra naturalmente en varias frutas, como los melocotones. Como tal, se recomienda que los polisacáridos de semillas de tamarindo se permitan en las CA 14.1.2 y 14.1.3, igual que las pectinas. Por lo tanto, no era necesario adjuntar a estas disposiciones la Nota XS247 que decía "Excluidos los productos correspondientes a la Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas".
89. Otro miembro expresó su preferencia por la propuesta 4 del Apéndice 2 de CX/FA 22/53/8 (es decir, modificar la sección "etiquetado" de CXS 247-2005 para incluir un requisito de que las etiquetas de los zumos incluyan el calificador "con agregado" cuando al producto se añadan ingredientes que no sean el jugo) y cuestionaron los efectos de incluir la nota XS247 en estas disposiciones y si los productos que contienen estos dos aditivos alimentarios serían considerados en alimentos no normalizados de las CA 14.1.2 y 14.1.3. En respuesta a la pregunta antes mencionada, el Presidente del GT aclaró que la determinación de si una CA incluía productos normalizados y no normalizados correspondía al Comité, el uso de notas XS para indicar el uso de un aditivo en productos no normalizados era una práctica de larga data, y la recomendación sobre el uso de la nota XS247 indicaría que estos dos aditivos alimentarios podrían utilizarse en productos no normalizados, ya que existía una norma (CXS 247-2005) para estos productos. Si el CCFA estuviera de acuerdo en que el uso de la nota XS247 era apropiado para estas disposiciones, eso indicaría también que estas CA contienen productos tanto normalizados como no normalizados. Sin embargo, el CCFA siguió expresando puntos de vista divergentes sobre si estas CA contenían alimentos normalizados y no normalizados.
90. A la luz del debate, la Unión Europea indicó que podía estar de acuerdo con el uso de la nota XS247 ya que estaba en línea con su legislación que no permitía el uso de estos aditivos en los zumos (jugos) y néctares de frutas.
91. Después de un debate ulterior, la CCFA53 acordó incluir la nota XS247 "Excluidos los productos correspondientes a la Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas" en las siguientes disposiciones:
- dos disposiciones para la goma xantana (SIN 415) con buenas prácticas de fabricación (BPF) en las CA 14.1.2 y 14.1.3; y
 - una disposición para el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) según BPF en la CA 14.1.3.

Recomendación 16

92. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de revisar las disposiciones que figuran en los cuadros I y II de la NGAA para que el encabezado del grupo SACARINAS incluya una nueva nota "Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na, expresadas como sacarina Na".

Recomendaciones 17-18

93. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- la adopción en los trámites 8 y 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones, así como las disposiciones aprobadas revisadas de los cuadros I y II de la NGAA que aparecen en el Anexo 1, Parte D de CRD2 Rev.2, con algunas correcciones editoriales (por ejemplo, la inserción de SIN 962 a la sal de aspartamo-acesulfamo, cambio de la nota XS309 por XS309R e inserción de BPF como DM tanto para acesulfame potásico (SIN 950) como para el aspartamo (SIN 951) en la CA 11.6); y
 - La suspensión de los anteproyectos y proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, Parte D de CRD2 Rev.2.

Recomendaciones 19-20

94. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- la adopción en los trámites 8 y 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones, así como las disposiciones aprobadas revisadas de los cuadros I y II de la NGAA que aparecen en el Anexo 1, Parte E de CRD2 Rev.2, con las siguientes correcciones:
 - insertar BPF en todos los campos en blanco de las DM;
 - trasladar la disposición para los GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL (SIN 960a, SIN 960b, SIN 960c, SIN 960d) de la CA 05.1.4 "Productos de cacao y chocolate" a 05.1.5 "Productos de imitación y sucedáneos del chocolate";
 - insertar el número del SIN faltante del sorbitol y cambiar la DM de sorbitol (SIN 420(ii)) en la CA 09.2.4 de 500 mg/kg a BPF;

- d. cambiar la CA 13.1.3 “Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes” por la CA 13.3 “Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la CA 13.1)”, y
- ii. la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que aparecen en el Anexo 2, Parte E de CRD2 Rev.2.

Recomendación 21

95. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de solicitar al GT sobre la armonización que verificara si la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CXS 57-1981) se había armonizado, y de ser así, verificar que las disposiciones en las CA correspondientes de los cuadros I y II reflejan exactamente la armonización.

Recomendación 22

96. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación relativa a:
- i. pasar la disposición sobre advantame (SIN 969) de la CA 07.1.5 “Panes y bollos dulces al vapor” a la CA 07.1 “Pan y productos de panadería ordinaria”, y
 - ii. mantener las disposiciones sobre edulcorantes de la CA 07.1 en su trámite actual, como se indica en el Anexo 4, Parte A de CRD2 Rev.2, y distribuirlas para que se siga debatiendo la elaboración de un enfoque para tratar el uso de la nota 161 en esta CA en el contexto de los edulcorantes.

Recomendación 23

97. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de revisar el descriptor de las CA 12.2.1 y 12.2.2 como sigue:

Descriptor para la CA 12.2.1: Las hierbas aromáticas y las especias generalmente tienen un origen botánico, y pueden estar deshidratadas, molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Ejemplos de especias son las semillas de comino y las de alcaravea. Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.

Descriptor para la CA 12.2.2: Los condimentos y aderezos son mezclas de hierbas aromáticas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes). Algunos ejemplos son: ablandadores de carne, sal de cebolla, sal de ajo, mezcla oriental de condimentos (dashi), aderezo para espolvorear sobre el arroz (furikake, que contiene, por ejemplo, hojuelas de algas secas, semillas de ajonjolí y condimentos), así como condimentos para fideos. El término “condimentos” que se utiliza en el sistema de categorías de alimentos no incluye salsas de condimentos (por ejemplo, ketchup, mayonesa, mostaza) o saborizantes.

98. El CCFA acordó además que se trasladarían las disposiciones sobre los edulcorantes de las CA 12.2 y 12.2.1 y que se considerara su uso en la CA 12.2.2.

Recomendación 24

99. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación relativa a la adopción en los trámites 8 y 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones, así como las disposiciones aprobadas revisadas de los cuadros I y II de la NGAA que aparecen en el Anexo 1, Parte F de CRD2 Rev.2 con la inserción de BPF en todos los espacios en blanco correspondientes a las DM.

Recomendación 24a

100. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó incluir esta recomendación adicional para revocar las disposiciones adoptadas contenidas en el anexo 3, Parte C de CRD2 Rev.2.

Recomendaciones 25-26

101. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- i. la adopción en el trámite 5/8 del proyecto de disposición para alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 “Otras leches líquidas (naturales / simples)” en los cuadros I y II de la NGAA, que figura en el Anexo 1, Parte G de CRD2 Rev.2;
 - ii. la revisión de las disposiciones adoptadas para etil-lauroil arginato (SIN 243) en la CA 01.6.2.1 “Queso madurado, incluida la corteza”, y sucralosa (triclorogalactosacarosa) (SIN 955) en la CA 07.2 “Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas”, teniendo presente que la CA 12.2.2 “Aderezos y condimentos” del anexo 1, Parte G de CRD2 Rev.2 deberá cambiarse por CA 07.2; y
 - iii. la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones contenidas en el Anexo 2, Parte F de CRD2 Rev.2.

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O DE REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (respuestas a la carta circular CL 2021/55-FA) (tema 5c del programa)¹³

Recomendación 27

102. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a la inclusión de las nuevas disposiciones propuestas contenidas en CRD2 Rev.2, Anexo 5 de la NGAA en el trámite 2, y que estas disposiciones se distribuirían para que el GTE sobre la NGAA establecido por el CCFA, en su 53.^a reunión, recogiera observaciones.

Recomendación 28

103. El CCFA, en su 53.^a reunión, debatió las disposiciones sobre riboflavinas, sintéticas (SIN 101(i)), riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101(ii)), riboflavina de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)) y riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) agrupadas bajo el encabezado de RIBOFLAVINAS, que aparecen resaltadas en gris en el Anexo 5 de CRD2 Rev.2. Estas disposiciones se consideraron en el tema 3a del programa, y la IDA para este grupo de aditivos alimentarios se cambió a "no especificada". El CCFA acordó modificar las DM numéricas por BPF, introducirlas en la NGAA en el trámite 2, y que el GTE sobre la NGAA establecido por el CCFA, en su 53.^a reunión, lo distribuyera para recoger observaciones.

DOCUMENTO DEL ESTADO DE TODAS LAS DISPOSICIONES ADOPTADAS SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NGAA PARA ADITIVOS CON FUNCIÓN EDULCORANTE, PERO NO ASOCIADAS A LA NOTA 161 (tema 5d del programa)¹⁴

104. La Secretaría del Codex presentó este tema y recordó al CCFA las decisiones sobre la sustitución de la nota 161, que fueron adoptadas por la CAC, en su 42.^o período de sesiones, incluidos los enfoques horizontales compilados en el Anexo 1 de FA/52 CRD04 para reemplazar la nota 161 en las disposiciones sobre el uso de edulcorantes en CA específicas, convenidas por el CCFA en sus reuniones 51.^a y 52.^a. La Secretaría hizo hincapié en que el objetivo de este trabajo era asegurar la coherencia en las notas adjuntas a los edulcorantes en la NGAA y que no reiniciaría el debate sobre ninguna disposición específica.
105. El CCFA tomó nota de la siguiente información incluida en CX/FA 23/53/10:
- Se habían aplicado los enfoques horizontales para los edulcorantes en las CA que figuraban en el Anexo 1 de FA/52 CRD4.
 - Para los edulcorantes de las CA no examinados en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA, se había propuesto incluir las notas 477 o 478 sobre la base de si los edulcorantes también funcionan como acentuadores del sabor.
 - Para los edulcorantes que aparecen en la CA 11.6, la nota 161 o una nota de reemplazo se consideraron innecesarias en base a la decisión tomada en la 52.^a reunión del CCFA.
 - Para los edulcorantes de las CA 05.1.1, 12.2.1 y 12.2.2, se aplicarían los mismos enfoques examinados en el tema 5b del programa.
106. Con respecto a CRD23, el CCFA examinó las propuestas de no aplicar el enfoque horizontal a i) las 14 disposiciones sobre manitol (SIN 421) enumeradas en CX/FA 23/53/10, ya que se incluían en la NGAA en clases funcionales distintas de los edulcorantes, y a (ii) GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL (SIN 960a, SIN 960b, SIN 960c, SIN 960d) en la CA 08.3.2 ya que se había proporcionado justificación tecnológica para esta disposición, y se acordó:
- i. mantener las 14 disposiciones enumeradas para manitol (SIN 421) sin necesidad de una nota de reemplazo, y.
 - ii. no revocar la disposición sobre GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL (SIN 960a, SIN 960b, SIN 960c, SIN 960d) en la CA 08.3.2, sino añadir la nota 477 a esta disposición.
107. Un miembro propuso excluir el uso de edulcorantes en las CA 01.2.2, 08.1.1, 08.1.2 y 09.2.1. Se aclaró que esta recomendación no podía contemplarse en este tema del programa. En su lugar, esta solicitud debe presentarse en respuesta a la carta circular "Solicitud de propuestas para nuevas disposiciones o revisión de disposiciones de aditivos alimentarios de la NGAA".

¹³ CL 2021/55-FA; CX/FA 23/53/9; CRD2 Rev.2 (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA establecido en la 53.^a reunión del CCFA); CRD12 (Indonesia, Kenya y Senegal); CRD14 (Ecuador, Senegal y Sudáfrica); CRD22 (Burundi, Ghana, Federación de Rusia, IACM e IFT)

¹⁴ CX/FA 23/53/10; CRD23 (Ghana, Japón, Nigeria, Federación de Rusia y Senegal); CRD34 (Arabia Saudita)

Conclusión

108. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó enviar a la CAC, en su 46.^o período de sesiones:
- i. las disposiciones revisadas para los edulcorantes de diferentes CA, enumeradas en el Apéndice VI, Parte F con miras a su adopción, y
 - ii. las disposiciones relativas a los edulcorantes de las diferentes CA, enumeradas en el Apéndice VII, Parte E para su revocación.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE DATOS RELATIVOS A NITRATOS Y NITRITOS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2021/82-FA) (tema 5e del programa)¹⁵

109. La Presidencia presentó el tema y señaló que el debate en torno al mismo había estado en curso desde la 48.^a reunión del CCFA, cuando se habían planteado preocupaciones en relación con la expresión de las dosis máximas de uso para nitratos y nitritos (como cantidad introducida o cantidad residual), las DM de uso adecuadas y la inocuidad de su uso. Recordó además los diversos debates e iniciativas de recopilación de datos que se habían producido desde entonces.
110. La Secretaría del Codex informó al CCFA de que, con base en la decisión adoptada en la 52.^a reunión del CCFA, se había distribuido una carta circular con el fin de recoger información adicional para informar sobre su trabajo y decisiones sobre esta cuestión. Se observó que diversos países presentaron algunos datos adicionales sobre los niveles en los alimentos en los que se utilizaban nitritos o nitratos, la presencia natural de nitritos y nitratos en ciertos alimentos y la exposición alimentaria cuando se utilizaban. Otros países habían señalado en sus respuestas las dificultades de proporcionar tales datos, especialmente de algunas regiones.
111. Los miembros no manifestaron interés en seguir recogiendo datos, pero trataron de aclarar el estado del trabajo sobre las disposiciones relativas a nitritos y nitratos que se habían suspendido.
112. La Secretaría del Codex aclaró que el CCFA, en su 51.^a reunión, había acordado adoptar un enfoque de gestión de riesgos que establecería niveles en la NGAA tanto de ingesta como de residuos para nitratos y nitritos, y que en su 52.^a reunión había solicitado al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que estableciera criterios para la detección de iones de nitrato y nitrito en una variedad de matrices alimentarias, y que proporcionara información sobre los métodos disponibles para la detección que cumplieran los criterios establecidos. En este contexto indicó que un debate adicional en torno a las disposiciones sobre nitratos y nitritos solo se llevaría a cabo una vez que se hubiera recibido una respuesta a esta solicitud.

Conclusión

113. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó suspender sus trabajos de recopilación de datos relacionados con los nitratos y nitritos y señaló que el anteproyecto de disposiciones se examinaría cuando se hubiera recibido una respuesta a la petición al CCMAS sobre las cuestiones de metodología.

INFORMACIÓN SOBRE EL USO COMERCIAL DEL ORTOFENILFENOL (SIN 231) Y EL ORTOFENILFENOL DE SODIO (SIN 232) EN ALIMENTOS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2021/83-FA) (tema 5f del programa)¹⁶

114. La Secretaría del Codex informó al CCFA de que en base a la decisión adoptada en la 52.^a reunión del CCFA, había distribuido la carta circular CL 2021/83-FA para recopilar información sobre el uso comercial como conservantes del ortofenilfenol (SIN 231) y el ortofenilfenol de sodio (SIN 232) en alimentos, para que el CCFA lo examinara en su 53.^a reunión y tomara decisiones adicionales, por ejemplo, si incluirlos en la lista de prioridades para la reevaluación del JECFA o eliminarlos de la NGAA. Sobre la base de las observaciones recibidas, el ortofenilfenol (SIN 231) y el ortofenilfenol de sodio (SIN 232) no están en uso como aditivos alimentarios.
115. Un miembro, al expresar su apoyo a la eliminación de los ORTOFENILFENOLES (SIN 231 y SIN 232) de la NGAA, sugirió informar al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) sobre este asunto, señalando que se habían establecido LMR para el uso de estas sustancias como fungicidas.

Conclusión

116. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó eliminar ORTOFENILFENOLES de la NGAA (Apéndice VII, Parte F) e informar al CCPR de esta decisión.

¹⁵ CX FA 23/53/11; CRD 24 (China y Senegal)

¹⁶ CL 2021/83-FA; CX/FA 23/53/12 (Respuestas a la carta circular CL 2021/83-FA de la Unión Europea y Arabia Saudita); CRD25 (Ghana y Sudáfrica)

CONCLUSIÓN GENERAL PARA EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

117. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó enviar a la CAC, en su 46.^o período de sesiones:
- i. los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su adopción en los trámites 8 y 5/8, y las revisiones de las disposiciones adoptadas (Apéndice VI, partes D y E)¹⁷;
 - ii. las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para revocación (Apéndice VII, partes C y D)¹⁸
 - iii. una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA para suspensión (Apéndice VIII)¹⁹, y
 - iv. una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 2 para inclusión en la NGAA (Apéndice IX)²⁰.

Trabajo para la 54.^a reunión del CCFAGTE sobre la NGAA

118. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó establecer un GTE, presidido por los EE. UU. que trabajaría solo en inglés, para considerar:
- i. todos los proyectos restantes y proyectos de disposiciones sobre los edulcorantes de la NGAA, así como las disposiciones adoptadas para los edulcorantes con la nota 161 en la NGAA;
 - ii. los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en las CA 07.0, 12.0, 13.0, 15.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para colorantes con la nota 161 en las CA 07.0, 12.0, 13.0, 15.0 y sus subcategorías;
 - iii. los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la CA 14.2 y sus subcategorías;
 - iv. las disposiciones incorporadas en el trámite 2 de la NGAA que aparecen en el Apéndice IX, y
 - v. todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones restantes de la NGAA, con la excepción de: los colorantes no tratados en las partes ii y iii, y las disposiciones para las que el CCFA está a la espera de orientación de otros comités del Codex Alimentarius o el JECFA.

GTP sobre la NGAA

119. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó establecer un GTP, presidido por los EE. UU., que trabajaría solo en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la 54.^a reunión del CCFA (un día y medio) con el fin de examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- i. el informe del GTE sobre la NGAA; y
 - ii. las respuestas a la carta circular sobre las propuestas de nuevas disposiciones y/o disposiciones revisadas de la NGAA.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)²¹

120. Bélgica, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo sobre el SIN, presentó el informe (CRD4), y señaló que el GT había formulado recomendaciones sobre:
- i. las adiciones y eliminaciones en la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) contenidas en CRD4, Cuadro 1, señalando que en una nueva carta circular se solicitarían propuestas de cambios o adiciones a la Sección 3;
 - ii. aclaración sobre si el “plastificante (en bases de goma de mascar)” correspondía al ámbito del SIN;
 - iii. los términos de referencia para el GTE sobre el SIN para la 54.^a reunión del CCFA.

¹⁷ Recomendaciones para la adopción derivadas de los temas 5a y 5b del programa

¹⁸ Recomendaciones para la revocación derivadas de los temas 5a y 5b del programa

¹⁹ Recomendaciones para la suspensión relacionadas con los temas 5a y 5b del programa

²⁰ Recomendaciones relacionadas con el tema 5c del programa

²¹ CL 2021/30-FA; CL 2023/04-FA; CX/FA 23/53/13; CX/FA 23/53/13 Add.1 (Respuestas a la carta circular CL 2023/4-FA de Chile, Unión Europea, Perú e ISC); CRD4 (Informe del Grupo de trabajo sobre el SIN durante la reunión); CRD7 (Bélgica), CRD26 (Burundi, Ghana, Nigeria, Paraguay, Federación de Rusia y Rwanda), CRD40 (Mauricio)

Debate

121. El CCFA, en su 53.^a reunión, examinó las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1

122. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de modificar las clases funcionales y las funciones tecnológicas en la Sección 3 del SIN para la goma ghatti (SIN 419), la goma de casia (SIN 427), el copolímero de metacrilato, aniónico (SIN 1207) (es decir, la adición de las clases funcionales: sustancias inertes, humectantes y la función tecnológica: agente de retención de humedad, estabilizador de espuma, texturizante, agente de recubrimiento).

123. El CCFA, en su 53.^a reunión, también ratificó la recomendación de eliminar el rebaudiócido A de múltiples donantes de genes expresado en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)) de CXG 36-1989.

Recomendación 2

124. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de emitir una nueva carta circular en la que se solicitaban propuestas de cambios y/o adiciones a la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) con un texto ligeramente modificado, como se muestra en el anexo de CRD4.

Recomendación 3

125. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de restablecer un GTE para examinar las nuevas propuestas, así como otras solicitudes surgidas en dicha reunión.

126. Un observador solicitó aclaración con respecto a la obligación del CCFA de armonizar las funciones tecnológicas que aparecen en el SIN, con los propósitos tecnológicos que han sido revisados históricamente por el JECFA (o a la inversa) y que se hayan documentado en las especificaciones para cualquier aditivo alimentario.

127. La Secretaría del JECFA recordó al CCFA que, aunque el JECFA enumera los números y las clases funcionales del SIN, no es la fuente autorizada para este tipo de información.

128. Sobre las cuestiones de si el “plastificante (en bases de goma de mascar)” correspondía al ámbito de trabajo del SIN, un observador señaló al CCFA los antecedentes de este tema, e indicó que el párrafo introductorio a los estados del SIN no incluye los aromatizantes, las bases para goma de mascar y los aditivos dietéticos y nutritivos. El observador indicó además que la trigésima primera reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) había acordado eliminar la referencia al éster de glicerol de colofonia de madera (SIN 445(iii)) en la goma de mascar, ya que esta sustancia se utilizaba como ingrediente en la base para goma solamente; y que solo tres aditivos alimentarios tienen una función técnica de “plastificante”, pero en la base de datos del JECFA ninguno de esos aditivos se trata como descriptor de compuestos de bases para goma de mascar.

129. El CCFA, en su 53.^a reunión, decidió no incluir la consideración de la finalidad tecnológica de plastificante en las bases de goma de mascar en el éster de glicerol de colofonia de madera (SIN 44(iii)) en el mandato del GTE para la 54.^a reunión del CCFA.

Conclusión

130. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó:

- i. enviar los anteproyectos de cambios al SIN a la CAC con miras a su adopción en el trámite 5/8 en su 46.^o período de sesiones (Apéndice X);
- ii. revisar una frase de la carta circular titulada “Solicitud de propuestas de cambios o adiciones a la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989)” (Apéndice XII), y
- iii. establecer un GTE, presidido por Bélgica, que trabajaría en inglés, para considerar:
 - a. las respuestas a la carta circular de petición de propuestas de cambios o adiciones a la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989), y preparar una propuesta para recoger observaciones en el trámite 3;
 - b. propuestas para la adición de los nuevos aditivos glicolípidos (SIN 246) como conservantes, lecitina de avena (SIN 322a) como emulsionante y carbómero (SIN 1210) como incrementador de volumen, estabilizador, espesante, en CXG 36-1989 (como se menciona en CX/FA 23/53/13 Add.1);

- c. la adición de las clases funcionales de “estabilizador” y “espesante” para el sesquicarbonato de sodio (SIN 500(iii)) (CX/FA 23/53/6);
 - d. la idoneidad de incluir la clase funcional de “conservante” para tiosulfato de sodio (SIN 539) (CX/FA 23/53/6);
 - e. la idoneidad de incluir la clase funcional de “sustancia inerte” y la función tecnológica de “sustancia inerte portadora de nutrientes” para manitol (SIN 421), octenil succinato sódico de almidón (SIN 1450) y ascorbato de sodio (SIN 301) (CX/FA 23/53/6), y
 - f. asignar un número del SIN a la goma gellan clarificada con bajo contenido de acilo (CX/FA 23/FA 23/53/2 Add.2).
131. El CCFA señaló que el informe del GTE debía ponerse a disposición de la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la 54.^a reunión del CCFA.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS EN LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2021/81-FA) (tema 7 del programa)²²

132. El Canadá, en calidad de Presidente del GT durante la reunión encargado de las prioridades, presentó el informe (CRD5) y señaló que, además de los documentos disponibles para la 53.^a reunión del CCFA, la preparación de la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (en adelante, la “lista de prioridades”) también había examinado las solicitudes de datos para las reuniones 95.^a, 96.^a y 97.^a del JECFA. El Canadá destacó los principales temas debatidos en el GT que habían llevado a la lista de prioridades propuesta en CRD5 (anexos 1 y 2).
133. El CCFA, en su 53.^a reunión, consideró las recomendaciones del GT y los anexos relacionados.

Debate

134. Con respecto a la entrada de bentonita, carbón activado y tierra de diatomeas, el CCFA tomó nota del debate en CRD5 y destacó que, de no proporcionarse confirmación sobre la disponibilidad de datos en la 54.^a reunión del CCFA, se enviaría una respuesta al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), indicando la falta de un patrocinador para los datos, y que podía que no fuera posible para el CCFA contestar a la petición del CCCF.

Recomendación 1 (solicitud del CCNFSDU sobre goma gellan; con bajo contenido de acilo clarificado)

135. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó la recomendación de informar al CCNFSDU de que su solicitud de añadir goma de gellan, con bajo contenido de acilo clarificado a la lista de prioridades del JECFA se había revisado para que se establecieran especificaciones para esta forma de la goma gellan, ya que el JECFA ya había establecido la inocuidad de este producto para su consumo por lactantes de 12 semanas de edad.

Recomendación 2 (Aprobación de la lista de prioridades del JECFA)

136. El CCFA, en su 53.^a reunión, revisó la lista de prioridades presentada en CRD5 e hizo las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

Carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160E) y BETACAROTENOS (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv))

137. Un miembro expresó su preocupación por que el plazo indicado para la disponibilidad de datos (hasta diciembre de 2025) era muy largo y desearía que se redujera en un año. Varios observadores señalaron que una recopilación de datos firme y representativa no era una tarea fácil y que el plazo propuesto era necesario para lograrlo.
138. En respuesta a una solicitud de información sobre el momento de la evaluación por el JECFA, la Secretaría del JECFA para la FAO explicó que la lista de prioridades del JECFA sirvió de base para futuras solicitudes de datos emitidas por la Secretaría del JECFA en el momento oportuno. Se alentó a los proveedores de datos a que se prepararan para cualquier petición de datos tan pronto como se añadiera una nueva solicitud a la lista de prioridades del JECFA, señalando que esto proporcionaba un plazo mínimo de un año. La información sobre los plazos previstos para la recopilación de datos se señaló como útil para informar sobre la programación de las evaluaciones del JECFA.
139. Varias delegaciones señalaron que el CCFA normalmente no establecía plazos ajustados a las convocatorias de datos, siendo el plazo indicativo de cuándo los patrocinadores esperaban que los datos podrían estar

²² CX/FA 23/53/2 Add.2; CX/FA 23/53/3; CX/FA 23/53/14; CRD5 (informe del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre prioridades para evaluación por el JECFA); CRD8 (Propuesta de adición del ácido adípico (SIN 355) a la lista de prioridades del JECFA); CRD27 (Burundi, República Dominicana, Ghana y Federación de Rusia); CRD38 (IOFI); CRD40 (Mauricio)

disponibles. Se observó que el CCFA, en su 53.^a reunión, había hecho algunos amplios cambios en las disposiciones relativas a estos aditivos alimentarios y que no se esperaba su inclusión en la lista de prioridades del JECFA. Algunos miembros señalaron entonces que a menudo se ofrece flexibilidad en los plazos para las solicitudes recomendadas por el CCFA o el JECFA.

140. En este contexto, el CCFA, en su 53.^a reunión, acordó mantener la fecha de diciembre de 2025 para la disponibilidad de datos.

Copolímero de metacrilato aniónico (AMC) (SIN 1207) y copolímero de metacrilato neutro (NMC) (SIN 1206)

141. El CCFA, en su 53.^a reunión, eliminó estos aditivos de la lista de prioridades tras la confirmación del anterior solicitante de que no había más interés en proporcionar datos que respaldaran su evaluación.

Goma gellan (SIN 418) y goma gellan con bajo contenido de acilo clarificado

142. El CCFA, en su 53.^a reunión, eliminó la goma gellan (SIN 418) de la lista de prioridades tras la confirmación del JECFA de que la solicitud de información adicional para finalizar las especificaciones provisionales para la goma gellan (SIN 418) se había utilizado para describir la necesidad de preparar especificaciones para la goma gellan con bajo contenido de acilo clarificado para el cual, el CCFA, en su 53.^a reunión, había establecido ahora un tema aparte en la lista de prioridades. El CCFA suprimió el tercer párrafo de las “bases para la solicitud” para la goma gellan con bajo contenido de acilo clarificado, ya que la evaluación de la inocuidad para los lactantes menores de 12 semanas de edad ya se había terminado y el único problema pendiente era la especificación de la goma gellan con bajo contenido de acilo clarificado. Como el número del SIN para la goma gellan con bajo contenido de acilo clarificado aún no se ha debatido en el grupo de trabajo sobre el SIN, se eliminó el SIN para la goma gellan que se había incluido en la solicitud.

Conclusión

143. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó:
- i. remitir la lista modificada de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, a la CAC con miras a su ratificación en su 46.^o período de sesiones (Apéndice XI), y a la FAO y la OMS para su seguimiento;
 - ii. solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular para pedir información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA, e
 - iii. informar al CCNFSDU de que su solicitud de agregar la goma gellan con bajo contenido de acilo clarificado a la lista de prioridades del JECFA se había cambiado por una solicitud para establecer especificaciones para esta forma de goma gellan, ya que el consumo en lactantes menores de 12 semanas de edad ya había sido fundamentado.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ASIGNACIÓN DE CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE LA NGAA A LA BASE DE DATOS FOODEx2 (tema 8 del programa)²³

144. El Canadá, autor del documento de debate, interviniendo también en nombre de los coautores, el Japón y Australia, presentó el tema, recordando que el trabajo había sido motivado por una solicitud planteada por el JECFA en su 89.^a reunión de recabar información adicional para completar su evaluación de la exposición de los ésteres de sacarosa de ácidos grasos (SIN 473) y oligoésteres de sacarosa, tipos I y II (SIN 473a). El JECFA solicitó que los alimentos se clasificaran de acuerdo con el sistema de clasificación FoodEx2 y se presentaran mediante la asignación de los alimentos en FoodEx2 a las CA de la NGAA, señalando que este ejercicio podía mejorar la coherencia de la asignación para futuras reuniones. El Canadá aclaró que, si bien FoodEx2 se había desarrollado inicialmente como un sistema europeo de clasificación y descripción de alimentos, la FAO y la OMS lo habían utilizado para uniformar las bases de datos en las organizaciones sobre el consumo de alimentos dietéticos y, por lo tanto, era apropiado para uso mundial.
145. El Canadá recordó que los objetivos del documento de debate eran: i) elaborar recomendaciones sobre cualquier aspecto del desarrollo de la asignación, las partes responsables de utilizar la asignación, el formato, la ubicación y la accesibilidad, y ii) considerar las medidas posteriores desde el punto de vista de la creación y actualización de la asignación completa y si era necesario que el CCFA realizara más trabajo. Señalaron que habían desarrollado cinco recomendaciones relacionadas con el objetivo (i) y tres para el objetivo (ii).

Debate

146. El CCFA reconoció y agradeció la importante labor que se había realizado en la preparación de este documento de debate. En el agradecimiento del trabajo, las observaciones incluyeron el valor y la utilidad de

²³ CX/FA 23/53/15; CRD28 (Unión Europea, Ghana, Federación de Rusia e ICBA); CRD35 (Actualización de las recomendaciones sobre el documento de debate sobre la asignación de categorías de alimentos de la NGAA a la base de datos Foodex2); CRD40 (Mauricio)

dicha herramienta de asignación para facilitar el trabajo de evaluación de la exposición alimentaria del JECFA, la importancia de avanzar con esmero, consistencia e inclusividad, y los valores potenciales de los estudios de casos para fomentar la claridad y la comprensión de cualquier trabajo de asignación.

147. El CCFA, en su 53.^a reunión, estuvo de acuerdo en debatir las recomendaciones propuestas una por una.

Recomendación 1 – Desarrollo de la asignación

148. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó esta recomendación.

Recomendación 2 – Coincidencia del nivel de categoría de alimentos y términos básicos

149. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó esta recomendación.

Recomendación 3 – Responsabilidad de llevar a cabo la codificación rutinaria de la lista de alimentos de FoodEx2 para las solicitudes realizadas al JECFA

150. El CCFA tomó nota del consentimiento de la Secretaría del JECFA para esta recomendación y, por lo tanto, la aprobó con la eliminación de las palabras “a reserva de la opinión del JECFA”. El CCFA también hizo hincapié en el papel y las responsabilidades tanto de los peticionarios (al proporcionar información adecuada y clara) como de los expertos en evaluación de la exposición (al desarrollar la lista de códigos).

Recomendación 4 – Formato, ubicación y accesibilidad de la asignación

151. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó esta recomendación.

Recomendación 5 – Formato, ubicación y accesibilidad de la asignación

152. El CCFA, en su 53.^a reunión, examinó la propuesta revisada de la recomendación 5 que figuraba en el documento CRD35, en la que se tomó en consideración la confirmación por parte de la Secretaría del JECFA de su disposición para acoger la asignación y los documentos conexos.

153. Se hizo hincapié en la necesidad de un alto nivel de transparencia y disponibilidad pública como elemento clave para establecer y mantener la confianza en el enfoque de la asignación y garantizar su uso final por los proveedores de datos y las autoridades nacionales. Se señaló además que la transparencia era fundamental, con independencia de quién realizara la asignación.

154. La Secretaría del JECFA señaló que, si bien el ejercicio de asignación estaba avanzando bien, era complicado y, por lo tanto, era importante terminar el ejercicio actual para aprender el máximo posible sobre el proceso de asignación y, tras una evaluación de la asignación inicial, siempre que fuera de calidad aceptable y cumpliera las expectativas, el JECFA estaría dispuesto a acoger el documento de asignación. En cuanto a la transparencia, la Secretaría del JECFA recordó además que todas las metodologías y enfoques utilizados por el JECFA eran y seguirían siendo de dominio público.

155. Desde el punto de vista de un sector, se destacó que el conocimiento de la forma en que se habían llevado a cabo la clasificación y la asignación, incluso con carácter preliminar, permitiría al sector integrar el enfoque en su labor y en la preparación de las presentaciones al JECFA.

156. El CCFA revisó la recomendación a la luz del debate.

Conclusión

157. El CCFA, en su 53.^a reunión, estuvo de acuerdo en que cuando el JECFA hubiera sometido a prueba la asignación inicial, apoyaría al JECFA en hospedar la asignación y cualquier documentación adicional.

Recomendación 6–: Creación de la asignación inicial

158. La voluntad del Japón de realizar la asignación inicial en el caso de los ésteres de sacarosa fue muy apreciada y el CCFA, en su 53.^a reunión, apoyó la revisión propuesta de esta recomendación (CRD 35) sobre esa base.

Conclusión

159. El CCFA, en su 53.^a reunión, apoyó la asignación inicial que está llevando a cabo el Japón y que estará disponible a finales de 2023.

Recomendación 7 – Creación de la asignación inicial

160. Al apoyar esta recomendación, Australia indicó que su experto en exposición alimentaria estaría dispuesto a realizar una revisión por pares de la asignación inicial y la Unión Europea, señalando su experiencia con FoodEx2, indicó su disposición a brindar apoyo.

Conclusión

161. El CCFA, en su 53.^a reunión, apoyó la recomendación y tomó nota de la voluntad de dos miembros para contribuir.

Recomendación 8 – Proceso de actualización de la asignación

162. Esta recomendación se consideró algo prematura y el CCFA señaló que sería más apropiado examinar la actualización del proceso una vez que se hubiera completado y sometido a prueba el ejercicio de asignación inicial.

Conclusión

163. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó que una vez que la asignación inicial hubiera sido sometida a prueba por el JECFA, el CCFA debía considerar qué otras acciones eran necesarias, como el proceso para mantener la asignación.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DISPOSICIÓN RELATIVA A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA EL USO DE CITRATO TRISÓDICO EN LA CA 01.1.1 “LECHE LÍQUIDA (NATURAL/SIMPLE)” (tema 9 del programa)²⁴

164. El Brasil presentó el documento de debate, recordando que el CCFA, en su 51.^a reunión, había acordado remitir a la CAC el proyecto de disposición sobre citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la CA 01.1.1 “Leche líquida (natural/simple)” y las notas correspondientes 438, 439 y B25, para su adopción en el trámite 8. En el 42.^o período de sesiones de la CAC no hubo consenso sobre este proyecto de disposición y se devolvió al CCFA para su posterior consideración. El CCFA, en su 52.^a reunión, acordó mantener el proyecto de disposición en el trámite 7 y distribuir una carta circular para recopilar información sobre la justificación tecnológica para el uso de citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la CA 01.1.1, así como la dosis de uso en leche de vaca, y había solicitado al Brasil que preparase un documento de debate en base las respuestas a la carta circular.
165. El Brasil explicó además que, pese a la disparidad de opiniones sobre si debía permitirse el uso de citrato trisódico (SIN 331 (iii)) en la CA 01.1.1, en la información recopilada a través de la carta circular se indicó lo siguiente:
- El uso de estabilizadores, incluidos fosfatos y citratos trisódicos estaba permitido en algunos países y/o jurisdicciones durante el procesado de la leche tratada a temperatura ultra alta (UHT);
 - El citrato trisódico era el estabilizador preferido durante el procesado de la leche UHT de vaca con bajos niveles de citratos, ya que el citrato se encontraba intrínsecamente en la leche;
 - Según estudios científicos, los niveles intrínsecos de citrato de sodio en la leche pueden variar en función de las condiciones de producción, incluida la región, la temporada de producción y el tipo de pienso. Además, el JECFA había asignado una IDA “no especificada”;
 - El punto de aplicación o uso de citrato trisódico durante el procesado era en la leche cruda almacenada en tanques destinados solo para el procesado UHT, y
 - Según la información facilitada, no era científicamente demostrable enmascarar las malas prácticas de manipulación mediante el uso de citrato de sodio en el procesado de la leche de vaca.
166. Algunos miembros reiteraron su preocupación indicando que no apoyaban esta disposición y señalaron que el uso de citrato trisódico en la leche de vaca, en su opinión, no estaba justificado desde el punto de vista tecnológico, que podía utilizarse en la leche como adulterante para cambiar la acidez y podía inducir a error a los consumidores. En sus países, el uso de citrato trisódico como aditivo en la leche UHT no estaba autorizado.
167. Un miembro, pese a no apoyar el uso de citrato de trisódico en la leche de bovino, señaló que era posible utilizar citrato trisódico solo en la leche UHT.
168. Sobre la base de toda la información recopilada y las nuevas consultas mantenidas con diferentes delegaciones al margen de la 53.^a reunión del CCFA, el Brasil propuso la siguiente nueva nota YY, para su examen por el CCFA en su 53.^a reunión:

Nueva nota YY

“Excepto para uso en leche esterilizada y UHT de especies bovinas a 1 000 mg/kg expresado como ácido cítrico, para compensar el bajo contenido intrínseco de citrato de la leche cruda, como resultado de condiciones ambientales específicas solamente.”

169. Algunos miembros manifestaron su apoyo al avance de la nota YY para su adopción. Se reconoció que:
- en el documento de debate (Apéndice 1) se había explicado la justificación tecnológica del uso previsto

²⁴ CX/FA 23/53/16; CRD29 (Burundi, Ecuador, Egipto, El Salvador, Ghana, Indonesia, Kenya, Marruecos, Federación de Rusia, Senegal y Sudáfrica); CRD33 (Uganda); CRD36 (Nota revisada al documento de debate); CRD39 (Honduras); CRD40 (Mauricio)

de este aditivo alimentario;

- el JECFA había realizado una evaluación de inocuidad para el uso de esta sustancia como aditivo alimentario; y
- este aditivo era un aditivo del Cuadro III (que se utilizaría según BPF); sin embargo, la dosis de uso numérica propuesta abordaría algunas de las preocupaciones planteadas por los países que no apoyan el uso de este aditivo.

170. Kenya y Senegal expresaron su reserva sobre las disposiciones propuestas en la nota revisada.

Conclusión

171. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó remitir a la CAC la disposición sobre citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la CA 01.1.1 a dosis según BPF, con miras a su adopción en el trámite 8, en su 46.^o período de sesiones, el proyecto de disposición revisado con una nueva nota YY "Excepto para uso en leche esterilizada y UHT de especies bovinas a 1 000 mg/kg expresado como ácido cítrico, para compensar el bajo contenido intrínseco de citrato de la leche cruda, como resultado de condiciones ambientales específicas solamente." Además de la antigua nota 438: Para uso como emulsionante o estabilizador solamente, la nota 227: Solo para uso en las leches esterilizadas y UHT (Apéndice VI, Parte G).
172. La Presidencia estuvo de acuerdo con la propuesta del Brasil de recordar al CCFA que todas las cuestiones técnicas se habían debatido a fondo en la reunión actual y en reuniones anteriores e instó a los miembros y observadores a que respetaran la decisión adoptada en esta reunión y a que no reabrieran esos debates en la CAC.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE CIERTOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS PRODUCTOS DEL VINO (tema 10 del programa)²⁵

Introducción

173. Chile, autor del documento de debate, interviniendo también en nombre de los coautores, la Unión Europea y los EE. UU., recordó que el CCFA, en su 49.^a reunión, había dejado de trabajar en el uso de aditivos alimentarios en el vino debido a la falta de consenso sobre el texto de la nota que se asociaría con las disposiciones sobre aditivos alimentarios pertenecientes a las clases funcionales: reguladores de acidez, estabilizadores y antioxidantes para las CA del vino. Chile había presentado un documento de debate en la 52.^a reunión del CCFA, y el Comité le había solicitado que, junto con los EE. UU. y la Unión Europea, siguiera analizando esta cuestión y preparara recomendaciones para su consideración en la 53.^a reunión del CCFA.
174. Se hizo hincapié en que el nuevo texto de la nota que acompañaría a las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios en el vino, tal como se presentó en CX/FA 23/53/17 Add.1, era un texto de compromiso que tenía por objeto hacer frente a las principales preocupaciones planteadas en los debates anteriores del CCFA.

Nota propuesta

La dosis máxima del aditivo en el vino de uva establecida como buenas prácticas de fabricación no debe dar lugar a: i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino ni ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Algunos miembros del Codex especifican además el uso para que sea coherente con el Código de prácticas enológicas de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV).

175. Una de las preocupaciones se refería a la referencia en la nota a la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) debido a la recomendación del Comité Ejecutivo, de que las referencias a las normas de otras organizaciones deberían mantenerse al mínimo en los textos del Codex. Sin embargo, se recordó que esta era una situación particular, ya que la OIV ya estaba referenciada en el descriptor de la CA pertinente y la nota propuesta se mantenía cerca de la finalidad de la nota a pie de página del descriptor.
176. Otras preocupaciones guardaban relación con la propuesta de una DM según BPF en lugar de un valor numérico. En este contexto, se aclaró que BPF no significaba el uso ilimitado de un aditivo en un alimento, sino que las BPF todavía limitaban el uso al mínimo tecnológicamente justificado del aditivo para lograr su función tecnológica prevista.

²⁵ CX/FA 23/53/17; CX/FA 23/53/17 Add.1; CRD30 (Argentina, Brasil, Burundi, Ecuador, Japón, Kenya, Federación de Rusia, Sudáfrica, FIVS y OIV) CRD37 (Canadá); CRD41 (Filipinas)

Debate

177. El CCFA, en su 53.^a reunión, expresó su agradecimiento por el trabajo de Chile y sus coautores, discutió las recomendaciones y formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

Recomendación 1 sobre la nota revisada que debe aplicarse a las disposiciones sobre aditivos alimentarios

178. Algunos miembros reconocieron que la nota representaba un compromiso que abordaba los diferentes puntos de vista sobre esta cuestión. Aunque no se opusieron a su aprobación, hicieron hincapié en que hacer referencia a una organización externa no debía sentar un precedente para los futuros textos del Codex y que el CCFA debía seguir aplicando las orientaciones del Comité Ejecutivo de examinar las referencias a organizaciones externas caso por caso y mantenerlas al mínimo.
179. Otros miembros apoyaron la propuesta y recordaron que se trataba de una cuestión de larga data en el CCFA y que, por lo tanto, debían explorarse soluciones excepcionales para superar el actual estancamiento. El Codex debe elaborar normas que reflejen la realidad de los miembros que permiten aditivos en el vino y reconocer que los miembros pueden adoptar diferentes enfoques para regularlos, ya sea como BPF o mediante el establecimiento de DM compatibles con el código de prácticas de la OIV.
180. Un miembro señaló que no apoyaban el uso de aditivos alimentarios en los vinos de uva, ya que podía inducir a error a los consumidores sobre la calidad de las materias primas y del vino acabado.
181. Otro miembro reconoció la importancia de elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios para el vino, pero consideró que la nota propuesta era un precedente innecesario que subrayaba que en su opinión no representaba un consenso. El miembro recomendó que se discutan las disposiciones propuestas en las recomendaciones 2 a 6 del GTE sobre la NGAA. La OIV podría ser invitada a aportar su experiencia proponiendo límites que se consideren tecnológicamente justificados. Esto garantizaría que el trabajo se adhiera a los procedimientos del Codex y no estableciera precedentes no deseados. Como segunda opción propusieron eliminar la última frase de la nota que hacía referencia a la OIV.
182. La Secretaría del Codex aclaró que el texto de la nota propuesta no infringía los procedimientos del Codex. El asunto se había discutido con la Oficina Jurídica de la FAO, que había aclarado que, dado el mandato del Codex, que incluía la “promoción de la coordinación de los trabajos sobre todas las normas alimentarias realizados por organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales”, el Comité pertinente podría contemplar las referencias a otras organizaciones internacionales.
183. La Secretaría del Codex recordó además que el Comité Ejecutivo había reconocido que en ocasiones puede haber la inclusión de referencias a normas de otra organización normativa y había recomendado que éstas se mantuvieran al mínimo, ya que se convierten en parte integrante de un texto del Codex y requieren supervisión de por vida. Señaló que, por lo tanto, el Comité Ejecutivo no había excluido tales referencias y que, a su juicio, no había riesgo de un amplio trabajo de seguimiento relacionado con la nota propuesta.
184. En respuesta a la propuesta de eliminar la última frase de la nota, Chile, como autor del documento de debate, recordó las preocupaciones de los miembros de que la primera frase de la nota relativa a las características y la calidad del vino podría no ser suficiente y, por lo tanto, se facilitó la opción de especificar límites adicionales. También se aclaró que la nota no estaba dirigida a los riesgos para la salud y el CCFA ya había acordado que no había preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos.
185. Otro miembro expresó su preocupación por el hecho de que la referencia a la OIV creara una obligación para los miembros del Codex que no pertenecían a la OIV. Sin embargo, se aclaró que la nota no suponía que todos los miembros del Codex debían coincidir con el Código de prácticas enológicas de la OIV, sino que más bien se informa que algunos miembros del Codex sí coincidían mientras a otros se dejaba abierta la decisión de seguir o no este enfoque.
186. La OIV señaló la importancia de terminar este trabajo para evitar la posible creación de obstáculos comerciales debido a los diferentes enfoques para la regulación de los aditivos alimentarios en el vino. Informó al CCFA de que la OIV era una organización intergubernamental de base científica, reconocida por su competencia en el ámbito de los productos de la vid, y que tenía los mismos principios de incorporación que la Comisión del Codex Alimentarius y principios equivalentes en el establecimiento de normas.
187. Con las aclaraciones anteriores, el CCFA, en su 53.^a reunión, apoyó la nota propuesta, destacando que se trataba de una solución excepcional para una situación compleja.
188. El Brasil, aunque no expresó una reserva, pidió que se dejara constancia de su preocupación por que la nota propuesta pudiera ser un precedente no deseado para el Codex porque hacía referencia a una organización internacional que no estaba reconocida en el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la OMC. Este precedente no favorecería el comercio internacional justo, especialmente para los países en desarrollo. Consideraban que la nota era contraria al principio del Codex de establecer normas mundiales y que podía plantear preocupaciones sobre cómo abordaba los intereses de los miembros y no miembros de la

OIV. La nota propuesta podría hacer que los miembros del Codex adoptaran enfoques diferentes de la norma, es decir, podría haber dos límites diferentes, uno para los miembros de la OIV y otro para los no miembros de la OIV, lo que significaba que no había consenso sobre estas disposiciones.

Recomendaciones 2-6 sobre las disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios de la categoría 14.2.3 "Vinos de uva"

189. El CCFA, en su 53.^a reunión, ratificó las disposiciones con la inclusión de la nota ratificada y la eliminación de los SIN 335(i), 336(i) y 336(ii) de los TARTRATOS, ya que estos no figuraban actualmente en el encabezado de grupo en la NGAA.

Conclusión

190. El CCFA, en su 53.^a reunión:
- i. acordó remitir a la CAC para su adopción en el trámite 5/8 y el trámite 8, en su 46.^o período de sesiones, las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la CA 14.2.1.3 junto con la nota revisada "La dosis máxima del aditivo en los vinos de uva establecida como buenas prácticas de fabricación debe impedir: i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Algunos miembros del Codex especifican además que el uso debe ser coherente con el *Código de prácticas enológicas de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV)*" (Apéndice VI, Parte H);
 - ii. señaló y acordó informar al Comité Ejecutivo y a la CAC de que la nota de compromiso representaba un enfoque excepcional y no debía considerarse como precedente en ninguna otra circunstancia, ya que era específica de la situación única que suponía el uso de estos aditivos en el vino de uva, y
 - iii. reconoció la recomendación del Comité Ejecutivo de que las referencias a las organizaciones externas en los textos del Codex debían mantenerse al mínimo y observó además que era poco probable que en el futuro se produjeran circunstancias como las que dieron lugar a esta nota, ya que no había otros casos en los que una organización externa se citara en el descriptor de una CA en la NGAA.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 11 del programa)

Documento de debate sobre la formulación de una norma para la levadura²⁶

191. La Presidencia recordó que la CAC44 había recomendado que se presentara al CCFA un documento de debate sobre la elaboración de una norma para la levadura, que posteriormente podría tomar una decisión sobre dicha propuesta de trabajo.
192. China presentó el documento de debate (CRD6) en el que se destacaba el mercado mundial de la levadura, incluido su uso en productos de horno y en la producción de alcohol. China explicó que el propósito de esta norma sería proteger la salud de los consumidores y promover el comercio internacional justo mediante la eliminación de los obstáculos comerciales de conformidad con el Plan estratégico del Codex para 2020-2025. China aclaró además que la levadura no era un aditivo alimentario, sino un ingrediente alimentario como se identificó en la CA 12.8, y que el CCFA era el Comité del Codex más adecuado para llevar a cabo este trabajo.

Debate

193. Los miembros y observadores expresaron su agradecimiento a China por preparar el documento de debate, y en su examen de la propuesta manifestaron los siguientes puntos de vista diferentes:
- No se habían encontrado cuestiones particulares de salud para el consumidor o relativas al comercio debido a la actual falta de una norma internacional.
 - El ámbito de aplicación y la propuesta necesitaban perfeccionarse con un enfoque en la levadura para panadería, su uso en los procesos de fermentación no debe considerarse como aditivo alimentario y este trabajo que el CCFA está examinando podría crear cierta confusión sobre este tema.
 - La levadura comestible debía excluirse del ámbito de aplicación y algunos productos comestibles de levadura podrían superponerse con los debates en curso sobre el trabajo sobre nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción de alimentos.
 - La necesidad de considerar la posibilidad de restringir el ámbito de aplicación a la levadura viva de panadería solamente y no incluir un polvo gaseoso, ya que se podrían crear obstáculos comerciales.

²⁶ CRD6 (China); CRD31 (OENOPPIA)

- La Organización Internacional de Normalización (ISO) estaba en el proceso de iniciar un trabajo sobre una norma para la levadura, y el Codex y la ISO debían coordinarse en este sentido para evitar la duplicación de trabajo.

194. En respuesta a las preocupaciones planteadas por los miembros y los observadores, China propuso que se excluyera la levadura comestible del ámbito de aplicación y sugirió que este se discutiera más a fondo durante la elaboración de la norma. Hubo apoyo general para refinar aún más la propuesta, señalando que definir claramente el ámbito de aplicación del trabajo en una etapa temprana y concentrarse en la levadura de panadería facilitaría su futura progresión.

Conclusión

195. El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó solicitar a China, Francia y otros miembros interesados que preparasen un documento de debate que se incluiría para examen en el programa de la 54.^a reunión del CCFA.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)

196. Se informó al CCFA de que estaba previsto celebrar la 54.^a reunión del 22 al 26 de abril de 2024, y que las disposiciones definitivas estaban sujetas a la confirmación por parte de las secretarías.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing China

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

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

AUSTRALIA - AUSTRALIE

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

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Christine Vinkx
Food safety Expert
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Brussels

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

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

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

Mr Cesar Augusto Vandesteem Junior
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
– MAPA
Brasília

Mr Eduardo Yassue Nascimento Silva
Scientific and Regulatory Affairs Senior Manager
ABIA – Brazilian Association of Food Industries
São Paulo

BURUNDI

Mr Celestin Ntahomvukiye
CCP
BURUNDI BUREAU OF STANDARDS
Bujumbura

Ms Nimbona Pelagie
Codex Forum Member
CNTA
Bujumbura
Mr Eric Ruracenyeka
Codex Forum Member
BURUNDI BUREAU OF STANDARDS
Bujumbura

CANADA - CANADÁ

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

Mrs Michelle Stockton
National Manager, Compositional Standards and
Grades
CFIA
Ottawa

Mr Steve Theriault
Senior Scientific Evaluator
Health Canada
Ottawa

CHILE - CHILI

Mr Osvaldo Alvarez Perez
Cónsul General de Chile
Ministerio de Relaciones Exteriores
Santiago

Mrs Margaret Ip
Asesora
Ministerio de Relaciones Exteriores

CHINA - CHINE

Dr Jianbo Zhang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment

Mr Kit Hong Chan
Senior Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food
Safety, Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.
Macao S.A.R.

Dr Tsz Chun Cheung
Chief Chemist
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Mrs Huali Wang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment

Mrs Fang Gao
Deputy Division Director
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
Agriculture and Rural Affairs, P. R. China
Beijing

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

Dr Wai Hing Lam
Senior Chemist
Government Laboratory, HKSAR Government
Hong Kong

Mr Tek Hong Lam
Assistant Technician
Division of Risk Assessment, Food Safety
Department, IAM, Macao SAR
Macao S.A.R.

Ms Chang Li
Agronomist
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
Agriculture and Rural Affairs, P. R. China
Beijing

Mrs Jiyue Zhang
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment

Ms U Seong Ng
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food
Safety, Municipal Affairs Bureau (IAM), Macao
SAR
Macao S.A.R

Mrs Xiaoning Qi
Director
National Health Commission of the People's
Republic of China

Mr Jian Du
Senior Engineer/Secretary General
China Food Additives & Ingredients Association
Beijing

Ms Sosanna Sm Wong
Scientific Officer (Food Additive)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Ms Chung Wan Joan Yau
Scientific Officer (Standard Setting)²
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Dr Kin Wai Yeung
Senior Chemist (Food Chemistry)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Dr Yiu Chung Yip
Senior Chemist
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Prof Ming Liu
Professor engineer/Deputy director
China National Research Institute of Food &
Fermentation Industries
Beijing

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Luis Fernando Orozco Barrera
Cónsul General
Consulado General de Colombia en Hong Kong

Dr David Alejandro Arias Parrado
Cónsul de Segunda
Consulado General de Colombia en Hong Kong

ECUADOR - ÉQUATEUR

Eng Carla Rebeca Moreno Valarezo
Directora de Inocuidad de Alimentos
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitario
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Basma Soliman
rapporteur of the scientific committee of food
additives at NFSA
national food safety authority
Cairo

EL SALVADOR

Mrs Zaida Griselda Guzmán
Directora Técnica
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

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

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
European Commission
Brussels

Ms Catherine Evrevin
Administrator
EUROPEAN COMMISSION
Brussels

Mr Jiri Sochor
Head of Sector
European Commission
Brussels

FRANCE - FRANCIA

Mrs Zoé Bedouin Ben Aya
Chargée de mission améliorants
Ministère de l'agriculture et de la souveraineté
alimentaire
Paris

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Rainer Gürtler
Deputy Head of Unit Food Toxicology
German Federal Institute for Risk Assessment
(BfR)
Berlin

GUATEMALA

Mr Mario Álvarez Orellana
Coordinador CTN
Codex Guatemala
Guatemala

INDIA - INDE

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

Dr Monica Puniya
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India,
Ministry of Health & Family Welfare
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

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

Mr Victor Basuki
Regulatory Affairs
GAPMMI
Jakarta

Mrs Eriza Fadhillah
Pharmaceutical and Food Supervisor
Indonesian Food and Drug Authority
Central Jakarta

Mr Moch Fajar Nurfadhillah Iqbal
Policy Analyst
Indonesian Food and Drug Authority
Central Jakarta

Mrs Dyah Setyowati
Pharmaceutical and Food Supervisor
Indonesian Food and Drug Authority
Central Jakarta

ITALY - ITALIE - ITALIA

Dr Francesca Ponti
Officer
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yoshihiro Takeda
Deputy Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Dr Shimmo Hayashi
Fellow
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Ms Asuka Horigome
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Rieko Imabayashi
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki
Section Chief
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Mr Masahiko Matsumura
Technical Advisor
Japan Food Additives Association
Tokyo

Mr Kazuhiro Sakamoto
Deputy Director
Food Safety Commission, Cabinet Office
Tokyo

Ms Kanako Sasaki
Deputy Director, Office of International Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Ms Yumi Shimizu
Section Chief
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Ms Asami Suenaga
Unit Chief
Food Safety Commission, Cabinet Office
Tokyo

KENYA – KENIA

Ms Bonnita Aluoch
Senior Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Kenya

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Ana Viloría Alebesque
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
The Hague

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA

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

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

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Enrique Carlos Cárdenas Aréstegui
Cónsul General del Perú en Hong Kong
Ministerio de Relaciones Exteriores

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr John Mark Tan
Chairperson, NCO Sub-Committee on Food
Additive (SCFA)
Food and Drug Administration-Department of
Health
Muntinlupa City

Eng Maria Cecilia Dela Paz
Member
National Codex Organization-SCFA
Antipolo City

Ms Marites Directo
Member, SCFA
NCO Sub-Committee on Food Additives

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

QATAR

Dr Masoud Jarallah Al-Marri
Director of Food Security Department
Ministry of Municipality
Doha

Mr Saleh Salem Al-Rumaihi
Head of the Technical Office
Ministry of Municipality

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Yongkwan Kwon
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Kiok Jeong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Mr Daejung Kim
Researcher
National Agricultural Products Quality
Management Service (NAQS)

Mr Jaemyoung Oh
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety

Dr Choonshik Shin
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Soyoun Lee
SPS/Codex Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs
Sejong

Dr You-shin Shim
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
Food Standard Research Center

Dr Chang-won Park
Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
Food Standard Research Center

Mr Jin-woo Kim
Research Scientist
Korea Food Research Institute
Food Standard Research Center

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Vera Pavlicheva
Chief Expert
Federal Service for Surveillance on Consumer
Rights Protection and Human Well-being
Moscow

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

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

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

Ms Taghrid Alhumaid
Senior Risk Assessment Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
 President
 Comité national du Codex Alimentarius
 Dakar

Mr Aliou Ba
 Chef de Bureau
 Direction des Industries de Transformation de la
 Pêche (DITP)
 Dakar

Dr Raphael Coly
 Conseiller
 Comité National Codex
 Dakar

Mrs Ndeye Yacine Diallo
 Conseillère Qualité
 Institut de Technologie Alimentaire
 Dakar

Mr Abdalah Thiam
 Chef de Bureau
 Direction Services Vétérinaires
 Dakar

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Teng Yong Low
 Branch Head
 Singapore Food Agency
 Singapore

Ms Zan Xin Chin
 Senior Scientist
 Singapore Food Agency
 Singapore

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

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

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mr Emadeldin Shareif Mohammed Sharafeldin
 Head of Technical Support Unit
 Sudanese standard & metrology organization
 Khartoum

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu
 Principal Regulatory Officer
 National Food Agency
 Uppsala

Ms Malin Kurlberg
 Principal Regulatory Officer
 Swedish Food Agency
 Uppsala

Mr Marc Leguen De Lacroix
 Political Administrator
 Council of the European Union
 Brussel

Mr Jonathan Skager
 Principal Regulatory Officer
 Swedish Food Agency
 Uppsala

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

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

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

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

Mrs Nasreen Shah
 Food Additives Policy Advisor
 Food Standards Agency

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

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

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

Dr Paul Honigfort
 Director, Division of Food Contact Substances
 U.S. Food and Drug Administration
 College Park, Maryland

Ms Mary Frances Lowe
 Manager, U.S. Codex
 U.S. Codex Office
 Washington, D.C.

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

VIET NAM

Mrs Thi Thanh Hang Nguyen
 Regulatory Affairs Manager
 Brenntag Vietnam Co, Ltd
 Hanoi

Mrs Thi Thuy Tien Nguyen
 Regulatory
 Brenntag Vietnam Co, Ltd

Mrs Thi Thanh Phuong Nguyen
Senior Regulatory Specialist
Givaudan Vietnam
Hanoi

Ms Nguyen Thi Dieu Ha Chau
Executive of External Affairs
Food Association
Ho Chi Minh City

Mrs Doan Thi Kim Phuc
Section leader R & D
Food Association
Ho Chi Minh City

Ms Pham Thi Thu Huyen
Deputy Manager R & D
Food Association
Ho Chi Minh City

**OBSERVERS - OBSERVATEURS –
OBSERVADORES**

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

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

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Director
OIV
Dijon

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON
GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

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

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Dr Karima Kendall
Director, Scientific & Nutrition Affairs
Calorie Control Council

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

Ms Wendy Gao
Regulatory Affairs Director
Cargill

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

Dr Dirk Cremer
Senior Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products Europe Ltd.
Basel

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs, Senior Manager
Food Industry Asia

Mr Henry Cheng
Member
Food Industry Asia

Ms Alice Gu
Member
Food Industry Asia

Ms Wing Lau
Member
Food Industry Asia

Ms Karin So
Member
Food Industry Asia

Dr Akarat Suksomcheep
Member
Food Industry Asia

Ms Jie Ling Teo
Senior Executive, Regulatory Affairs
Food Industry Asia

Mr Clement Wu
Member
Food Industry Asia

Ms Lily Xu
Member
Food Industry Asia

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX (FIVS)

Mr Ignacio Sanchez Recarte
Vice President
FIVS
Paris

Mr Nicholas Elkin
SR Director-Sales • Asia Finance & Operations
FIVS

FOOD SAFETY CONSORTIUM (FSC)

Prof Terence Lau
Chairman
Food Safety Consortium

Ms Nelly Lam
Director
Food Safety Consortium

INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)

Mrs Alejandra Díaz
Agricultural Health and Food Safety Specialist
Agricultural Health, Food Safety and Quality Program

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
Dir Regulatory & Technical Affairs
IADSA
London

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Ms Farida Mohamedshah
Senior Vice President
National Confectioners Association

Ms Allison Graham
Senior Director
National Confectioners Association

Ms Sandra Patricia Zapata Porras
Delegate
International Confectioners Association

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

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

Dr Maia Jack
Chief Science and Regulatory Officer
American Beverage Association
Washington, DC

Ms Lianna Mcgeary
Manager
Australian Beverages Council
Sydney

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA
Brussels

Mrs Tina Chen
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Mars Wrigley Confectionery China Limited
Guangzhou

Mrs Jenny (Xin) Li
Legal Counsel
ICGA
Shanghai

Mr Karl Zhou
Senior Manager
Mondelez International (China)
Shanghai

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

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Ms Berit Dockter
Senior Manager, Scientific & Regulatory Affairs
International Food Additives Council

Mr Kevin Kenny
SVP Compliance Solutions
FoodChain ID

Mr Rong (Andy) Peng
Senior Regulatory Affairs Manager
IFF

Ms Yingying Song
Team Lead for Asia Pacific, Regulatory Affairs
FoodChain ID

Mr Erasmus Vogl
Head of Technical Sales Beverage Technology
Lanxess Corporation

Ms Cherry Wang
Associate RA Director
Kerry

Ms Yan (Judy) Wen
Director, ASPAC North Regulatory Affairs Team
Leader
IFF

Ms Jean Xu
VP China
Kellen

Ms Emma Zou
Senior RA Manager
Kerry

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Rhodri Evans
Head of Food Safety & Regulatory Affairs
Exponent
Dublin

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

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

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Stephane Vidry
Global Executive Director
ILSI
Washington

Ms Pauline Chan
Director, Scientific Programs
ILSI Southeast Asia Region
Singapore

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

Dr Tin Chen Hsu
Vice Chairperson
ILSI Taiwan
Taipei

Dr Alex Lin
Government Affairs
Herbalife
Taipei City

Dr Chieh-Jung Liu
Regulatory Affairs Manager
Abbott Laboratories Services LLC Taiwan Branch
Taipei

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
Director Advocacy and Regulatory Affairs
IOFI
Brussels

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council
Bruxelles

Ms Kate Jiang
Director
Firmenich
Shanghai

Mr Joash Mathew
Scientific and Regulatory Affairs Manager
International Stevia Council (ISC)
Brussels

Mr Sam Ng
Commercial Head
Manus Bio

Mr Siddartha Purkayastha
Head of Global Scientific & Regulatory Affairs
PureCircle
Westchester

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mr Jean-Christophe Kremer
Secretary-General
International Special Dietary Foods Industries
(ISDI)
Brussels

Mr Paul Hanlon
Director of Regulatory Affairs - Abbott
International Special Dietary Foods Industries
(ISDI)
Brussels

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

**NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION
(NATCOL)**

Mrs Nicola Leinwetter
Senior Manager Regulatory Affairs
Natural Food Colours Association (NATCOL)
Brussels

Mrs Valerie Rayner
Chair Working Group Codex
Natural Food Colours Association (NATCOL)
Brussels

**OENOLOGICAL PRODUCTS AND PRACTICES
INTERNATIONAL ASSOCIATION (OENOPPIA)**

Dr Torsten Pietsch
Manufacturing and Technology Director EMEA
OENOPPIA
Paris

Dr Patrice Ville
Regulatory Affairs Director
OENOPPIA
Marcq en Baroeul

Mr Steven Zhou
Chief Regulatory Officer of Greater China
OENOPPIA
Shanghai

FAO

Mr Markus Lipp
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Angeliki Vlachou
Food Safety Officer
Food Systems and Food Safety Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)

WHO

Ms Ho Ngai-Yin
WHO
World Health Organization (WHO)

Mr Kim Petersen
Scientist
World Health Organization (WHO)

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SECRETARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARÍA DEL ANFITRIÓN**

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

Mr Hangyu YU
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing CHINA

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

Ms Changyao Luo
Project Assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing CHINA

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Codex Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Jaewoo Park
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr David Massey
Special Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Apéndice II

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES FORMULADAS EN LAS REUNIONES 92.^a Y 95.^a DEL JECFA

(Para información y adopción de medidas)

PARTE A: de la 92.^a reunión del JECFA

Cuadro 1. Evaluación toxicológica de aditivos alimentarios o consideración para establecer especificaciones en la 92.^a reunión del JECFA

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada en la 53. ^a reunión del CCFA
210 211 212 213	Ácido benzoico, sus sales y derivados	<p>El JECFA, en su 92.^a reunión, evaluó un nuevo estudio ampliado de toxicidad reproductiva de una generación sobre el ácido benzoico. Este estudio no mostró efectos negativos relacionados con el tratamiento, lo que indica un NOAEL de 1 000 mg/kg pc/día, la dosis más alta probada.</p> <p>Con un factor de ajuste químico específico de 2 para la variación toxicocinética entre especies en lugar del factor por defecto de 4,0, el JECFA, en su 92.^a reunión estableció una IDA de grupo de 0–20 mg/kg pc, que se aplica al ácido benzoico, las sales de benzoato (calcio, potasio y sodio), el benzaldehído, el acetato de bencilo, el alcohol bencílico y el benzoato de bencilo, expresados como equivalentes de ácido benzoico.</p> <p>El JECFA, en su 92.^a reunión, retiró la anterior IDA de grupo de 0–5 mg/kg pc.</p> <p>El JECFA, en su 92.^a reunión, señaló que la estimación de la exposición alimentaria elevada, expresada como ácido benzoico, de 7,1 mg/kg pc por día para niños de 3 a 9 años de edad no supera la IDA de grupo de 0 a 20 mg/kg pc.</p>	<p>Téngase en cuenta la conclusión del JECFA de que los nuevos datos disponibles desde la evaluación previa del ácido benzoico, sus sales y derivados dan razones para revisar la IDA.</p> <p>Cabe señalar que el JECFA retiró la anterior IDA de grupo de 0–5 mg/kg del ácido benzoico pc, sus sales y derivados y estableció una nueva <u>IDA de grupo de 0–20 mg/kg pc</u>. La nueva IDA de grupo se aplica al ácido benzoico, las sales de benzoato (calcio, potasio y sodio), el benzaldehído, el acetato de bencilo, el alcohol bencílico y el benzoato de bencilo, expresados como equivalentes del ácido benzoico.</p> <p>Ténganse en cuenta las nuevas especificaciones para el ácido benzoico, sus sales y derivados (véase CX/FA 23/53/4).</p>
	Colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>Se observaron resultados negativos en estudios de genotoxicidad con un concentrado enzimático en polvo.</p> <p>El JECFA, en su 92.^a reunión, señaló un NOAEL de 940 mg TOS/kg pc por día (redondeado de 939,6), la dosis más alta probada en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. El JECFA, en su 92.^a reunión, indicó un NOAEL de 940 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. La</p>	<p>Téngase en cuenta que el JECFA estableció una IDA "no especificada" para la colagenasa de <i>S. violaceoruber</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones del JECFA para la colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada en la 53.ª reunión del CCFA
		<p>comparación de este NOAEL con la exposición alimentaria estimada de 0,43 mg TOS/kg pc por día dio un margen de exposición (MOE) de > 2 100.</p> <p>En vista de este MOE y de la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 92.ª reunión, estableció una IDA "no especificada"¹ para la colagenasa de <i>S. violaceoruber</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.</p>	
	Betaglucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>El JECFA, en su 92.ª reunión, observó resultados negativos en estudios de genotoxicidad y en estudios de toxicidad oral en ratas.</p> <p>El JECFA, en su 92.ª reunión, identificó un NOAEL de 950 mg de TOS/kg pc por día (redondeado por el JECFA, en su 92.ª reunión, desde 953,3), la dosis más alta probada. La comparación de este NOAEL con la exposición alimentaria estimada de 0,15 mg TOS/kg pc por día dio un MOE >6 300.</p> <p>En vista de este MOE y de la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 92.ª reunión, estableció una IDA "no especificada"³ para la betaglucanasa de <i>S. violaceoruber</i> para los usos previstos y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.</p>	<p>Téngase en cuenta que el JECFA estableció una IDA "no especificada" para la betaglucanasa de <i>S. violaceoruber</i>, cuando se utiliza de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones del JECFA para la betaglucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p>
	Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>El JECFA, en su 92.ª reunión, señaló que se obtuvieron resultados negativos en las pruebas de genotoxicidad.</p> <p>En un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas, se observaron pequeños efectos a baja incidencia en la dosis alta de 956 mg de TOS/kg pc por día, lo que podría haberse relacionado con el tratamiento. El JECFA, en su 92.ª reunión, identificó un NOAEL de 190 mg de TOS/kg por día (redondeado por la 92ª reunión del JECFA de 191 mg, la dosis más alta probada). Una comparación de la exposición alimentaria estimada de 0,25 mg de TOS/kg pc al día con el</p>	<p>Téngase en cuenta que el JECFA estableció una IDA "no especificada" para el preparado enzimático de fosfolipasa A2 de <i>S. violaceoruber</i> cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.</p> <p>Cabe destacar que se revisaron las nuevas especificaciones del JECFA para el preparado enzimático de fosfolipasa A2 de <i>S. violaceoruber</i> expresado en <i>S. violaceoruber</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p>

¹ Se remite al lector al Informe técnico de la 87ª reunión del JECFA para aclarar el término "IDA no especificada".

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada en la 53.ª reunión del CCFA
		<p>NOAEL de 190 mg de TOS/kg pc al día del estudio de toxicidad oral da un MOE de 760.</p> <p>Con esta base y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 92.ª reunión, estableció una IDA "no especificada" ³ para el preparado enzimático de fosfolipasa A2 de <i>S. violaceoruber</i> cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.</p>	
101(iv)	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	<p>El JECFA, en su 92.ª reunión, señaló que la riboflavina de <i>A. gossypii</i> tiene una toxicidad aguda baja y no suscita preocupación por genotoxicidad. El NOAEL de un estudio de toxicidad oral de 90 días en ratas fue de 3 000 mg/kg pc por día, la dosis más alta probada. La comparación de este NOAEL con la exposición alimentaria estimada de 3,6 mg/kg pc al día, basada en los niveles máximos de uso documentados, dio como resultado un MOE > 800.</p> <p>El JECFA, en su 92.ª reunión, estableció una IDA de grupo "no especificada" ³ para la riboflavina, la riboflavina-5"-fosfato, la riboflavina de <i>B. subtilis</i> y la riboflavina de <i>A. gossypii</i>, expresadas como riboflavina.</p> <p>El JECFA, en su 92.ª reunión, retiró la anterior IDA de grupo de 0–0,5 mg/kg pc.</p> <p>El JECFA, en su 92.ª reunión, señaló que, habida cuenta de que la información recibida supone que la riboflavina ya no se produce sintéticamente para su uso como aditivo alimentario, el JECFA, en su 92.ª reunión, recomienda que el CCFA reconsidere el requisito de especificaciones para la riboflavina producida sintéticamente.</p> <p>El JECFA, en su 92.ª reunión, observó que, para trabajos futuros, las especificaciones establecidas previamente para la riboflavina y la riboflavina de <i>B. subtilis</i>, el JECFA propone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renombrar la "riboflavina": "riboflavina, sintética"; 	<p>Téngase en cuenta que el JECFA estableció una IDA de grupo "no especificada" ³ para la riboflavina, la riboflavina-5"-fosfato, la riboflavina de <i>B. subtilis</i> y la riboflavina de <i>A. gossypii</i>, expresadas como riboflavina.</p> <p>El JECFA retiró la anterior IDA de grupo de 0–0,5 mg/kg pc.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones del JECFA para la riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>Téngase en cuenta que el JECFA señaló que la riboflavina ya no se produce sintéticamente para uso como aditivo alimentario y recomienda que el CCFA reconsidere la petición de especificaciones para las riboflavinas, sintéticas (SIN 101(i)).</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada en la 53.ª reunión del CCFA
		<ul style="list-style-type: none"> • Reemplazar el método existente para la determinación de la lumiflavina en ambas especificaciones para evitar el uso de cloroformo, y • Eliminar el uso funcional de "complemento nutriente" de la monografía de especificaciones sobre la riboflavina de <i>B. subtilis</i>, ya que la definición de aditivo alimentario del Codex no incluye nutrientes. 	
	Ribonucleasa P de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>El JECFA, en su 92.ª reunión, indicó un NOAEL de 980 mg TOS/kg pc por día (la dosis más alta probada) en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Una comparación de la exposición alimentaria estimada de 1,3 mg de TOS/kg pc al día con el NOAEL de 980 mg de TOS/kg pc al día da un MOE > 750.</p> <p>Con esta base y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 92.ª reunión, estableció una IDA "no especificada"³ para el preparado enzimático de ribonucleasa P de <i>P. citrinum</i> AE-RP cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.</p> <p>El JECFA, en su 92.ª reunión, señaló que la ribonucleasa P también se puede producir con <i>P. citrinum</i> RP-4, pero no se disponía de información suficiente sobre el concentrado enzimático producido a partir de esta cepa. Para evaluar la inocuidad de la ribonucleasa P de <i>P. citrinum</i> RP-4, se requieren estudios toxicológicos con un concentrado enzimático bien caracterizado.</p>	<p>Téngase en cuenta que el JECFA estableció una IDA "no especificada" para el preparado enzimático de ribonucleasa P de <i>P. citrinum</i> AE-RP, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones del JECFA para la ribonucleasa P de <i>P. citrinum</i> AE-RP (véase CX/FA 23/53/4).</p>

PARTE B: de la 95ª reunión del JECFA**Cuadro 1. Evaluación toxicológica de aditivos alimentarios o consideración para establecer especificaciones en la 95ª reunión del JECFA**

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Acción recomendada por el CCFA
	Alfaamilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>El JECFA, en su 95.ª reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria a esta alfaamilasa suponga un riesgo de alergenidad.</p> <p>El JECFA, en su 95.ª reunión, indicó un NOAEL de 67 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 0,2 mg de TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 330.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 95.ª reunión, estableció una IDA provisional "no especificada"² para la alfaamilasa (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificados y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se hizo provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>El JECFA, en su 95.ª reunión, solicitó la siguiente información, a finales de 2023, con el objetivo de terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • la definición de la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos utilizando el método validado en al menos cinco lotes diferentes de productos disponibles en el comercio. 	<p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, <u>el JECFA, en su 95.ª reunión, estableció una IDA provisional "no especificada" para la alfaamilasa de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i></u>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Esta IDA se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones del JECFA para la alfaamilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>El JECFA, en su 95.ª reunión, solicitó información técnica a finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad:</p>

² Se remite al lector al Informe técnico de la 87ª reunión del JECFA para aclarar el término "IDA no especificada".

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Acción recomendada por el CCFA
	<p>Alfaamilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i></p>	<p>El JECFA, en su 95.^a reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria a esta alfaamilasa suponga un riesgo de alergenicidad.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, indicó un NOAEL de 660 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 0,08 mg TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 8 000.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 95.^a reunión, estableció una IDA provisional "<i>no especificada</i>" para la alfaamilasa (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Esta IDA "<i>no especificada</i>" se hizo provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó la siguiente información, a finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • la definición de la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos utilizando el método validado en al menos cinco lotes diferentes de productos disponibles en el comercio. 	<p>Cabe destacar que el JECFA estableció una IDA provisional "<i>no especificada</i>" para la alfaamilasa (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Esta IDA se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>Ténganse presentes las nuevas especificaciones provisionales para la alfaamilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó información técnica a finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad.</p>
	<p>Alfaamilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>El JECFA, en su 95.^a reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria a esta alfaamilasa suponga un riesgo de alergenicidad. El JECFA, en su 95.^a reunión, indicó un NOAEL de 1 400 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 4 mg TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 350.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 95.^a reunión, estableció una IDA provisional "<i>no especificada</i>" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se</p>	<p>Cabe destacar que el JECFA estableció una IDA provisional "<i>no especificada</i>" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Esta IDA se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Acción recomendada por el CCFA
		<p>utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "<i>no especificada</i>" se hizo provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó la siguiente información, a finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • la definición de la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos utilizando el método validado en al menos cinco lotes diferentes de productos disponibles en el comercio. 	<p>Ténganse presentes las nuevas especificaciones <u>provisionales</u> para la alfaamilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó información técnica a finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad.</p>
	<p>Amiloglucosidasa de <i>Rasamsonia emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>El JECFA, en su 95.^a reunión, señaló que la amiloglucosidasa puede representar un riesgo como alérgeno respiratorio. A falta de información sobre su estabilidad en el tracto gastrointestinal, el JECFA, en su 95.^a reunión, no pudo terminar la evaluación información sobre su estabilidad en el tracto gastrointes del riesgo de alergenicidad por la exposición alimentaria a esta enzima.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, indicó un NOAEL de 1 500 mg TOS/kg pc por día en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL, la dosis más alta probada, se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 9 mg de TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 160.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 95.^a reunión, estableció una IDA provisional "<i>no especificada</i>"⁴ para la amiloglucosidasa (JECFA95-4) de <i>R. emersonii</i> expresada en <i>A. niger</i> cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "<i>no especificada</i>" se hizo provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones y a que no fue posible terminar la evaluación de la alergenicidad.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó la siguiente información, para finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • datos de digeribilidad para terminar la evaluación de la alergenicidad; 	<p>Cabe destacar que el JECFA estableció una IDA provisional "<u><i>no especificada</i></u>" para la amiloglucosidasa (JECFA95-4) de <i>R. emersonii</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Ténganse presentes las nuevas especificaciones <u>provisionales</u> de la <i>R</i> amiloglucosidasa de <i>Rasamsonia emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó información técnica para finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad.</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Acción recomendada por el CCFA
		<ul style="list-style-type: none"> • un método de análisis validado para determinar la actividad de la amiloglucosidasa, incluido el informe de validación; • la definición de la actividad de la amiloglucosidasa con base en el método de ensayo; y • datos analíticos utilizando el método validado en al menos cinco lotes diferentes de productos disponibles en el comercio. 	
	Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>El JECFA, en su 95.^a reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria al preparado enzimático plantee un riesgo de alergenicidad.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, indicó un NOAEL de 1 207 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 0,4 mg TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 3 000.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 95.^a reunión, estableció una IDA "no especificada"⁴ para la asparaginasa (JECFA95-5) de <i>P. furiosus</i> expresada en <i>B. subtilis</i> cuando cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó la siguiente información, a finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método de análisis validado para determinar la actividad de la asparignasa, incluido el informe de validación; • la definición de la actividad de la asparaginasa con base en el método de ensayo; y • datos analíticos utilizando el método validado en al menos cinco lotes diferentes de productos disponibles en el comercio. 	<p>Cabe destacar que el JECFA estableció una IDA provisional "<u>no especificada</u>" para la asparaginasa (JECFA95-5) de <i>P. furiosus</i> expresada en <i>B. subtilis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Esta IDA se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones <u>provisionales</u> para la asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó información técnica para finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad.</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Acción recomendada por el CCFA
	Betaamilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>El JECFA, en su 95.^a reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria al preparado enzimático plantee un riesgo de alergenidad. El JECFA, en su 95.^a reunión, indicó un NOAEL de 1 199 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 1 mg TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 1 200.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 95.^a reunión, estableció una IDA "no especificada" para la betaamilasa (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i> cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p>	<p>Cabe destacar que el JECFA estableció una IDA <u>provisional "no especificada"</u> para la betaamilasa de <i>B. flexus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Esta IDA se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones del JECFA para la betaamilasa de <i>B. flexus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>El JECFA solicitó información técnica para finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad.</p>
	Lipasa de <i>Thermomyces lanuginosus</i> y <i>Fusarium oxysporum</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>El JECFA, en su 95.^a reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria a esta lipasa suponga un riesgo de alergenidad. La 95.^a reunión del JECFA indicó un NOAEL de 1 080 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 0,2 mg TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 5 000.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, la 95.^a reunión del JECFA estableció una IDA provisional "no especificada" para la lipasa (JECFA95-7) de <i>T. lanuginosus</i> y <i>F. oxysporum</i> expresada en <i>A. oryzae</i> cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p>	<p>Cabe destacar que el JECFA estableció una <u>IDA provisional "no especificada"</u> para la lipasa de <i>T. lanuginosus</i> y <i>F. oxysporum</i> expresada en <i>A. oryzae</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.</p> <p>Ténganse en cuenta las nuevas especificaciones para la lipasa de <i>Thermomyces lanuginosus</i> y <i>Fusarium oxysporum</i> expresadas en <i>Aspergillus oryzae</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p>
	Fosfolipasa A2 (PLA2) del páncreas porcino expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Debido a la presentación tardía de datos toxicológicos de gran importancia, a la falta de más información y a las limitaciones de tiempo, el JECFA, en su 95.^a reunión, no pudo concluir esta evaluación. El JECFA, en su 95.^a reunión,</p>	<p>Tenga en cuenta que el JECFA <u>no pudo</u> terminar la evaluación debido a la <u>presentación tardía</u> de los datos pertinentes.</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Acción recomendada por el CCFA
		<p>recomendó que la evaluación de esta preparación enzimática se concluyera en una reunión futura.</p> <p>El JECFA, en su 95.ª reunión, solicitó a la Secretaría del JECFA que instara al patrocinador y a los Miembros del Codex a que garantizaran que la siguiente información adicional estuviera disponible para su evaluación antes de solicitar la inclusión de esta preparación enzimática en la Lista de prioridades del CCFA para el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • datos adicionales para aclarar el potencial genotóxico del concentrado enzimático PLA2; • datos de digeribilidad para preparaciones enzimáticas que contengan glucoamilasa y PLA2; • resultados de cinco lotes diferentes de todos los tipos de preparaciones enzimáticas PLA2 que utilicen el ensayo para determinar la actividad de PLA2 proporcionada en el expediente; • información de validación del método alternativo de análisis utilizado para determinar la actividad de PLA2 (esto debe incluir la descripción del método en inglés); • la definición de la actividad de PLA2 con base en el método alternativo de ensayo; y • datos analíticos con el método validado en al menos cinco lotes diferentes de productos disponibles en el comercio. 	<p>El JECFA, en su 95.ª reunión, solicitó a la Secretaría de este Comité Mixto que instara al patrocinador y a los Miembros del Codex a que garantizaran la disponibilidad de los datos adicionales para la evaluación del JECFA antes de solicitar la inclusión de esta preparación enzimática en la Lista de prioridades del CCFA para el JECFA.</p>
	<p>Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i></p>	<p>El JECFA, en su 95.ª reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria a esta xilanasa presente un riesgo de alergenicidad. El JECFA, en su 95.ª reunión, indicó un NOAEL de 1 199 mg TOS/kg pc por día, la dosis más alta probada en un estudio de 13 semanas de toxicidad oral en ratas. Cuando este NOAEL se compara con la estimación de la exposición alimentaria de 0,01 mg TOS/kg pc por día, se puede calcular un MOE de más de 100 000.</p> <p>Sobre la base de este MOE y la falta de preocupación por la genotoxicidad, el JECFA, en su 95.ª reunión, estableció una IDA provisional "no especificada" para la xilanasa (JECFA95-9) de <i>B. licheniformis</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se estableció como</p>	<p>Cabe destacar que el JECFA estableció una IDA provisional "no especificada" para la xilanasa (JECFA95-9) de <i>B. licheniformis</i> expresada en <i>B. licheniformis</i> cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA se estableció como provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>Esta IDA se estableció como provisional debido</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Acción recomendada por el CCFA
		<p>provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>El JECFA, en su 95.^a reunión, solicitó la siguiente información, a finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método de análisis validado para determinar la actividad de la xilanasas, incluido el informe de validación; • la definición de la actividad de la xilanasas con base en el método de ensayo; y • datos analíticos utilizando el método validado en al menos cinco lotes diferentes de productos disponibles en el comercio. 	<p>al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>Cabe destacar las especificaciones provisionales del JECFA para la xilanasas de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i> (véase CX/FA 23/53/4).</p> <p>El JECFA solicitó información técnica para finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad.</p>

Cuadro 2. Agentes aromatizantes evaluados en la 95ª reunión del JECFA

Los aromatizantes se evaluaron con el procedimiento revisado para la evaluación de inocuidad de los agentes aromatizantes.

Cetonas alicíclicas, alcoholes secundarios y ésteres relacionados

Agente aromatizante ³	No.	Especificaciones:	Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual
Trans-4- <i>tert</i> -butilciclohexanol	2263	N	No hay problemas de inocuidad
Cariofila-3(4),8-dien-5-ol	2264	N	No hay problemas de inocuidad

³ Ambos agentes aromatizantes están en la Clase estructural I.

ANTEPROYECTO 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 92.^a REUNIÓN DEL JECFA**ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO JECFA Monografía 27, Roma 2022)¹:**

Ácido benzoico, sus sales y derivados (R)

Colagenasa de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber* (N) β -Glucanasa de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber* (N)Fosfolipasa A2 de *Streptomyces violaceoruber* expresada en *S. violaceoruber* (R)Riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) (N)Ribonucleasa P de *Penicillium citrinum* (N)**Aditivos alimentarios considerados únicamente para especificaciones**

Almidones modificados (R)

B. ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DERIVADAS LA 95.^a REUNIÓN DEL JECFA**ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO JECFA Monografía 30, Roma²):**Lipasa de *Thermomyces lanuginosus* y *Fusarium oxysporum* expresada en *Aspergillus oryzae* (JECFA95-7) (N)

Extracto de espirulina (SIN 134) (N)

NUEVAS ESPECIFICACIONES PARA AROMATIZANTES (FAO JECFA Monografía 30, Roma, 2022²):**Cetonas alicíclicas, alcoholes secundarios y ésteres afines**

Aromatizante²	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Trans-4- <i>tert</i> -butilciclohexanol	2263	N	Ninguna preocupación en materia de inocuidad
Cariofila-3(4),-dien-5-ol	2264	N	Ninguna preocupación en materia de inocuidad

¹ (M) especificaciones vigentes que se mantienen; (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas; (P) especificaciones provisionales.

² Ambos aromatizantes están en la Clase estructural I.

Apéndice IV

ESTADO DE LA RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE LAS DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS**A. En su 53.ª reunión el CCFA aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las siguientes nueve normas****COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CCFFV, 22.ª reunión)**

- Norma para cebollas y chalotes (adoptada en el trámite 5/8 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)
- Norma para frutos de baya (adoptada en el trámite 5/8 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)
- Proyecto de norma para dátiles frescos (adoptado en el trámite 5 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH, sexta reunión)

- Norma para el chile y el pimentón secos (adoptada en el trámite 5/8 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)
- Proyecto de norma para el cardamomo pequeño seco (adoptada en el trámite 5 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)
- Proyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas: pimienta de Jamaica, bayas de enebro y anís estrellado (adoptada en el trámite 5 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)

COMITÉ DE COORDINACIÓN FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA, 22.ª reunión)

- Norma regional para productos de soja fermentados con especies de bacilos (adoptada en el trámite 5 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (CCLAC, 22.ª reunión)

- Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011) - Inserción de la sección de aditivos alimentarios en la Norma.

7 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos correspondientes a esta Norma no se permiten aditivos alimentarios.

- Norma regional para la lúcumá (CXS 305R-2011) - Inserción de la sección de aditivos alimentarios en la Norma.

7 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos correspondientes a esta Norma no se permiten aditivos alimentarios.

B. En su 53.ª reunión el CCFA ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las siguientes normas con los siguientes cambios editoriales

(Nota: Todas las adiciones se muestran en **negrita y subrayadas**; todas las eliminaciones se muestran tachadas).

B.1 COMITÉ DE COORDINACIÓN FAO/OMS PARA ASIA (CCAFRICA, 24.ª reunión)

- Norma regional para la carne seca (adoptada en el trámite 5/8 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes, ~~y~~ ~~C~~conservantes utilizados de acuerdo con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192- 1995) en la categoría de alimentos 08.2. "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes" y su uso es aceptable en los alimentos correspondientes a esta Norma.

~~El uso de~~ **Los** aromas **utilizados en los productos correspondientes a esta norma** deben ser coherente **cumplir con** las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

B.2 COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH, sexta reunión)

- Proyecto de norma para el cardamomo seco pequeño (adoptada en el trámite 5 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) ~~pueden permitirse~~ **son aceptables** para su uso en **la forma del producto** de cardamomo ~~pequeño molido/en polvo~~ **correspondiente a esta Norma.**

B.3 COMITÉ DE COORDINACIÓN FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA, 22.^a reunión)

- Norma regional para productos de arroz cocidos envueltos en hojas de plantas (adoptada en el trámite 5/8 por la CAC, en su 45.º período de sesiones)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~Reguladores de la acidez, antioxidantes,~~ **Los colorantes,** ~~conservantes~~ y estabilizantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.7 "Productos de arroz precocinados o procesados, incluidos los pasteles de arroz (solo de tipo oriental)" y reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizantes, emulsionantes, potenciadores del sabor y espesantes, que se indican en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en los alimentos correspondientes esta Norma.

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS
NORMAS PARA PRODUCTOS**

(Para adopción)

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que se eliminará se indica tachado.

Parte A: Relacionada con las normas del CCMMP, tema 4b del programa

**A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA
NORMA PARA LAS LECHES EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO (CXS 207-1999)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CXS 207-1999).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	5 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como sustancias anhidras)
332	Citratos de potasio	
Agentes endurecedores		
508	Cloruro de potasio	Limitado por BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por BPF
Reguladores de la acidez		
339	Fosfatos de sodio	5 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como sustancias anhidras)
340	Fosfatos de potasio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonato de potasio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por BPF
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	2 500 mg/kg
Antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	10 000 mg/kg individualmente o en combinación:
341(iii)	Fosfato de tricalcio	
343(iii)	Fosfato trimagnésico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio, amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	265 mg/kg, expresado como aluminio
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, L-	500 g/kg expresado como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)) y solo determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores y estabilizadores del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en leche en polvo y crema (nata) en polvo
Reguladores de la acidez	X
Antiaglutinantes	X
Antiespumantes	-
Antioxidantes	X
Agentes carbonatantes	-
Colorantes	-
Emulsionantes	X
Agentes endurecedores	X
Acentuadores del sabor	-
Agentes espumantes	-
Conservantes	-
Propulsantes	-
Estabilizantes	X
Espesantes	-

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

~~El uso de aditivos pertenecientes a la clase no está justificado tecnológicamente.~~

B. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA DEL CODEX PARA MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR (CXS 253-2006)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro. ~~Dentro de cada clase de aditivo, y cuando esté permitido de acuerdo con el cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y solo dentro de las funciones y límites especificados.~~

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes,

acentuadores del sabor, estabilizadores y conservantes del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en grasas lácteas para untar:	
	< 70% de contenido de grasa láctea(a)	≥ 70% de contenido de grasas lácteas
Reguladores de la acidez	X	X
Antiaglutinantes	–	–
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Agentes carbonatantes	–	–
Colorantes	X	X
Emulsionantes	X	–
Agentes endurecedores	–	–
Acentuadores del sabor	X	–
Agentes espumantes	–	–
Conservantes	X	X
Propulsores	X	X
Estabilizantes	X	–
Espesantes	X	–

(a) La aplicación de BPF en el uso de emulsionantes, estabilizantes, espesantes y potenciadores del sabor incluye la consideración del hecho de que la cantidad necesaria para obtener la función tecnológica en el producto disminuye con el aumento del contenido de grasa, desvaneciéndose a un contenido de grasa de aproximadamente el 70%.

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

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

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
400(i)	Curcumina	5 mg/kg
460a.	Carotenos, <i>beta</i> , sintéticos	35 mg/kg individualmente o en combinación
460a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
460e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
460f	Éster etílico o metílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
460b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg
Emulsionantes		
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	10 000 mg/kg, individualmente o en combinación (grasas lácteas para untar solo para hornear)
433	Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por BPF

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10 000 mg/kg, individualmente o en combinación (grasas lácteas para untar solo para hornear)
474	Sucroglicéridos	10 000 mg/kg, individualmente o en combinación (grasas lácteas para untar solo para hornear)
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5 000 mg/kg
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	4 000 mg/kg
481(i)	Estearoil-lactilato de sodio	10 000 mg/kg individualmente o en combinación
482(i)	Esteraoil lactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitán	10 000 mg/kg individualmente o en combinación
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	2 000 mg/kg, individualmente o en combinación (como ácido sórbico) para el contenido de grasa <59% y 1 000 mg/kg individualmente o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa ≥ 59%
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
Estabilizadores y espesantes		
340(i)	Fosfato diácido de potasio	880 mg/kg individualmente o en combinación, como fósforo
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de monocalcio	
341(ii)	Hidrogenofosfato de calcio	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
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 BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por BPF
406	Agar	Limitado por BPF
405	Alginato de propilenglicol	3 000 mg/kg
407	Carragenina	Limitado por BPF
407a	Algas Eucheuma elaboradas (PES)	Limitado por BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por BPF

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
412	Goma guar	Limitado por BPF
413	Goma tragacanto	Limitado por BPF
414	Goma arábica (goma de acacia)	Limitado por BPF
415	Goma xantana	Limitado por BPF
418	Goma gellan	Limitado por BPF
422	Glicerol	Limitado por BPF
440	Pectinas	Limitado por BPF
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por BPF
461	Metilcelulosa	Limitado por BPF
463	Hidroxipropil celulosa	Limitado por BPF
464	Hidroxipropilmetil celulosa	Limitado por BPF
465	Metiltil celulosa	Limitado por BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Limitado por BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por BPF
500(ii)	Bicarbonato de sodio	Limitado por BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por BPF
1400	Dextrinas, almidón testado	Limitado por BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por BPF
1402	Almidón tratado con alkali	Limitado por BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitado por BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitado por BPF
1414	Fosfatos de dialmidón acetilado	Limitado por BPF
1420	Acetato de almidón	Limitado por BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitado por BPF
1440	Almidón hidroxipropílico	Limitado por BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por BPF
Reguladores de la acidez		
325	Lactato de sodio	Limitado por BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por BPF
329	Lactato de magnesio, DL	Limitado por BPF
331(i)	Citrato diácido de sodio	Limitado por BPF
331(ii)	Citrato monoácido de disodio	Limitado por BPF
334	Ácido tartárico, L(+)-	5-000 mg/kg individualmente o en combinación como ácido tartárico
335(ii)	Tartrato disódico	
337	Tartrato de potasio y sodio L(+)	
339(i)	Citrato diácido de sodio	880 mg/kg individualmente o en combinación como fósforo
339(ii)	Citrato diácido de sodio	
339(iii)	Fosfato trisódico	
338	Ácido fosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitado por BPF

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
526	Hidróxido de calcio	Limitado por BPF
Antioxidantes		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg como estearato de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
307	Tocoferoles	500 mg/kg
310	Galato de propilo	200 mg/kg, individualmente o en combinación: hidroxianisol butilado (SIN 320), hidroxitolueno butilado (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) como una dosis máxima combinada de 200 mg/kg sobre una base de grasa o aceite. Solo se puede utilizar en grasas lácteas para untar para cocinar.
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg, individualmente o en combinación: hidroxianisol butilado (SIN 320), hidroxitolueno butilado (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) como una dosis máxima combinada de 200 mg/kg sobre una base de grasa o aceite. Solo se puede utilizar en grasas lácteas para untar para cocinar.
321	Hidroxitolueno butilado.	75 mg/kg, individualmente o en combinación: hidroxianisol butilado (SIN 320), hidroxitolueno butilado (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) como una dosis máxima combinada de 200 mg/kg sobre una base de grasa o aceite. Solo se puede utilizar en grasas lácteas para untar para cocinar.
Antiespumantes		
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg, en grasas lácteas para untar solo para freír)
Acentuadores del sabor		
627	Guanilato disódico 5'	Limitado por BPF
628	Guanilato dipotásico 5'	Limitado por BPF

C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA MOZZARELLA (CXS 262-2006)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para la mozzarella* (CXS 262-2006).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de alimentos especificadas solo pueden utilizarse las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro. Dentro de cada clase de aditivo, y cuando esté permitido de acuerdo con el cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y solo dentro de las funciones y límites especificados.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes y estabilizadores utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado,) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes y estabilizadores del Cuadro III.

	USO JUSTIFICADO	
Clase funcional del	Mozzarella con bajo contenido de humedad	Mozzarella con alto contenido de humedad

aditivo	Masa de queso	Tratamiento de superficie	Masa de queso	Tratamiento de superficie
Colorantes	X ^(a)	–	X ^(a)	–
Blanqueadores	–	–	–	–
Reguladores de la acidez	X	–	X	–
Estabilizantes	X	–	X	–
Espesantes	X	–	X	–
Emulsionantes:	–	–	–	–
Antioxidantes:	–	–	–	–
Conservantes:	X	X	X	X
Espumantes:	–	–	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)	–	X ^(d)

Clase funcional del aditivo	USO JUSTIFICADO			
	Mozzarella con bajo contenido de humedad		Mozzarella con alto contenido de humedad	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie	Masa de queso	Tratamiento de superficie
Reguladores de la acidez:	X	–	X	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)	–	X ^(d)
Colorantes:	X ^(a)	–	X ^(a)	–
Conservantes:	X	X	X	X ^(c)
Estabilizantes:	X	–	X	–
Espesantes:	X	–	X	–

(a) Solo para obtener las características de color, como se describe en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso en lonchas, cortado, desmenuzado o rallado.

(c) Solo para mozzarella de alto contenido de humedad no envasada en líquido

(d) Solo para el tratamiento superficial de queso rallado y/o cortado en cubitos

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

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

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg individualmente o en combinación como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	Inferior o igual a 2 mg/dm ² y no presente en una profundidad de 5 mm
280	Ácido propiónico	Limitado por BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por BPF
260	Ácido acético, glacial	Limitado por BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitado por BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitado por BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitado por BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por BPF
296	Ácido málico, DL-	Limitado por BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por BPF
338	Ácido fosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Malato diácido de sodio, DL	Limitado por BPF
350(ii)	Malato de sodio	Limitado por BPF
352(ii)	Malato de calcio, D,L	Limitado por BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por BPF
500(ii)	Citrato diácido de sodio	Limitado por BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por BPF
501(ii)	Carbonato diácido de potasio	Limitado por BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por BPF
504(ii)	Carbonato diácido de magnesio	Limitado por BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitado por BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por BPF
Estabilizantes		
331(i)	Citrato diácido de sodio	Limitado por BPF
332(i)	Citrato diácido de potasio	Limitado por BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por BPF
339(i)	Citrato diácido de sodio	4-400 mg/kg individualmente o en combinación, expresado como fósforo
339(ii)	Fosfato diácido de disodio	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Fosfato diácido de dipotasio	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de monocalcio	
341(ii)	Fosfato diácido de calcio	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
342(i)	Citrato diácido de amonio	
342(ii)	Fosfato diácido de diamonio	
343(ii)	Fosfato diácido de magnesio	
343(iii)	Fosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato de pentasodio	
451(ii)	Trifosfato de pentapotasio	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
406	Agar	Limitado por BPF
407	Carragenina	Limitado por BPF
407a	Algas Eucheuma elaboradas (PES)	Limitado por BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por BPF
412	Goma guar	Limitado por BPF
413	Goma tragacanto	Limitado por BPF
415	Goma xantana	Limitado por BPF
416	Goma karaya	Limitado por BPF
417	Goma tara	Limitado por BPF
440	Pectinas	Limitado por BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Limitado por BPF
Colorantes		
140	Clorofilas	Limitado por BPF
141(i)	Complejos cúpricos de clorofilas	5 mg/kg Individualmente o en combinación
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio	
171	Dióxido de titanio	Limitado por BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por BPF
551	Dióxido de silicio, amorfo	10 000 mg/kg individualmente o en combinación como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	

* Para la definición de la superficie y la corteza del queso, véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

D. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LECHE EVAPORADAS (CXS 281-1971)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para leches evaporadas* (CXS 281-1971).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.1 (Leche condensada (natural) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, agentes endurecedores, estabilizadores y espesantes del Cuadro III.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado en leches evaporadas:</u>
<u>Reguladores de la acidez</u>	<u>X</u>
<u>Antiaglutinantes</u>	<u>:</u>
<u>Antioxidantes</u>	<u>:</u>
<u>Blanqueadores</u>	<u>:</u>
<u>Colorantes</u>	<u>:</u>
<u>Emulsionantes</u>	<u>X</u>
<u>Agentes endurecedores</u>	<u>X</u>
<u>Conservantes</u>	<u>:</u>
<u>Secuestrantes</u>	<u>:</u>
<u>Estabilizantes</u>	<u>X</u>
<u>Espesantes</u>	<u>X</u>

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

— El uso de aditivos pertenecientes a la clase no está justificado tecnológicamente.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
Agentes endurecedores		
508	Cloruro de potasio	2 000 mg/kg individualmente o 3 000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	2 000 mg/kg individualmente o 3 000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	2 000 mg/kg individualmente o 3 000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Espesante		
407	Garragenina	150 mg/kg
Emulsionante		
322	Lecitinas	Limitado por BPF

E. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS LECHES CONDENSADAS (CXS 282-1971)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las leches condensadas* (CXS 282-1971).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.1 (Leche condensada (natural) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, agentes endurecedores, estabilizadores y espesantes del Cuadro III.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado en leches condensadas:</u>
<u>Reguladores de la acidez</u>	<u>X</u>
<u>Antiaglutinantes</u>	=
<u>Antioxidantes</u>	=
<u>Blanqueadores</u>	=
<u>Colorantes</u>	=
<u>Emulsionantes</u>	<u>X</u>
<u>Agentes endurecedores</u>	<u>X</u>
<u>Conservantes</u>	=
<u>Secuestrantes</u>	=
<u>Estabilizantes</u>	<u>X</u>
<u>Espesantes</u>	<u>X</u>

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

~~El uso de aditivos pertenecientes a la clase no está justificado tecnológicamente.~~

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
Agentes endurecedores		
508	Cloruro de potasio	2 000 mg/kg individualmente o 3 000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
331	Citratos de sodio	2 000 mg/kg individualmente o 3 000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	2 000 mg/kg individualmente o 3 000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Espesante		
407	Carragenina	150 mg/kg
Emulsionante		
322	Lecitinas	Limitado por BPF

F. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEÍNA ALIMENTARIA (CXS 290-1995)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para los productos a base de caseína alimentaria* (CXS 290-1995).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación dentro de los límites especificados.

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez y antiaglutinantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y emulsionantes del Cuadro III.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado en productos a base de caseína alimentaria:</u>
<u>Reguladores de la acidez</u>	<u>X</u>
<u>Antiaglutinantes</u>	<u>X</u>
<u>Antioxidantes</u>	<u>=</u>
<u>Blanqueadores</u>	<u>=</u>
<u>Aumentadores del volumen</u>	<u>X</u>
<u>Colorantes</u>	<u>=</u>
<u>Emulsionantes</u>	<u>X</u>
<u>Agentes endurecedores</u>	<u>=</u>
<u>Conservantes</u>	<u>=</u>
<u>Secuestrantes</u>	<u>=</u>

Estabilizantes	:
Espesantes	:

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

— El uso de aditivos pertenecientes a la clase no está justificado tecnológicamente.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
170	Citratos de calcio	Limitado por BPF
261(i)	Acetato de potasio	
262(i)	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
329	Lactato de magnesio, DL	
331	Citratos de sodio	
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
345	Citratos de magnesio	
380	Citratos de triamonio	
339	Fosfatos de sodio	4 400 mg/kg individualmente o en combinación, expresado como fósforo*
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
342	Fosfatos de amonio	
343	Fosfatos de magnesio	2 200 mg/kg individualmente o en combinación, expresado como fósforo*
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	Limitado por BPF
501	Carbonatos de potasio	
503	Carbonatos de amonio	
504	Carbonatos de magnesio	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
527	Hidróxido de amonio	
528	Hidróxido de magnesio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por BPF
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	
Aumentadores del volumen		
325	Lactato de sodio	Limitado por BPF
Antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	4 400 mg/kg individualmente o en combinación*
341(iii)	Fosfato de tricalcio	
343(iii)	Fosfato trimagnésico	
460	Gelulosa	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
551	Dióxido de silicio, amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	265 mg/kg, expresado como aluminio
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	4 400 mg/kg individualmente o en combinación*

* La cantidad total de fósforo no excederá de 4 400 mg/kg

G. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA DEL CODEX PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO (CXS 331-2017)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para los permeados lácteos en polvo* (CXS 331-2017).

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos correspondientes a esta Norma ~~deben~~ **deberán** ser coherentes con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL CXG 75-2010).

Parte B: Relacionada con el tema 4b del programa, normas del CCPFV

Se proponen las siguientes enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos del Codex.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica tachado.

A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO (CXS 160-1987)**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de frutas (por ejemplo, chutney) excluyendo los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro III.

		Dosis máxima en el producto acabado
3.1	Agentes acidificantes	
3.1.1	Ácido cítrico	Mantener el pH a un nivel no superior a 4,6 si el producto está pasteurizado térmicamente o limitado por BPF si el producto se ha esterilizado térmicamente.
3.1.2	Ácido acético	
3.2	Conservantes	
3.2.1	Metabisulfito de sodio	100 mg/kg individualmente o en combinación, expresado como SO ₂ .
3.2.2	Metabisulfito de potasio	
3.2.3	Benzoatos de sodio y potasio	250 mg/kg individualmente o en combinación, expresado como parahidróxido ácido
3.2.4	Benzoatos de metilo, etilo y propilo	
3.2.5	Ácido sórbico	1 000 mg/kg

B. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL GOCHUJANG (CXS 294-2009)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores del sabor, conservantes y estabilizadores utilizados de acuerdo con los cuadros I y III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (Hortalizas fermentadas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera) y productos de algas marinas, excluidos los productos de soja fermentada de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3).

4.1 CONSERVANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido sórbico, individualmente o en combinación
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

4.2 POTENCIADORES DEL SABOR

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	L-glutamato monosódico	Limitado por BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por BPF

4.3 ANTIOXIDANTE

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
325	Lactato de sodio	Limitado por BPF
4.4 REGULADORES DE LA ACIDEZ		
N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
296	Ácido málico, DL-	Limitado por BPF
339(i)	Citrato diácido de sodio	5 000 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación
339(ii)	Fosfato diácido de disodio	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Fosfato diácido de dipotasio	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
4.5 ESTABILIZADORES		
N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
412	Goma guar	Limitado por BPF
414	Goma arábica (goma de acacia)	Limitado por BPF
415	Goma xantana	Limitado por BPF

C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES) (CXS 306-2011)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizantes, edulcorantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas (por ejemplo, ketchup, salsa de queso, salsa de crema, salsa gravy). Además, en los alimentos correspondientes a esta Norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, potenciadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes enumerados en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

Solo las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación están justificadas tecnológicamente y pueden usarse en productos cubiertos por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación o a los que se hace referencia, y solo en las funciones y a los límites especificados.

En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, potenciadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes listados en el Cuadro III de la Norma general del Codex para aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ		
N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
334	Ácido tartárico	5 000 mg/kg (como tartrato) (individualmente o en combinación)
335(ii)	L(+)-Tartrato de sodio	
337	Tartrato de potasio y sodio L(+)	
452(i)	Polifosfato de sodio	1 000 mg/kg (como fósforo)
4.3 ANTIOXIDANTES		

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
307a	d-Alfa-tocoferol	600 mg/kg (individualmente o en combinación)
307b	Concentrado de tocoferol, mezclado	
307c	d-Alfa-tocoferol	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg
321	Hidroxitolueno-butilado	100 mg/kg
386	Tetraacetiletilendiamina	75 mg/kg

4.4 COLORANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	BPF
101(i)	Riboflavina, sintética	350 mg/kg (individualmente o en combinación)
101(ii)	5'-Fosfato sódico de riboflavina	
102	Tartrazina	100 mg/kg
110	Amarillo-ocaso-FCF	300 mg/kg
120	Carmines	50 mg/kg
124	Ponceau (4R)-(rojo de cochinilla-A)	50 mg/kg
127	Eritrosina	50 mg/kg
129	Rojo-allura-AC	300 mg/kg
133	Azul-brillante-FCF	100 mg/kg
141(i)	Complejos cúpricos de clorofilas	30 mg/kg (como cobre)
150c	Caramelo-III-caramelo-al-amoniaco	1-500 mg/kg
150d	Caramelo-IV-caramelo-al-sulfito-amónico	1-500 mg/kg
155	Marrón-HT	50 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, beta (vegetales)	2-000 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg
160d(i)	Licopeno (sintético)	390 mg/kg

4.5 CONSERVANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
210	Ácido-benzoico	1-000 mg/kg (como ácido-sórbico) (individualmente o en combinación)
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
200	Ácido-sórbico	1-000 mg/kg (como ácido-sórbico)(individualmente o en combinación)
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
220	Dióxido de azufre	300 mg/kg (como SO ₂ -residual) (individualmente o en combinación)

221	Sulfito de sodio	
222	Citrato diácido de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
214	Parahidroxibenzoatos de etilo	1 000 mg/kg
218	4-hidroxibenzoato de metilo	

4.6 — EMULSIONANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	5 000 mg/kg (individualmente o en combinación:)
433	Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	5 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	10 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg

4.7 — EDULCORANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
951	Aspartame	350 mg/kg
950	Acesulfame de potasio	1 000 mg/kg
955	Sucralosa	450 mg/kg
952(i)	Sacarina	150 mg/kg (individualmente o en combinación)
952(ii)	Sacarina de calcio	
952(iii)	Sacarina de potasio	
952 (iv)	Sacarina de sodio	

4.8 — ESTABILIZADORES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg

4.9 — ESPESANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
405	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg

--	--	--

4.10 AROMATIZANTES

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Parte C: Relacionada con el tema 4b del programa, normas del CCNFSDU

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

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica tachado.

A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LACTANTES (CXS 72-1981)

Sección A: NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.1 (Preparados para lactantes).

4.2 Solo los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.1.1 (Preparados para lactantes) de la CXS 192-1995 de esta sección o ~~en las listas consultivas de compuestos nutrientes para su uso en alimentos para usos dietéticos especiales destinados a lactantes y niños pequeños (CXG 10-1979)~~ pueden estar presentes en los alimentos correspondientes a lo descrito en la sección 2.4 de esta Norma, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las siguientes condiciones:

- a) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada; y
- b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en cantidad mayor que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de ~~de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)~~.

~~El uso de los siguientes aditivos alimentarios es aceptable en la preparación de preparados para lactantes, como se describe en la Sección 2.1 de esta Norma (en 100 ml de producto, listos para el consumo preparado siguiendo las instrucciones del fabricante, a menos que se indique lo contrario):~~

SIN	Aditivo	Dosis máxima a 100 ml del producto listo para el consumo
4.1 — Espesantes		
412	Goma guar	0,1 g en preparados líquidos que contienen proteína hidrolizada
410	Goma de algarrobo (goma de algarrofin)	0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes
415	Goma xantana	0,1 g en preparados para lactantes a base de proteína en polvo hidrolizada y/o aminoácidos solamente
440	Pectinas	0,2 g en preparados para lactantes a base de proteína líquida hidrolizada solamente
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g individualmente o en combinación en preparados para lactantes a base de soja solamente
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	2,5 g individualmente o en combinación en preparados para lactantes a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1440	Almidón hidroxipropílico	0,03 g en preparados líquidos para lactantes a base de leche entera y de soja solamente 0,1 g en preparados líquidos para lactantes a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
407	Carragenina	
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	2 g en preparados líquidos para lactantes a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente

4.2 Emulsionantes		
322	Lecitinas	0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes ¹⁾
471	Monoglicéridos y diglicéridos	0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes ²⁴⁾
472e	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	0,9 g en todos los tipos de preparados líquidos para lactantes 0,75 g en todos los tipos de preparados en polvo para lactantes
4.3 Reguladores de la acidez		
524	Hidróxido de sodio	0,2 g individualmente o en combinación y dentro de los límites de sodio, potasio y calcio de la sección 3.1.3 (e), en todos los tipos de preparados para lactantes
500ii	Citrato diácido de sodio	0,2 g individualmente o en combinación y dentro de los límites de sodio, potasio y calcio de la sección 3.1.3 (e), en todos los tipos de preparados para lactantes
500i	Carbonato de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
501ii	Carbonato diácido de potasio	
501i	Carbonato de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
21) Si se añade más de una de las sustancias incluidas en los números del SIN 322 y 471, la dosis máxima de cada una de esas sustancias se reducirá proporcionalmente en función de las demás sustancias presentes		
270	L(+) Ácido láctico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
330	Ácido cítrico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
331i	Citrato diácido de sodio	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
331iii	Citrato trisódico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
332	Citrato de potasio	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
339 i, ii y iii	Dihidrogenofosfato de sodio, hidrogenofosfato de disodio y fosfato de trisodio	45 mg como fósforo individualmente o en combinación y dentro de los límites de sodio, potasio y fósforo de la sección 3.1.3 (e), en todos los tipos de preparados para lactantes
340 i, ii y iii	Dihidrogenofosfato de potasio, hidrogenofosfato de dipotasio y fosfato de tripotasio	
4.4 Antioxidantes		
307b	Concentrado de tocoferoles mixtos	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes individualmente o en combinación
304i	Palmitato de ascorbilo	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes individualmente o en combinación
4.5 Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF

941	Nitrógeno
-----	-----------

7. ENVASADO

- 7.1 El producto se envasará en recipientes que garanticen la higiene y otras cualidades de los alimentos. Cuando esté en forma líquida, el producto se envasará en recipientes herméticamente cerrados; podrán utilizarse nitrógeno y dióxido de carbono como medios de envasado.

SECCIÓN B: PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.3 (Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes).

4.2 En los alimentos correspondientes a esta Norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.1.3 (Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes) de la CXS 192-1995 como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de CXS 192-1995.

Véase la sección A4.

B. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS (CXS 73-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños).

4.2 Aromatizantes

<u>Nombre del aromatizante</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
<u>Extracto de vainilla</u>	<u>BPF</u>
<u>Etilvainilina</u>	<u>70 mg/kg</u>
<u>Vainilina</u>	<u>70 mg/kg</u>

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta Norma deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008).

4.3 Principio de transferencia

En los alimentos correspondientes a esta Norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) de CXS 192-1995 como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los

ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de CXS 192-1995.

Los siguientes aditivos están permitidos en la preparación de alimentos enlatados para bebés con las restricciones que se indican a continuación:

	Nivel máximo en 100 g del producto listo para el consumo (salvo indicación en contrario)
4.1 — Espesantes	
4.1.1 Goma de algarroba [†]	0,2 g
4.1.2 Goma guar	0,2 g
4.1.3 Fosfato de dialmidón	}
4.1.4 Fosfato de dialmidón acetilado	} 6 g, solo o
4.1.5 Fosfato de dialmidón fosfatado	} en combinación
4.1.6 Almidón de hidroxipropilo	}
4.1.7 Fosfato de dialmidón acetilado	} 6 g, solo o
4.1.8 Glicerol de dialmidón	} en combinación
4.1.9 Glicerol de dialmidón acetilado	}
4.1.10 Pectina no amidada	1 g en alimentos para bebés a base de fruta enlatada solamente
4.2 — Emulsionantes	
4.2.1 Lecitina	0,5 g
4.2.2 Monoglicéridos y diglicéridos	0,15 g
4.3 — Agentes reguladores del pH	
4.3.1 Hidrogenocarbonato de sodio	} Limitado por buenas prácticas
4.3.2 Carbonato de sodio	} de fabricación y dentro del límite para
	} sodio en la sección 3.1.3
4.3.3 Hidrogenocarbonato de potasio	} Limitado por buenas prácticas
4.3.4 Carbonato de calcio	} de fabricación
4.3.5 Ácido cítrico y sal de sodio	0,5 g y dentro del límite para
	sodio en la sección 3.1.3
4.3.6 L(+) Ácido láctico	0,2 g
4.3.7 Ácido acético	0,5 g
4.4 — Antioxidantes	
4.4.1 Concentrado mixto de tocoferoles	} 300 mg/kg de grasa, solo o en
4.4.2 □ Tocopherol	} combinación
4.4.3 Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
4.4.4 Ácido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio	0,5 g/kg, expresado en ácido ascórbico
	y dentro del límite para el sodio en la sección 3.1.3
4.5 — Aromatizantes	
4.5.1 Extracto de vainilla	Limitado por buenas prácticas de fabricación
4.5.2 Etilvainilina	7 mg
4.5.3 Vainilina	7 mg

7. ENVASADO

El producto se envasará en recipientes que garanticen la higiene y demás cualidades de los alimentos. Cuando esté listo para el consumo, el producto se envasará en recipientes herméticamente cerrados; podrán utilizarse nitrógeno y dióxido de carbono como medios de envasado.

C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (CXS 74-1981)

3.9 Aromatizantes

Podrán utilizarse los aromatizantes siguientes:

- Extractos de frutas naturales y extracto de vainilla: BPF
- Etilvainilina y vainilina: 7 mg/100 g RTU

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes, gases de envasado, leudantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños).

4.2 Solo los aditivos alimentarios enumerados en la **categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) de la CXS 192-1995** de esta sección o en las ~~listas consultivas de compuestos nutrientes para su uso en alimentos para usos dietéticos especiales destinados a lactantes y niños pequeños (CXG 10-1979)~~ pueden estar presentes en los alimentos **correspondientes a lo descrito en la sección 2.1** de esta Norma, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de ~~de la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995).~~

4.3 Aromatizantes

<u>Nombre del aromatizante</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
<u>Extractos de frutas naturales y extracto de vainilla</u>	<u>BPF</u>
<u>Etilvainilina</u>	<u>70 mg/kg</u>
<u>Vainilina</u>	<u>70 mg/kg</u>

El uso de los siguientes aditivos alimentarios está permitido en la preparación de alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños, como se describe en la Sección 2.1 de esta Norma (en 100 ml de producto, listos para el consumo preparados siguiendo las instrucciones del fabricante, a menos que se indique lo contrario):

<u>N.º del SIN</u>		<u>Dosis máxima</u>
Emulsionantes		
322	Lecitinas	1-500 mg
471	Monoglicéridos y diglicéridos	500 mg Individualmente o en combinación
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	
Reguladores de la acidez		
500(ii)	Carbonato diácido de sodio	BPF
501(ii)	Carbonato diácido de potasio	BPF
170-i	Carbonato de calcio	BPF

270	L(+) Ácido láctico	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
260	Ácido acético	BPF
261	Acetatos de potasio	
262 i	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
296	Ácido málico (DL) – forma L(+) solamente	
325	Lactato de sodio (solución) – forma L(+) solamente	
326	Lactato de potasio (solución) – forma L(+) solamente	
327	Lactato de calcio – forma L(+) solamente	
331 i	Citrato monosódico	
331(ii)	Citrato trisódico	
332 i	Citrato monopotásico	
332(ii)	Citrato tripotásico	
333	Citrato de calcio	
507	Ácido clorhídrico	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
575	Glucono-delta-lactona	BPF
334	Ácido L(+) tartárico – solo forma L(+)	500 mg
335(ii)	Tartrato disódico	Individualmente o en combinación
337	Tartrato de potasio y sodio L(+) forma L(+) solamente	Tartratos como residuo en bizcochos y galletas
338	Ácido ortofosfórico	Solo para ajustar el pH
339 i	Ortofosfato monosódico	440 mg
339 ii	Ortofosfato disódico	Individualmente o en combinación como fósforo
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	
Antioxidantes		
306	Concentrado de tocoferoles mixtos	300 mg/kg sobre la base de grasa o aceite, solos o en combinación
307	Alfa tocoferol	

304	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
300	L-Ácido ascórbico	500 mg expresado como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
302	Ascorbato de calcio	20 mg expresado como ácido ascórbico
Leudantes		
503 i	Carbonato de amonio	Limitado por BPF
503 ii	Carbonato diácido de amonio	
500 i	Carbonato de sodio	
500 ii	Carbonato diácido de sodio	
Espesantes		
410	Goma de semillas de algarrobo	1-000 mg individualmente o en combinación
412	Goma guar	
414	Goma arábica	
415	Goma xantana	
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)	2-000 mg en alimentos a base de cereales sin gluten
1404	Almidón oxidado	5-000 mg individualmente o en combinación
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1450	Octenil succinato sódico de almidón	
1451	Almidón oxidado acetilado	
Antiaglutinantes		
551	Dióxido de silicio (amorfo)	200 mg para cereales secos solamente
Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

D. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (DEL APÉNDICE II DEL DOCUMENTO REP23/NFSDU)

SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD

4. Aditivos alimentarios

4.1 En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación).

Se permiten los siguientes aditivos²²⁾:

SIN	Aditivo	Dosis máxima a 100 mL del producto listo para el consumo
4.1 Espesantes		
412	Goma guar	0,1 g
410	Goma de semillas de algarrobo	0,1 g
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g individualmente o en combinación en productos a base de soja solamente; 2,5 g individualmente o en combinación en productos a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
407	Carragenina	0,03 g individualmente o en combinación en leche y productos a base de soja solamente; 0,1 g individualmente o en combinación en productos a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
440	Pectinas	1 g
4.2 Emulsionantes		
322(i)	Lecitina	0,5 g
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	0,4 g
4.3 Reguladores de la acidez		
500(ii)	Carbonato diácido de sodio	Limitado por BPF
500(i)	Carbonato de sodio	
331(i)	Citrato diácido de sodio	
331(iii)	Citrato trisódico	
524	Hidróxido de sodio	Dentro de los límites para el sodio en la sección 3.1
501(ii)	Carbonato diácido de potasio	Limitado por BPF
501(i)	Carbonato de potasio	
332(i)	Citrato diácido de potasio	
332(ii)	Citrato tripotásico	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	Limitado por BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por BPF
4.4 Antioxidantes		
307b	Concentrado de tocoferol, mezclado	3 mg individualmente o en combinación
307a	d Alfa tocoferol	
307c	dl Alfa tocoferol	
304	Palmitato de ascorbilo	
300	Ácido ascórbico, L-	

301	Ascorbato de sodio	5 mg individualmente o en combinación, expresados como ácido ascórbico (SIN 300, 301,302,304) Dentro de los límites para el sodio en la sección 3.1
302	Ascorbato de calcio	
4.5 Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

²²⁾ El cuadro de disposiciones sobre aditivos alimentarios tiene carácter meramente informativo. Una vez finalizada la labor de armonización para CXS 156-1987, el cuadro se sustituirá por una referencia general a la NGAA como se indica a continuación:

“En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, espesantes, gases de envasado utilizados de acuerdo con los Cuadros I y II de la *Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995)* en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación).”

4.62 Aromatizantes

En este producto no está permitido ningún aditivo alimentario.

4.73 Principio de transferencia

En los alimentos descritos en la Sección 2.1 de esta Norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la **categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) de la CXS 192-1995** de esta sección o en las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CXG 10-1979)*, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)*.

SECCIÓN B: BEBIDAS PARA NIÑOS PEQUEÑOS CON NUTRIENTES AÑADIDOS O PRODUCTOS PARA NIÑOS PEQUEÑOS CON NUTRIENTES AÑADIDOS O BEBIDAS PARA NIÑOS PEQUEÑOS O PRODUCTOS PARA NIÑOS PEQUEÑOS

4. Aditivos alimentarios

4.1 En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación).

Se permiten los siguientes aditivos⁺¹⁴

SIN	Aditivo	Dosis máxima a 100 mL del producto listo para el consumo
4.1 Espesantes		
412	Goma guar	0,1 g
410	Goma de semillas de algarrobo	0,1 g
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g individualmente o en combinación en productos a base de soja solamente; 2,5 g individualmente o en combinación en productos a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
407	Carragenina	0,03 g individualmente o en combinación en leche y productos a base de soja solamente; 0,1 g individualmente o en combinación en productos líquidos a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
440	Pectinas	1 g
4.2 Emulsionantes		
322(i)	Lecitina	0,5 g
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	0,4 g
4.3 Reguladores de la acidez		
500(ii)	Citrato diácido de sodio	Limitado por BPF
500(i)	Carbonato de sodio	
331(i)	Citrato diácido de sodio	
331(iii)	Citrato trisódico	
524	Hidróxido de sodio	
501(ii)	Carbonato diácido de potasio	Limitado por BPF
501(i)	Carbonato de potasio	
332(i)	Citrato diácido de potasio	
332(ii)	Citrato tripotásico	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	Limitado por BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por BPF
4.4 Antioxidantes		
307b	Concentrado de tocoferol, mezclado	3 mg individualmente o en combinación
307a	d-Alfa tocoferol	
307c	dl-Alfa tocoferol	

304	Palmitato de ascorbilo	5 mg individualmente o en combinación, expresados como ácido ascórbico (SIN 300, 301, 302, 304)
300	Ácido ascórbico, L-	
301	Ascorbato de sodio	
302	Ascorbato de calcio	
4.5 Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

¹⁴⁾ El cuadro de disposiciones sobre aditivos alimentarios tiene carácter meramente informativo. Una vez finalizada la labor de armonización para CXS 156-1987, el cuadro se sustituirá por una referencia general a la NGAA como se indica a continuación:

“En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, espesantes, gases de envasado utilizados de acuerdo con los Cuadros I y II de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación).”

4.62 Aromatizantes ¹⁵⁾

<u>Nombre del aromatizante</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
<u>Extractos de frutas naturales</u>	<u>BPF</u>
<u>Extracto de vainilla</u>	<u>BPF</u>
<u>Etilvainilina</u>	<u>50 mg/kg</u>
<u>Vainilina</u>	<u>50 mg/kg</u>

Extractos de frutas naturales: BPF

Extracto de vainilla BPF

Etilvainilina (N.º del JECFA 893): 5 mg/ 100 ml

Vainilina (N.º del JECFA 889): 5 mg/ 100 ml

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta Norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

¹⁵⁾ Las autoridades nacionales y/o regionales podrán restringir o prohibir el uso de los aromatizantes enumerados.

4.73 Principio de transferencia

En los alimentos descritos en la Sección 2.1 de esta Norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la **categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) de la CXS 192-1995** de esta sección o en las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979), como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el *Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

E. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA RÉGIMENES DE CONTROL DEL PESO (CXS 181-1991)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permitirán aditivos alimentarios autorizados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios a dosis que no excedan el equivalente de su ingesta diaria aceptable.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.4 (Preparados dietéticos para adelgazamiento y

control del peso) o enumerados en el Cuadro III.

7. ENVASADO

- 7.1 El producto se envasará en recipientes que garanticen la higiene y demás cualidades de los alimentos. Cuando esté en forma líquida, el producto se elaborará térmicamente y se envasará en recipientes herméticamente cerrados para garantizar la esterilidad.; ~~podrán utilizarse nitrógeno y dióxido de carbono como medios de envasado.~~

F. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA RÉGIMENES MUY HIPOCALÓRICOS PARA RÉGIMENES DE ADELGAZAMIENTO (CXS 203-1995)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~Se permitirán aditivos alimentarios autorizados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios a dosis aprobadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.~~

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.4 (Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso) o enumerados en el Cuadro III.

7. ENVASADO

- 7.1 El producto se envasará en recipientes que garanticen la higiene y demás cualidades de los alimentos. Cuando esté en forma líquida, el producto se elaborará térmicamente y se envasará en recipientes herméticamente cerrados para garantizar la esterilidad.; ~~podrán utilizarse nitrógeno y dióxido de carbono como medios de envasado.~~

G. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE ALIMENTOS TERAPÉUTICOS (CXG 92-2022)

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las Directrices

5.2.2 Aditivos alimentarios

5.2.2.1 En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.3 (Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales [excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1]) y solamente determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes y gases de envasado del Cuadro III.

5.2.2.2 Se aplicará la Sección 4.1 de CXS 192-1995, que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

~~En los alimentos descritos en la Sección 4.1 de estas Directrices solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en esta sección (Cuadro A: Aditivos alimentarios en formulación RUTF) o en las Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CXG 10-1979). Aparte de por adición directa, un aditivo puede estar presente en un RUTF como resultado de la transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las condiciones siguientes:~~

- ~~a) El aditivo es aceptable para su uso en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la Norma General para Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995);~~
- ~~b) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima de uso especificada en la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995); y~~
- ~~c) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a condiciones tecnológicas adecuadas o buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995).~~

Cuadro A: Aditivos alimentarios en la formulación RUTF

Clase funcional	Aditivo alimentario	Sistema internacional de numeración (SIN)	Dosis máxima de uso
Emulsionante	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	4 000 mg/kg
	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	9 000 mg/kg
	Lecitina	322(i)	5 000 mg/kg
Antioxidante	Palmitato de ascorbilo	304	10 mg/kg
	Concentrado de tocoferol, mezclado	307b	10 mg/kg
	Ácido ascórbico, L-	300	BPF
Regulador de la acidez	Ácido cítrico	330	BPF
Gas de envasado	Nitrógeno	941	BPF
	Dióxido de carbono	290	BPF
Sustancia inerte	Dióxido de silicio, amorfo	551	10 mg/kg

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**ANTEPROYECTOS Y PROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y OTRAS DISPOSICIONES**

(Para adopción)

PARTE A: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 2 DEL PROGRAMA**A.1- Disposiciones de CX/FA 21/52/7 Apéndice 4 pendientes de las orientaciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites respecto a la justificación tecnológica**

Categoría de alimentos No. 02.1.2			Grasas y aceites vegetales		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	5/8	2023	10 000	356, XS33, XS325R, nueva nota "Para uso como agente antiespumante en aceites para freír en profundidad conforme 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)"

Notas:

- 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).
- Nueva Nota Para uso como antiespumante en aceites para freír en profundidad conforme a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por una norma individual (CODEX STAN 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999)

A.2- Disposiciones de la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) de la 52.^a reunión del CCFA

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000 mg/kg	356, XS33, XS325R, B1	2023
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491- 495	750 mg/kg	356, XS33, XS325R, B1	2023
LACTILATOS DE ESTEAORILO	481(i), 482(i)	300 mg/kg	356, XS33, XS325R, B1	2023

Notas:

- 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 de cocina o sólidos que cumplan con la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 18-1981) solamente.

A.3- Enmiendas recomendadas para las notas 488 y 502 de la NGAA

Los nuevos textos agregados se muestran en **negrita/subrayados**. El texto propuesto para eliminación se muestra tachado.

Nota 488 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)) **y** 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.

Nota 502 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)), **y** talco (SIN 553(iii)) ~~y silicato de potasio (SIN 560)~~ como antiaglutinantes a 10 000 mg/kg, como dióxido de silicio, solos o combinados.

PARTE B: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 3a DEL PROGRAMA

B.1- Eliminación de la Nota 301 de la disposición sobre los BENZOATOS (SIN 210-213) en la categoría de alimentos 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
BENZOATOS	210 - 213	250 mg/kg	13, 301	2023r

Notas:

Note 13 Como ácido benzoico.

Nota 301 Dosis máxima provisional hasta la 53.^a reunión del CCFA.

B.2- Inserción de la riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) bajo el encabezado del grupo de las RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II de la NGAA

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

RIBOFLAVINAS

SIN 101(i) Riboflavina, sintética Clase funcional: Colorantes

SIN 101(ii) Riboflavina 5'-fosfato sódico Clase funcional: Colorantes

SIN 101(iii) Riboflavina de *Bacillus subtilis* Clase Funcional: Colorantes

SIN 101(iv) Riboflavina de *Ashbya gossypii* Clase funcional: Colorantes

B.3- Anteproyecto de disposiciones para su adopción en el Cuadro III de la NGAA (de la 53.^a reunión del CCFA/CRD13)

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
101(i)	Riboflavinas, sintéticas	Colorantes	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(ii)	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	Colorantes	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorantes	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iv)	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	Colorantes	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978

B.3- Anteproyecto de disposición para su adopción en el Cuadro III de la NGAA (de CX/FA 23/53/ 3 Add.2)

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
134	Extracto de espirulina	Colorantes	5/8	2023	

PARTE C: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 4b DEL PROGRAMA**C.1- PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LOS CUADROS I, II Y III DE LA NGAA RELATIVAS A DIVERSAS NORMAS SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS****C.1.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO I DE LA NGAA: (orden alfabético)**

Extractos de annato, base de bixina SIN 160b(i): Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg	8, <u>A253</u>

Extractos de annato, base de norbixina SIN 160b(ii): Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	25 mg/kg	185, 485, XS273, <u>XS262</u>

Ácido ascórbico, L- SIN 300: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>D207, XS290</u>

Ésteres de ascorbilo SIN 304, 305: Clase funcional: Antioxidantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	500 mg/kg	10, <u>D207, XS290</u>

Peróxido de benzoílo SIN 928: Clase funcional: Agentes blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	100 mg/kg	147, <u>XS331</u>

Butilhidroxianisol SIN 320: Clase funcional: Antioxidante			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	100 mg/kg	45, 196, <u>E207, XS290</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	15, 430, B253, B256

Butilhidroxitolueno SIN 321: Clase funcional: Antioxidantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas

01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	200 mg/kg	15, 196, <u>XS207, XS290</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	15, 130, <u>B253, B256</u>

Carbonato de calcio SIN 170(i): Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290, E290</u>
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Cloruro de calcio SIN 509: Clase funcional: Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Hidróxido de calcio SIN 526: Clase funcional: Reguladores de la acidez, agentes endurecedores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Silicato de calcio SIN 552: Clase funcional: Antiaglutinantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.6.1	Queso no madurado	BPF	488, <u>D262</u> , XS273, XS275
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Cantaxantina SIN 161g: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	15 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	15 mg/kg	214, 215, <u>XS256, XS253</u>

Caramelo II, caramelo al sulfito SIN 150b: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg	528, <u>XS253</u>

Caramelo III, caramelo al amoniaco SIN 150c: Clase funcional: Colorantes			
---	--	--	--

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	15 000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg	XS253

Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico SIN 150d: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	50 000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg	214, XS253

Carmines SIN 120: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg	161, 178, XS253

Carotenos, beta-, vegetales SIN 160a(ii): Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	600 mg/kg	XS262
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	1 000 mg/kg	XS253

Carotenoides SIN 160a(i), a(iii), e, f: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	489, 490, XS273, XS262

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos SIN 141(i), 141(ii): Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	50 mg/kg	161, 484, XS273, XS275, A262

Curcumina SIN 100(i): Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 mg/kg	528, D253

Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol SIN 472e: Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos No.	Dosis máxima	Notas
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10 000 mg/kg	XS207, XS290
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000 mg/kg	359, H253

Etilendiaminotetracetatos			
----------------------------------	--	--	--

SIN 385, 386: Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención de color, conservantes, secuestrantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg	21, <u>XS253</u>

Hidroxibenzoatos, para- SIN 214, 218: Clase funcional: Conservantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300 mg/kg	27, XS256, <u>XS253</u>

Fosfato de dialmidón hidroxipropilado SIN 1442: Clase funcional: Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>D290, XS207</u>
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Indigotina (carmin de índigo) SIN 132: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>

Citratos de isopropilo SIN 384: Clase funcional: Antioxidantes, conservantes, secuestrantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg	<u>XS253</u>

Etil-lauroil arginato SIN 243: Clase funcional: Conservantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	214, 215, <u>XS256</u> , <u>XS253</u>

Lecitina SIN 322(i): Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Carbonato de magnesio SIN 504(i): Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290, E290</u>

01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>
--------	--	--------------	--------------

Hidróxido carbonato de magnesio SIN 504(ii): Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>E290</u>

Óxido de magnesio SIN 530: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Silicato de magnesio, sintético SIN 553(i): Clase funcional: Agentes antiaglutinantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.6.1	Queso no madurado	BPF	488, <u>D262</u> , XS273, XS275
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Celulosa microcristalina (gel de celulosa) SIN 460(i): Clase funcional: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>D290, XS207</u>
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Natamicina (Pimaricina) SIN 235: Clase funcional: Conservantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	40 mg/kg	3, 80, 486, XS273, XS275, <u>B262</u>

Nisina SIN 234: Clase funcional: Conservantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	12,5 mg/kg	233, <u>B262</u>

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: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.3.1	Leche condensada (natural / simple)	880 mg/kg	33, <u>A281282</u>
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	4 400 mg/kg	33, <u>B207, B290, C207, A290,</u>
01.6.1	Queso no madurado	4 400 mg/kg	33, 487, 495, 496, <u>C262, E262</u>
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	4 400 mg/kg	33, <u>XS331</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 200 mg/kg	33, 530, <u>E253, F253</u>

Polidimetilsiloxano SIN 900a: Clase funcional: Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10 mg/kg	<u>XS207, XS290</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 mg/kg	152, <u>I253</u>

Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos SIN 475: Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	5 000 mg/kg	359, <u>H253</u>

Polisorbatos SIN 432- 436: Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos No.	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	80 mg/kg	38, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000 mg/kg	360, 364, <u>H253</u>

Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A) SIN 124: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	3, 161, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>

Carbonato de potasio SIN 501(i): Clase funcional: Reguladores de la acidez, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Cloruro de potasio			
---------------------------	--	--	--

SIN 508: Clase funcional: Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Citrato diácido potásico SIN 332(i): Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de potasio SIN 501(ii): Clase funcional: Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Hidróxido de potasio SIN 525: Clase funcional: Reguladores de la acidez			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Celulosa en polvo SIN 460(ii): Clase funcional: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>D290, XS207</u>
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Galato de propilo SIN 310: Clase funcional: Antioxidantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	200 mg/kg	15, 75, 196, <u>XS207, XS290</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>

Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos SIN 477: Clase funcional: Emulsionantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	20 000 mg/kg	<u>XS253</u>

Riboflavinas SIN 101(i), (ii), (iii): Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas

01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	491, XS273, XS275
--------	-------------------	-----------	-------------------

Dióxido de silicio, amorfo SIN 551: Clase funcional: Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.5.1	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.6.1	Queso no madurado	BPF	3, 488, <u>D262</u> , XS273, XS275
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Silicato de aluminio y sodio SIN 554: Clase funcional: Antiaglutinantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	1 140 mg/kg	6, <u>XS331</u>

Ascorbato de sodio SIN 301: Clase funcional: Antioxidantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.5.1	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>317, D207, XS290</u>

Carbonato de sodio SIN 500(i): Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Citrato diácido sódico SIN 331(i): Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Hidrogenocarbonato de sodio SIN 500(ii): Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Hidróxido de sodio SIN 524: Clase funcional: Reguladores de la acidez			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Sesquicarbonato de sodio SIN 500(iii): Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes			
--	--	--	--

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Sorbitos SIN 200, 202, 203: Conservantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	1 000 mg/kg	42, 223, 492, 494, <u>B262</u>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 000 mg/kg	42, 529, <u>G253</u>

Ésteres de sorbitán de los ácidos grasos SIN 491- 495: Emulsionantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000 mg/kg	359, <u>H253</u>

Lactilatos de estearoilo SIN 481(i), 482(i): Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000 mg/kg	<u>359, H253</u>

Citrato de estearilo SIN 484: Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes, secuestrantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg	15, <u>XS253</u>

Ésteres de la sacarosa SIN 473, 473a, 474: Clase funcional: Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10000 mg/kg	360, <u>H253</u>

Amarillo ocase FCF SIN 110: Clase funcional: Colorantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>

Talco SIN 553(iii): Clase funcional: Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.6.1	Queso no madurado	BPF	3, 488, <u>D262</u> , XS273, XS275
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>

Butilhidroquinona terciaria SIN 319: Clase funcional: Antioxidantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	15, 130, <u>XS253, B256</u>

Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos SIN 479: Clase funcional: Emulsionantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	5 000 mg/kg	531, <u>XS253</u>

Tiodipropionatos SIN 388, 389: Clase funcional: Antioxidantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	46, <u>XS253</u>

Tocoferoles SIN 307a, b, c: Clase funcional: Antioxidantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	168, 351, XS221, XS273, <u>XS262</u>
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero	200 mg/kg	<u>XS331</u>

Citrato de tripotasio SIN 332(ii): Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

Citrato trisódico SIN 331(iii): Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF	<u>XS331</u>

C.1.2 PROYECTO DE ENMIENDAS AL CUADRO II DE LA NGAA: (orden numérico de la categoría de alimentos)

Categoría de alimentos 01.3. 1: Leche condensada (natural / simple)			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
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	880 mg/kg	33, <u>A281282</u>

Categoría de alimentos 01.5. 1: Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	D207, XS290
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, D207, XS290
Butilhidroxianisol	320	100 mg/kg	45, 196, E207, XS290
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 196, XS207, XS290
Carbonato de calcio	170(i)	BPF	C207, D290, E290
Silicato de calcio	552	BPF	C207, D290
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10 000 mg/kg	XS207, XS290
Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	1442	BPF	D290, XS207
Carbonato de magnesio	504(i)	BPF	C207, D290, E290
Hidróxido carbonato de magnesio	504(ii)	BPF	E290
Oxido de magnesio	530	BPF	C207, D290
Silicato de magnesio, sintético	553(i)	BPF	C207, D290
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	BPF	D290, XS207
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	4 400 mg/kg	33, B207 B290, C207, A290,
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	XS207, XS290
Celulosa en polvo	460(ii)	BPF	D290, XS207
Galato de propilo	310	200 mg/kg	15, 75, 196, XS207, XS290
Dióxido de silicio, amorfo	551	BPF	C207, D290
Ascorbato sódico	301	BPF	317, D207, XS290
Talco	553(iii)	BPF	C207, D290

Categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Extractos de annato – base de norbixina	160b(ii)	25 mg/kg	185, 485, XS273, XS262
Silicato de calcio	552	BPF	488, D262 , XS273, XS275
Cantaxantina	161 g	15 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
Caramelo III, caramelo al amoniaco	150c	15 000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico	150d	50 000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	600 mg/kg	XS262
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	100 mg/kg	489, 490, XS273, XS262
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), ii)	50 mg/kg	161, 484, XS273, XS275, A262
Indigotina (carmín de índigo)	132	200 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, XS262
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	XS221, XS273, XS275, XS262

Categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Silicato de magnesio, sintético	553(i)	BPF	488, D262 , XS273, XS275
Natamicina (Pimaricina)	235	40 mg/kg	3, 80, 486, XS273, XS275, B262
Nisina	234	12,5 mg/kg	233, B262
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	4400 mg/kg	33, 487, 495, 496, C262, E262
Polisorbatos	432 - 436	80 mg/kg	38, XS221, XS273, XS275, XS262
Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	124	100 mg/kg	3, 161, XS221, XS273, XS275, XS262
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	491, XS273, XS275
Dióxido de silicio, amorfo	551	BPF	3, 488, D262 , XS273, XS275
Sorbatos	200, 202, 203	1 000 mg/kg	42, 223, 492, 494, B262
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, XS262
Talco	553(iii)	BPF	3, 488, D262 , XS273, XS275
Tartratos	334, 335 (ii), 337	1 500 mg/kg	45, 351, XS262
Tocoferoles	307a, b, c	200 mg/kg	168, 351, XS221, XS273, XS262

Categoría de alimentos 01.8: Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Tocoferoles	307a, b, c	200 mg/kg	XS331

Categoría de alimentos 01.8. 2: Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Peróxido de benzoílo	928	100 mg/kg	147, XS331
Carbonato de calcio	170(i)	10 000 mg/kg	XS331
Cloruro de calcio	509	BPF	XS331
Hidróxido de calcio	526	BPF	XS331
Silicato de calcio	552	10 000 mg/kg	XS331
Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	1442	10 000 mg/kg	XS331
Lecitina	322(i)	BPF	XS331
Carbonato de magnesio	504(i)	10 000 mg/kg	XS331
Óxido de magnesio	530	10 000 mg/kg	XS331
Silicato de magnesio, sintético	553(i)	10 000 mg/kg	XS331
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	10 000 mg/kg	XS331
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	4 400 mg/kg	33, XS331
Carbonato de potasio	501(i)	BPF	XS331
Cloruro de potasio	508	BPF	XS331
Citrato diácido potásico	332(i)	BPF	XS331
Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de potasio	501(ii)	BPF	XS331
Hidróxido de potasio	525	BPF	XS331
Celulosa en polvo	460(ii)	10 000 mg/kg	XS331

Dióxido de silicio, amorfo	551	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>
Silicato de aluminio y sodio	554	1 140 mg/kg	6, <u>XS331</u>
Carbonato de sodio	500(i)	BPF	<u>XS331</u>
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	<u>XS331</u>
Hidrogenocarbonato de sodio	500(ii)	BPF	<u>XS331</u>
Hidróxido de sodio	524	BPF	<u>XS331</u>
Sesquicarbonato de sodio	500(iii)	BPF	<u>XS331</u>
Talco	553(iii)	10 000 mg/kg	<u>XS331</u>
Citrato de tripotasio	332(ii)	BPF	<u>XS331</u>
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	<u>XS331</u>

Categoría de alimentos 02.2.2: Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Extractos de annato, base de bixina	160b(ii)	100 mg/kg	8, <u>A253</u>
Benzoatos	210 - 213	1 000 mg/kg	13, 529, <u>XS253</u>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>
Cantaxantina	161 g	15 mg/kg	244, 245, <u>XS256, XS253</u>
Caramelo II, caramelo al sulfito	150b	500 mg/kg	528, <u>XS253</u>
Caramelo III, caramelo al amoniaco	150c	500 mg/kg	<u>XS253</u>
Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico	150d	500 mg/kg	244, <u>XS253</u>
Carmines	120	500 mg/kg	161, 178, <u>XS253</u>
Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	160a(ii)	1 000 mg/kg	<u>XS253</u>
Curcumina	100(i)	10 mg/kg	528, <u>D253</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10 000 mg/kg	<u>359, H253</u>
Etilendiaminotetracetatos	385, 386	100 mg/kg	21, <u>XS253</u>
Hidroxibenzoatos, para--	214, 218	300 mg/kg	27, <u>XS256, XS253</u>
Citratos de isopropilo	384	100 mg/kg	<u>XS253</u>
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	244, 245, <u>XS256, XS253</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	2 200 mg/kg	33, 530, <u>E253, F253</u>
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	152, <u>I253</u>
Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	475	5 000 mg/kg	359, <u>H253</u>
Polisorbatos	432 - 436	10 000 mg/kg	360, 364, <u>H253</u>
Galato de propilo	310	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	20 000 mg/kg	<u>XS253</u>
Sorbatos	200, 202, 203	2 000 mg/kg	42, 529, <u>G253</u>
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491 - 495	10 000 mg/kg	359, <u>H253</u>
Lactilatos de estearoilo	481(i), 482(i)	10 000 mg/kg	<u>359, H253</u>
Citrato de estearoilo	484	100 mg/kg	15, <u>XS253</u>
Ésteres de sacarosa	473, 473a, 474	10 000 mg/kg	360, <u>H253</u>
Butilhidroquinona terciaria	319	200 mg/kg	15, 430, <u>XS253, B256</u>
Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	479	5 000 mg/kg	531, <u>XS253</u>

Categoría de alimentos 02.2.2: Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	46, XS253

NOTAS A LA NGA

- XS207** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CXS 207-1999).
- XS290** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CXS 290-1995).
- B207:** Para su uso en productos que corresponden a la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CXS 207-1999) y la Norma para los productos de a base de caseína alimentaria (CXS 290-1995): ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii), fosfatos de calcio (SIN 341(i), fosfato diácido de calcio (341(i), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341 (ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio ((SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN343(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)), 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)), solos o en combinación a 4 400 mg/kg).
- C207** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CXS 207-1999): fosfato de huesos (SIN 542), carbonatos de calcio (SIN 170(i)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341(ii)), silicato cálcico (SIN 552), carbonato de magnesio (SIN 504 (i)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343 (ii)), óxido de magnesio (SIN 530), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i), dióxido de silicio amorfo (SIN 551), talco (SIN 553(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)) y fosfato de huesos (SIN 542) solo como agentes antiaglutinantes, solos o en combinación a 10 000 mg/kg.
- D207** Excepto para su uso en productos correspondientes a la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CXS 207-1999): ácido ascórbico, L- (SIN 300), palmitato de ascorbilo (SIN 304), estearato ascórbico (SIN 305) y ascorbato de sodio (SIN 301), solo como antioxidantes, solos o en combinación a 500 mg/kg, expresados como ácido ascórbico.
- E207** Sobre la base de grasa o aceite, excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CXS 207-1999).
- A290** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CXS 290-1995): 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) solos o en combinación a 2 200 mg/kg.
- B290:** Para uso en los productos correspondientes a la Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CXS 290-1995): ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii), fosfatos de calcio (SIN 341(i), fosfato diácido de calcio (341(i), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341 (ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio ((SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN343(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)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), solo como reguladores de la acidez, solos o en combinación a 4 400 mg/kg).
- D290** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CXS 290-1995): fosfato de huesos (SIN 542), carbonato de calcio (SIN 170(i)), silicato de calcio (SIN 552), fosfato de dialmidón hidroxipropilado (SIN 1442), carbonato de magnesio (SIN 504(i)), óxido de magnesio (SIN 530), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), celulosa microcristalina (gel de celulosa) (SIN 460 (i)), dióxido de silicio amorfo (SIN 551), talco (SIN 553(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)),

- hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)) y fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), solo como agentes antiaglutinantes, solos o en combinación a 4 400 mg/kg, teniendo en cuenta que la cantidad total de fósforo no debe superar los 4 400 mg/kg.
- E290** Para uso en los productos que correspondientes a la Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CXS 290-1995).
- XS253** Excluidos los productos que correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006).
- A253** Excepto para su uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006) a 20 mg/kg.
- B253** Excepto uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), solo destinados a cocinar: galato de propilo (SIN 310) a 200 mg/kg, butilhidroxianisol (SIN 320) a 200 mg/kg o butilhidroxitolueno (SIN 321) a 75 mg/kg, solos o en combinación a 200 mg/kg.
- D253** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), a 5 mg/kg.
- E253** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)): fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341 (ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN343(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)), 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 estabilizadores o espesantes, solos o en combinación, solo para grasas lácteas para untar con menos del 70% de contenido de grasas lácteas, a 880 mg/kg.
- F253** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006): ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341 (ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN343(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)), 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)), solo para uso como reguladores de la acidez, solos o en combinación, a 880 mg/kg.
- G253** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para las grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), a 2 000 mg/kg para los contenidos de grasas <59% y a 1 000 mg/kg para los contenidos de grasas <59% y a 1 000 mg/kg para los contenidos de grasas ≥59%.
- H253** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), solo como emulsionante.
- I253** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), solo en grasas lácteas para untar como antiespumante.
- B256** Excepto uso en productos correspondientes a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007): galato de propilo (SIN 310), terbutilhidroquinona (SIN 319), butilhidroxianisol (SIN 320) y butilhidroxitolueno (SIN 321), solos o en combinación a 200 mg/kg.
- XS262** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006).
- A262** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006) a 5 mg/kg, solo en la masa del queso, para obtener las características de color del producto.
- B262:** Incluye el uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006) excepto para el tratamiento de la superficie de productos de alta humedad envasados en líquido, teniendo en cuenta el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006.

- C262** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006): fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341 (ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio ((SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN343(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)), 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 estabilizadores a 4 400 mg/kg como fósforo, solos o en combinación, solo en la masa del queso.
- D262** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006): silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), dióxido de silicio, amorfo (SIN 551) y talco (SIN 553(iii)) para el tratamiento superficial de mozzarellas de baja humedad en rebanadas, cortes, deshebrada o rallada, o para el tratamiento de la superficie de mozzarellas de alta humedad deshebrada o cortada en cubitos, como antiaglutinantes solo a 10 000 mg/kg, solos o en combinación, como dióxido de silicio.
- E262** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006): ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii)), fosfatos de calcio (SIN 341(i), fosfato diácido de calcio (341(i), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341 (ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN343(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)), 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 880 mg/kg como fósforo, solos o en combinación, solo en la masa del queso.
- A281282** Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para las leches evaporadas (CXS 281-1971) y a la Norma para las leches condensadas (CXS 282-1971): ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340 (iii)), fosfato diácido de calcio (341(i), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341 (ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio ((SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN343(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)), 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)), solo como reguladores de la acidez, a 1 000 mg/kg como fósforo, solos o en combinación.
- XS331** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los permeados de lácteos en polvo (CXS 331-2017).

C.1.3 PROYECTO DE ENMIENDAS AL CUADRO III DE LA NGAA

Enmiendas al Cuadro III de la NGAA

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Concesión específica en las siguientes normas para productos ¹
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, conservantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>

472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
406	Agar	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
403	Alginato de amonio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	<u>CS 290 - 1995</u>
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	<u>CS 290 - 1995</u>
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 290 - 1995</u>
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
263	Acetato de calcio	Reguladores de acidez, conservantes, estabilizadores	1999	<u>CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 290-1995</u>
404	Alginato de calcio	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, gelificantes, agente de	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>

		glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	<u>CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971</u>
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, secuestrantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores	1999	<u>CS 253-2006, CS 290-1995</u>
327	Lactato de calcio	Reguladores de acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes	1999	<u>CS 253-2006, CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 290-1995</u>
352(ii)	Malato de calcio, D, L-	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
282	Propionato de calcio	Conservantes	1999	<u>CS 262-2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
410	Goma de algarrobo	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971</u>
140	Clorofilas	Colorantes	1999	<u>CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso, Consulte la tabla de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de clases funcionales y la nota al pie)</u>
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancias inertes, emulsionantes,	1999	<u>CS 253 - 2006</u>

		estabilizadores, espesantes		<u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
418	Goma gelán	Gelificantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
575	Glucono delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
422	Glicerol	Humectantes, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
412	Goma guar	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
414	Goma arábica (goma de acacia)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
463	Hidroxipropilcelulosa	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
464	Hidroxipropilmetil celulosa	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1440	Almidón hidroxipropilado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>

416	Goma karaya	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas	1999	<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
322(ii)	<u>Lecitina, parcialmente hidrolizada</u>	<u>Antioxidantes, emulsionantes</u>		<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color, agentes de tratamiento de las harinas	1999	<u>CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 290-1995</u>
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes de retención del color	1999	<u>CS 290 - 1995</u>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	<u>CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 290-1995</u>
329	Lactato de magnesio, DL-	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	<u>CS253-2006, CS 290 - 1995</u>
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
461	Metilcelulosa	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
465	Metiletilcelulosa	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores	1999	<u>CS 207-1999, CS 253-2006</u>

				<u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y nota al pie), CS 290-1995</u>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
440	Pectinas	Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de la acidez, conservantes	1999	<u>CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006), CS 290-1995</u>
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006</u> <u>(Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	<u>CS 207-1999, CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
508	Cloruro de potasio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971</u>
332(i)	Citrato diácido potásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS 207-1999, CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
501(ii)	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	<u>CS 207-1999, CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-</u>

				<u>1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 290 - 1995</u>
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	1999	<u>CS253-2006, CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 290-1995</u>
283	Propionato de potasio	Conservantes	1999	<u>CS 262-2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
407a	Alga eucema elaborada	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	2001	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
280	Ácido propiónico	Conservante	1999	<u>CS 262-2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, conservantes, secuestrantes	1999	<u>CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 290-1995</u>
401	Alginato sódico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores	1999	<u>CS 207-1999, CS 253-2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso),</u>

331(i)	Citrato diácido sódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<u>CS207-1999, CS 253-2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 207-1999, CS 253-2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
350(i)	Hidrógeno malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y nota al pie), CS 290-1995</u>
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes	1999	<u>CS253-2006, CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 290-1995</u>
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
281	Propionato de sodio	Conservantes	1999	<u>CS 262-2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	1999	<u>CS 207-1999, CS253-2006, CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
1405	Almidones, tratados con enzimas	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie)</u>
417	Goma tara	Gelificantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso)</u>
171	Dióxido de titanio	Colorantes	1999	<u>CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso, Consulte el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006)</u>

413	Goma de tragacanto	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso)
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 290 - 1995
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
415	Goma xantana	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 253 - 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262-2006 (solo para uso en la masa del queso)

Enmiendas a la Sección 2 del Anexo del Cuadro III

01.3.1	Leche condensada (natural / simple)
	Solo ciertos aditivos del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) son aceptables para uso en alimentos correspondientes a estas normas.
Normas del Codex	Leches evaporadas (CXS 281-1971) Leches condensadas (CXS 282-1971)

01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)
	Solo ciertos aditivos del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a estas normas
Normas del Codex	Leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CXS 207-1999) productos a base de caseína alimentaria (CXS 290-1995)

01.6.1	Queso no madurado
	Solo ciertos aditivos del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) son aceptables para uso en alimentos correspondientes a esta norma.
Normas del Codex	Mozzarella (CXS 262-2006)

02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar
	Solo ciertos aditivos del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) son aceptables para uso en alimentos correspondientes a esta norma.
Normas del Codex	Grasas lácteas para untar (CXS 253-2006)

C.2 Propuestas de enmiendas a los cuadros I, II y III de la NGAA respecto a las frutas y hortalizas elaboradas (CCPFV)

(Para adopción)

C.2.1- PROYECTO DE ENMIENDAS AL CUADRO I DE LA NGAA: (orden alfabético)

Se proponen las siguientes enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

<u>Acesulfame potásico</u>				
<u>SIN 950</u>		<u>Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
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	1 000 mg/kg	478, 188, <u>XS160</u>	2005
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	1 000 mg/kg	188, <u>XS294</u>	2008

<u>Ácido acético, glacial:</u>				
<u>SIN 260</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, conservantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Advantame:</u>				
<u>SIN 969</u>		<u>Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
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	10 mg/kg	478, <u>XS160</u>	2021

<u>Ácido algínico:</u>				
<u>SIN 400</u>		<u>Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

Extractos de annato, base de bixina:

SIN 160b(i)		Clase funcional: Colorantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	10 mg/kg	8, D - 306	

Ácido ascórbico, L-:		Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
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	BPF	XS294	2013

Ésteres de ascorbilo:		Clase funcional: Antioxidantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	500 mg/kg	10, XS306	2005

Aspartamo:		Clase funcional: Acentuadores del sabor, edulcorantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	1 000 mg/kg	478, 191, XS160	2019
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	2 500 mg/kg	144, 191, XS294	2021

Benzoatos:		Clase funcional: Conservante		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	1 000 mg/kg	13, B-160	2001
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1 000	13, XS294	2001

<u>Benzoatos:</u>				
<u>SIN 210</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
<u>SIN 211</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
<u>SIN 212</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
<u>SIN 213</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
	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			

<u>Azul brillante FCF:</u>				
<u>SIN 133</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	100 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2009
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	100 mg/kg	92, 161, <u>XS294</u>	2009

<u>Marrón HT:</u>				
<u>SIN 155</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>12.6.2</u>	<u>Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>D-306</u>	

<u>Butilhidroxianisol:</u>				
<u>SIN 320</u>		<u>Clase funcional: Antioxidantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, XS302, <u>B-306</u>	2018

<u>Ribonucleótidos de calcio, 5'-:</u>				
<u>SIN 634</u>		<u>Clase funcional: Acentuador del sabor</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	279, <u>XS294</u>	2014

	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			
--	--	--	--	--

<u>Carbonato de calcio:</u>				
<u>SIN 170(i)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Cloruro de calcio:</u>				
<u>SIN 509</u>		<u>Clase funcional: Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Lactato de calcio:</u>				
<u>SIN 509</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	10 000	58, <u>XS294</u>	2013

<u>Cantaxantina:</u>				
<u>SIN 161g</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	15 mg/kg	<u>XS160</u>	2011

12.6	Salsas y productos análogos	30 mg/kg	XS302, XS306	2018
------	-----------------------------	----------	------------------------	------

<u>Caramelo III – caramelo al amoníaco:</u>				
<u>SIN 150c</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	XS160	1999
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	50 000	161, XS294	2010
12.6	Salsas y productos análogos	50 000 mg/kg	H-306	2010

<u>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico:</u>				
<u>SIN 150d</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	XS160	1999
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	50 000	92, 161 y XS294	2009
12.6	Salsas y productos análogos	30000 mg/kg	XS302, H-306	2018

<u>Carmines</u>				
<u>SIN 120</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	178, XS160	2005
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	178, XS302, F-306	2018

<u>Cera carnauba:</u>				
<u>SIN 903</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
04.1.2	Frutas elaboradas	400 mg/kg	XS160	2004

<u>Carotenos, beta-, vegetales:</u>				
<u>SIN 160a(ii)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	<u>XS160</u>	2005
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	1 000	<u>XS294</u>	2005
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	2 000 mg/kg		2005

<u>Carotenoides:</u>				
<u>SIN 160a(i)</u>		<u>Clase funcional Colorantes</u>		
<u>SIN 160a(iii)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
<u>SIN 160e</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
<u>SIN 160f</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	<u>XS160</u>	2009
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	50	<u>XS294</u>	2009
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302,</u> <u>XS306</u>	2018

<u>Carragenina</u>				
<u>SIN 407</u>		<u>Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos:</u>				
<u>SIN 141(i)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
<u>SIN 141(ii)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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 la categoría de alimentos 04.1.2.5	150 mg/kg	<u>XS160</u>	2009
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	100	62, <u>XS294</u>	2005
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg	<u>XS302,</u> <u>G-306</u>	2018

<u>Ácido cítrico</u>				
<u>SIN 330</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol:</u>				
<u>SIN 472c</u>		<u>Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Curcumina:</u>				
<u>SIN 100(i)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>12.6.2</u>	<u>Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")</u>	<u>BPF</u>	<u>D-306</u>	

<u>Ciclamatos:</u>				
<u>SIN 952(i)</u>		<u>Clase funcional: Edulcorantes</u>		
<u>SIN 952(ii)</u>		<u>Clase funcional: Edulcorantes</u>		
<u>SIN 952(iv)</u>		<u>Clase funcional: Edulcorantes</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	2 000 mg/kg	17, 477, <u>XS160</u>	2019

<u>Dextrinas, almidón tostado:</u>				
<u>SIN 1400</u>		<u>Clase funcional: Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol:</u>				
<u>SIN 472e</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	5 000 mg/kg	<u>XS160</u>	2005
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	2 500	<u>XS294</u>	2005

<u>Guanilato disódico, 5'-:</u>				
<u>SIN 627</u>		<u>Clase funcional: Acentuadores del sabor</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	BPF	279, <u>XS294</u>	2014

<u>Inosinato disódico, 5'-:</u>				
<u>SIN 631</u>		<u>Clase funcional: Acentuadores del sabor</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	BPF	279, <u>XS294</u>	2014

<u>Ribonucleótidos disódicos, 5'-:</u>				
<u>SIN 635</u>		<u>Clase funcional: Acentuadores del sabor</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	BPF	279, <u>XS294</u>	2014

<u>Eritrosina:</u>				
<u>SIN 127</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	30 mg/kg	<u>XS294</u>	2011
<u>12.6.2</u>	<u>Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>D-306</u>	

<u>Etilendiaminotetracetatos:</u>				
<u>SIN 385</u>		<u>Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención de color, conservantes, secuestrantes</u>		
<u>SIN 386</u>		<u>Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención de color, conservantes, secuestrantes, estabilizadores</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	100 mg/kg	21, <u>XS160</u>	2001
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	250	21, <u>XS294</u>	2001

<u>Etilendiaminotetracetatos:</u>				
<u>SIN 385</u>	<u>Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención de color, conservantes, secuestrantes</u>			
<u>SIN 386</u>	<u>Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención de color, conservantes, secuestrantes, estabilizadores</u>			
	06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3			
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	75 mg/kg	21, <u>C-306</u>	2001

<u>Verde sólido FCF:</u>				
<u>SIN 143</u>	<u>Clase funcional: Antioxidantes, colorantes</u>			
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	100 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2009
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	100	161, <u>XS294</u>	2009

<u>Ácido fumárico</u>				
<u>SIN 297</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez</u>			
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Glicerol:</u>				
<u>SIN 422</u>	<u>Clase funcional: Humectantes, espesantes</u>			
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	BPF	<u>XS294</u>	2014

<u>Extracto de piel de uva:</u>				

SIN 163(ii)		Clase funcional: Antioxidantes, colorantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	161, 181, XS160	2009
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	100	161, 181, XS294	2009
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	300 mg/kg	181, XS306	2009

Resina de quayaco:				
SIN 314		Clase funcional: Antioxidantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6	Salsas y productos análogos	600 mg/kg	15, XS302, XS306	2009

Goma arábiga (goma de acacia):				
SIN 414		Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>04.2.2.7</u>	<u>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</u>	BPF	A-294	

Hidroxibenzoatos, para:				
SIN 214		Clase funcional: Conservante		
SIN 218		Clase funcional: Conservantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	1 000 mg/kg	27, D-160	2012
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	300	27, XS294	2012

<u>Indigotina (carmin de índigo):</u>				
<u>SIN 132</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	300 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2009
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	300	161, <u>XS294</u>	2009
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	XS302, <u>XS306</u>	2018

<u>Oxidos de hierro:</u>				
<u>SIN 172(i)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
<u>SIN 172(ii)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
<u>SIN 172(iii)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	<u>XS160</u>	2005
12.6	Salsas y productos análogos	75 mg/kg	XS302, <u>XS306</u>	2018

<u>Ácido láctico, L-, D- y DL-:</u>				
<u>SIN 270</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Etil-lauroil arginato:</u>				
<u>SIN 243</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	200 mg/kg	<u>XS306</u>	2011

<u>Lecitina</u>				
<u>SIN 322(i)</u>		<u>Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Carbonato de magnesio:</u>				
<u>SIN 504(i)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	5 000 mg/kg	36, <u>XS294</u>	2013

<u>Neotamo</u>				
<u>SIN 621</u>		<u>Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	70 mg/kg	478, <u>XS160</u>	2019
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	33 mg/kg	144, <u>XS294</u>	2021
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	70 mg/kg	<u>XS306</u>	2007

<u>Nisina:</u>				
<u>SIN 234</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	5 mg/kg	233, <u>XS306R</u> , <u>XS306</u> , B5	2021

<u>Pectinas:</u>				
<u>SIN 440</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes</u>		
<u>Categoría de alimentos No.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Trámite/Año de adopción</u>
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Fosfatos:</u>	
<u>SIN 338</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, secuestrantes</u>
<u>SIN 339(i)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 339(ii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 339(iii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, conservantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 340(i)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 340(ii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores,</u>
<u>SIN 340(iii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 341(i)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes,</u>
<u>SIN 341(ii)</u>	<u>leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 341(iii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 342(i)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 342(ii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas, leudantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 343(i)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas, leudantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 343(ii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 343(iii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes</u> <u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 450(i)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 450(ii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 450(iii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 450(ix)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores</u>
<u>SIN 450(v)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 450(vi)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</u>
<u>SIN 450(vii)</u>	<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores</u>

SIN 451(i)	Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
SIN 451(ii)	Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
SIN 452(i)	Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
SIN 452(ii)	Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
SIN 452(iii)	Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores			
SIN 452(iv)	Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
SIN 452(v)	Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
SIN 542	Clase funcional: Antiaglutinantes, emulsionantes, humectantes			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	1 100 mg/kg	33, <u>XS160</u>	2009
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	2 200	33, <u>B-294</u>	2010
12.6	Salsas y productos análogos	2 200 mg/kg	33, <u>XS302, A-306</u>	2018

<u>Polidimetilsiloxano</u>				
SIN 900a Clase funcional: Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	10 mg/kg	<u>XS160</u>	1999
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	10 mg/kg	<u>XS294</u>	2008

<u>Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos:</u>				
SIN 475 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	5 000 mg/kg	<u>XS306R, L-306</u>	2018

<u>Polisorbatos:</u>				
<u>SIN 432</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores</u>		
<u>SIN 433</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores</u>		
<u>SIN 434</u>		<u>Clase funcional: Emulsionante</u>		
<u>SIN 435</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores</u>		
<u>SIN 436</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	5 000 mg/kg	<u>J-306</u>	2007

<u>Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A):</u>				
<u>SIN 124</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2008
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	500 mg/kg	161, <u>XS294</u>	2008

<u>Carbonato de potasio:</u>				
<u>SIN 501(i)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, estabilizadores</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Alga euqueuma elaborada:</u>				
<u>SIN 407a</u>		<u>Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Galato de propilo:</u>				
<u>SIN 310</u>		<u>Clase funcional: Antioxidantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, XS302, <u>XS306</u>	2018

<u>Alginato de propilenglicol:</u>				
<u>SIN 405</u>		<u>Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>12.6.2</u>	<u>Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")</u>	<u>8000 mg/kg</u>	<u>D-306</u>	

<u>Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos:</u>				
<u>SIN 477</u>		<u>Clase funcional: Emulsionante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>12.6.2</u>	<u>Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")</u>	<u>20 000 mg/kg</u>	<u>D-306</u>	

<u>Pululano:</u>				
<u>SIN 1204</u>		<u>Clase funcional: Agentes de glaseado, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2014

<u>Riboflavinias:</u>				
<u>SIN 101(i)</u> <u>SIN 101(ii)</u> <u>SIN 101(iii)</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u> <u>Clase funcional: Colorantes</u> <u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	500 mg/kg	<u>XS294</u>	2008

12.6	Salsas y productos análogos	350 mg/kg	XS302	2018
------	-----------------------------	-----------	-------	------

<u>Sacarinas:</u>				
<u>SIN 954(i)</u>		<u>Clase funcional: Edulcorantes</u>		
<u>SIN 954(ii)</u>		<u>Clase funcional: Edulcorantes</u>		
<u>SIN 954(iii)</u>		<u>Clase funcional: Edulcorantes</u>		
<u>SIN 954(iv)</u>		<u>Clase funcional: Edulcorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	200 mg/kg	477, <u>XS160</u>	2019
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	200 mg/kg	144, <u>XS294</u>	2021
12.6	Salsas y productos análogos	160 mg/kg	XS302, <u>M-306</u>	2018

<u>Acetato de sodio:</u>				
<u>SIN 262(i)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, conservantes, secuestrantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Ascorbato de sodio:</u>				
<u>SIN 301</u>		<u>Clase funcional: Antioxidantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2014

<u>Carbonato de sodio:</u>				
<u>SIN 500(i)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción

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	BPF	XS294	2013
----------	---	-----	------------------	------

<u>Diacetato sódico:</u>				
<u>SIN 262(ii)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	2500 mg/kg	XS306R XS306	

<u>Malato de sodio, DL-:</u>				
<u>SIN 350(ii)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, humectantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	XS294	2013

<u>Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio):</u>				
<u>SIN 350(ii)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, humectantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	280, XS294	2014

<u>Fumaratos sódicos:</u>				
<u>SIN 365</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	XS294	2013

	de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3			
--	--	--	--	--

<u>Gluconato sódico:</u>				
<u>SIN 365</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Sorbatos:</u>				
<u>SIN 200</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
<u>SIN 202</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
<u>SIN 203</u>		<u>Clase funcional: Conservante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	1 000 mg/kg	42, <u>C-160</u>	2009

<u>Lactilatos de estearoilo:</u>				
<u>SIN 481(i)</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores</u>		
<u>SIN 482(i)</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	2 500 mg/kg	XS306R <u>XS306</u>	2018

<u>Glicósidos de esteviol:</u>				
<u>SIN 960a</u>		<u>Clase funcional: Edulcorante</u>		
<u>SIN 960b</u>		<u>Clase funcional: Edulcorante</u>		
<u>SIN 960c</u>		<u>Clase funcional: Edulcorante</u>		
<u>SIN 960d</u>		<u>Clase funcional: Edulcorante</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	330 mg/kg	26, <u>XS160</u>	2011
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	200 mg/kg	26, <u>XS294</u>	2011

	alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3			
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	350 mg/kg	26, <u>XS306</u>	2011

Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)**SIN 955****Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	400 mg/kg	478, <u>XS160</u>	2019
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	580 mg/kg	144, <u>XS294</u>	2021

Ésteres de sacarosa:**SIN 473****SIN 473a****SIN 474****Clase funcional: Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores****Clase funcional: Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores****Clase funcional: Emulsionantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	10000 mg/kg	B4 <u>K-306</u>	2021

Sulfitos:**SIN 220****SIN 221****SIN 222****SIN 223****SIN 224****SIN 225****SIN 539****Clase funcional: Antioxidantes, blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes****Clase funcional: Antioxidantes, blanqueadores, agentes de tratamiento de la harina, conservantes****Clase funcional: Antioxidantes, conservantes****Clase funcional: Antioxidantes, blanqueadores, agentes de tratamiento de la harina, conservantes****Clase funcional: Antioxidantes, blanqueadores, agentes de tratamiento de la harina, conservantes****Clase funcional: Antioxidantes, conservantes****Clase funcional: Antioxidantes, secuestrantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	100 mg/kg	44, <u>A-160</u>	

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	500 mg/kg	44, <u>XS294</u>	2006
----------	---	-----------	-------------------------	------

<u>Amarillo ocaso FCF:</u>				
<u>SIN 110</u>		<u>Clase funcional: Colorantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	300 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2008
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	200 mg/kg	92, <u>XS294</u>	2008

<u>Polisacárido de semilla de tamarindo:</u>				
<u>SIN 437</u>		<u>Clase funcional: Emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	XS38	2021

<u>Tartratos</u>				
<u>SIN 334</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes</u>		
<u>SIN 335(ii)</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores</u>		
<u>SIN 337</u>		<u>Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores</u>		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	3 000 mg/kg	45	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	5 000 mg/kg	45, <u>XS306R</u>	2018

<u>Tartrazina:</u>				
---------------------------	--	--	--	--

SIN 102		Clase funcional: Colorantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>12.6.2</u>	<u>Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>D-306</u>	

Butilhidroquinona terciaria:				
SIN 319		Clase funcional: Antioxidantes		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, XS302, <u>XS306</u>	2018

Citrato trisódico				
SIN 331(iii)		Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores		
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	BPF	<u>XS294</u>	2013

C.2.2- PROPUESTAS DE ENMIENDAS AL CUADRO 2 DE LA NGAA: (orden numérico de la categoría de alimentos)

Categoría de alimentos 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME POTÁSICO	950	2019	1 000 mg/kg	478, 188 y <u>XS160</u>
ADVANTAME	969	2021	10 mg/kg	<u>XS160</u>
ASPARTAMO	951	2019	1 000 mg/kg	478, 191 y <u>XS160</u>
BENZOATOS	210 - 213	2001	1 000 mg/kg	13 y <u>B-160</u>
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100 mg/kg	161 y <u>XS160</u>
CANTAXANTINA	161g	2011	15 mg/kg	<u>XS160</u>

Categoría de alimentos 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	1999	500 mg/kg	<u>XS160</u>
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	500 mg/kg	<u>XS160</u>
CARMINES	120	2005	500 mg/kg	178 y <u>XS160</u>
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	500 mg/kg	<u>XS160</u>
CAROTENOIDES	160a(i), a(iii), e, f	2009	500 mg/kg	<u>XS160</u>
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	2009	150 mg/kg	<u>XS160</u>
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2019	2 000 mg/kg	17, 477 y <u>XS160</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	2005	5 000 mg/kg	<u>XS160</u>
ETILENDIAMINOTETRACETATOS	385, 386	2001	100 mg/kg	21 y <u>XS160</u>
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100 mg/kg	161 y <u>XS160</u>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500 mg/kg	161, 181 y <u>XS160</u>
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	1 000 mg/kg	27 y & <u>D-160</u>
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300 mg/kg	161 y <u>XS160</u>
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	500 mg/kg	<u>XS160</u>
NEOTAMO	961	2019	70 mg/kg	478 y <u>XS160</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	1 100 mg/kg	33 y <u>XS160</u>
POLIDIMETILSILOXANO	900a	1999	10 mg/kg	<u>XS160</u>

Categoría de alimentos 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500 mg/kg	161 y <u>XS160</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	477 y <u>XS160</u>
SORBATOS	200, 202, 203	2009	1 000 mg/kg	42 y <u>C-160</u>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 y <u>XS160</u>
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2019	400 mg/kg	478, <u>XS160</u>
<u>SULFITOS</u>	<u>220-225, 539</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>44, A-160</u>
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300 mg/kg	161, <u>XS160</u>
TARTRATOS	334, 335 (ii), 337		3 000	45

Categoría de alimentos 04.2.2

Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos,
legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y
semillas elaboradas

Aditivo	SIN	Trámite/Año de adopción	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV – SULFITE AMMONIA CARAMELO	150d	2009	50 000	92, 161 y <u>XS294</u>

Categoría de alimentos 04.2.2.7

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas,
raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y
algas marinas fermentadas, excluidos los productos
fermentados de soja de las 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME POTÁSICO	950	2008	1 000 mg/kg	188, <u>XS294</u>
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	2013	BPF	<u>XS294</u>
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2013	BPF	<u>XS294</u>

Categoría de alimentos 04.2.2.7

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	<u>XS294</u>
ASPARTAMO	951	2008	2 500 mg/kg	144, 191 y <u>XS294</u>
BENZOATOS	210 - 213	2001	1 000 mg/kg	13, <u>XS294</u>
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100 mg/kg	92, 161 y <u>XS294</u>
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	2014	BPF	279 y <u>XS294</u>
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
CLORURO DE CALCIO	509	2013	BPF	<u>XS294</u>
LACTATO DE CALCIO	327	2013	10 000 mg/kg	58, <u>XS294</u>
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	2010	50 000 mg/kg	161, <u>XS294</u>
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1 000 mg/kg	<u>XS294</u>
CAROTENOIDES	160a(i), a(iii), e, f	2009	50 mg/kg	<u>XS294</u>
CARRAGENINA	407	2013	BPF	<u>XS294</u>
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	2005	100 mg/kg	62 y <u>XS294</u>
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	<u>XS294</u>
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	2013	BPF	<u>XS294</u>
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2013	BPF	<u>XS294</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	2005	2 500 mg/kg	<u>XS294</u>

Categoría de alimentos 04.2.2.7

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
GUANILATO DISÓDICO 5'-	627	2014	BPF	279 y <u>XS294</u>
DISÓDICO 5'-INOSINATO	631	2014	BPF	279 y <u>XS294</u>
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	2014	BPF	279 y <u>XS294</u>
ERITROSINA	127	2011	30 mg/kg	<u>XS294</u>
ETILENDIAMINOTETRACETATOS	385, 386	2001	250 mg/kg	21 y <u>XS294</u>
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100 mg/kg	161 y <u>XS294</u>
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	<u>XS294</u>
GLICEROL	422	2014	BPF	<u>XS294</u>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	100 mg/kg	161, 181 y <u>XS294</u>
GOMA GUAR	412	2013	BPF	
<u>GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)</u>	<u>414</u>		<u>BPF</u>	<u>A-294</u>
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	300 mg/kg	27 y <u>XS294</u>
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300 mg/kg	161 y <u>XS294</u>
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-	270	2013	BPF	<u>XS294</u>
LECITINA	322(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	5 000 mg/kg	36 y <u>XS294</u>
NEOTAMO	961	2007	33 mg/kg	144 y <u>XS294</u>

Categoría de alimentos 04.2.2.7

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
PECTINAS	440	2013	BPF	<u>XS294</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	2010	2 200 mg/kg	33, <u>B-294</u>
POLIDIMETILSILOXANO	900a	2008	10 mg/kg	<u>XS294</u>
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500 mg/kg	161 y <u>XS294</u>
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2013	BPF	<u>XS294</u>
PULULANO	1204	2014	BPF	<u>XS294</u>
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii)	2008	500 mg/kg	<u>XS294</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	200 mg/kg	144 y <u>XS294</u>
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	BPF	<u>XS294</u>
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
MALATO DE SODIO DL-	350(ii)	2013	BPF	<u>XS294</u>
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	2014	BPF	280 y <u>XS294</u>
FUMARATOS DE SODIO	365	2013	BPF	<u>XS294</u>
GLUCONATO DE SODIO	576	2013	BPF	<u>XS294</u>

Categoría de alimentos 04.2.2.7

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26 y <u>XS294</u>
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	580 mg/kg	144 y <u>XS294</u>
SULFITOS	220-225, 539	2006	500 mg/kg	44 y <u>XS294</u>
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200 mg/kg	92 y <u>XS294</u>
POLISACÁRIDOS DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	2021	BPF	XS38
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	<u>XS294</u>

Categoría de alimentos 12.6

Salsas y productos análogos

Aditivo	SIN	Trámite/Año de adopción	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME POTÁSICO	950	2007	1 000 mg/kg	188
ASPARTAMO	951	2005	350 mg/kg	191
BUTILHIDROXIANISOL	320	2018	200 mg/kg	15, 130, XS302 y <u>B-306</u>
CANTAXANTINA	161 g	2018	30 mg/kg	XS302 y <u>XS306</u>
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	2010	50 000 mg/kg	<u>H-306</u>
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2018	30000 mg/kg	XS302 y <u>H-306</u>
CARMINES	120	2018	500 mg/kg	178, XS302 y <u>F-306</u>
CAROTENOIDES	160a(i), a(iii), e, f	2018	500 mg/kg	XS302, <u>XS306</u>
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	2018	100 mg/kg	XS302 y <u>G-306</u>

Categoría de alimentos 12.6

Salsas y productos análogos

Aditivo	SIN	Trámite/Año de adopción	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	2018	10 000 mg/kg	XS302
RESINA DE GUAYACO	314	2018	600 mg/kg	15, XS302 y XS306
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2018	300 mg/kg	XS302 y XS306
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2018	75 mg/kg	XS302 y XS306
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	2018	2 200 mg/kg	33, XS302 y A-306
GALATO DE PROPILO	310	2018	200 mg/kg	15, 130, XS302 y XS306
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii)	2018	350 mg/kg	XS302
SACARINAS	954(i)-(iv)	2018	160 mg/kg	XS302 y M-306
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	450 mg/kg	127
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2018	200 mg/kg	15, 130, XS302 y XS306

Categoría de alimentos 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)		10 mg/kg	8, D-306
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2005	500 mg/kg	10 y XS306
MARRÓN HT	155		50 mg/kg	D-306
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	2 000 mg/kg	

Categoría de alimentos 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 de adopción	Dosis máxima	Notas
CURCUMINA	100(i)		<u>BPF</u>	<u>D-306</u>
<u>ERITROSINA</u>	<u>127</u>		<u>50 mg/kg</u>	<u>D-306</u>
ETILENDIAMINOTETRACETATOS	385, 386	2001	75 mg/kg	21, <u>C-306</u>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300 mg/kg	181 y <u>XS306</u>
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200 mg/kg	<u>XS306</u>
NEOTAMO	961	2007	70 mg/kg	<u>XS306</u>
NISINA	234	2021	5 mg/kg	233, XS306R , <u>XS306</u> , B5
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	2018	5 000 mg/kg	XS306R <u>L-306</u>
<u>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</u>	<u>405</u>		<u>8000 mg/kg</u>	<u>D-306</u>
<u>ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS</u>	<u>477</u>		<u>20 000 mg/kg</u>	<u>D-306</u>
POLISORBATOS	432 - 436	2007	5 000 mg/kg	<u>J-306</u>
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	2018	2 500 mg/kg	XS306R <u>XS306</u>
LACTILATOS DE ESTEAORILO	481(i), 482(i)	2018	2 500 mg/kg	XS306R <u>XS306</u>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	350 mg/kg	26 y <u>XS306</u>
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	1 000 mg/kg		<u>K-306</u>
TARTRATOS	334, 335 (ii), 337	2018	5 000 mg/kg	45, XS306R
<u>TARTRAZINA</u>	<u>102</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>D-306</u>

Notas

XS160	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987).
XS294	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para la pasta de soja fermentada con ají (chile) picante (CXS 294R-2009).
XS302	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CXS 302-2011).
XS306	Excluidos los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011).
B5	Solo para uso con bajo contenido de aceite o productos refrigerados.
A-160	Para uso exclusivo en productos correspondientes a la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987): Metabisulfito de sodio (SIN 223) y metabisulfito de potasio (SIN 224), por separado o en combinación.
B-160	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987): El benzoato de sodio (SIN 211) y el benzoato de potasio (SIN 212) solo a 250 mg/kg, solos o en combinación.
C-160	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987): Solo ácido sórbico (SIN 200).
D-160	Excepto para su uso a 250 mg/kg en productos correspondientes a la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987)
A-294	Para uso solo en productos correspondientes a Norma para el gochujang (CXS 294-2009).
B-294	Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para el gochujang (CXS 294-2009). Fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (340(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)) y polifosfato de potasio (SIN 453(ii)) solo a 5 000 mg/kg, solos o en combinación.
A-306	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011): Polifosfato de sodio (SIN 452(i)) solo a 1 000 mg/kg.
B-306	Excepto para su uso a 100 mg/kg en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).
C-306	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011): Solo etilendiaminotetraacetato disódico (SIN 386).
D-306	Solo para uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).
F-306	Excepto para su uso a 50 mg/kg en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).
G-306	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011): Clorofilas, complejos cúpricos (SIN 141(i)) solo a 30 mg/kg como cobre.
H-306	Excepto para su uso a 1 500 mg/kg en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).
J-306	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011): Polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (SIN 432), polioxietileno (20) monoleato de sorbitán (SIN 433), polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán (SIN 434) y polioxietileno (20) monostearato de sorbitán (SIN 435) solo, individual o en combinación.
K-306	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011): Ésteres de ácidos grasos y sacarosa solo a 5 000 mg/kg.
L-306	Excepto para su uso a 10 000 mg/kg en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).
M-306	Excepto para su uso a 150 mg/kg en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).

C.2.3- PROYECTOS DE ENMIENDAS AL CUADRO III DE LA NGAA: (orden alfabético)

SIN N.º	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas para productos ¹
---------	---------	-----------------	-----------------	--

¹ Esta columna solo presenta las normas para productos que permiten aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos básicos permite aditivos del Cuadro III en general o en función de la clase funcional, esa información figura en "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, conservantes	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 160-1987 (solo para uso en productos pasteurizados con calor para mantener un pH inferior o igual a 4,6, y en productos con esterilización térmica) , CS 302-2011, CS 249-2006
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 160-1987 (solo para uso en productos pasteurizados con calor para mantener un pH inferior o igual a 4,6, y en productos con esterilización térmica) , CS 302-2011, CS 249-2006
160d(i)	Licopeno, sintético	Colorantes	2012	CS 306-2011 (a 390 mg/kg) , CS 319-2015 (solo peras en conserva en paquete especial de fiesta)

Sección 2 del Anexo del Cuadro III

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
	<u>En alimentos correspondientes a esta norma solo es aceptable el uso de ciertos aditivos alimentarios del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III).</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Salsa picante de mango (CXS 160-1987)</u>

12.6.2	<u>Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")</u>
	<u>En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes enumerados en el Cuadro III.</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011)</u>

C.3 Proyectos de enmiendas a los cuadros I, II y III de la NGAA relacionados con el CCNFSDU

PROYECTOS DE ENMIENDAS A LOS CUADROS I, II Y III RELACIONADAS CON LA ALINEACIÓN DE LAS NORMAS DEL CCNFSDU

(Para adopción)

C.3.1- PROYECTOS DE ENMIENDAS AL CUADRO I DE LA NGAA: (orden alfabético)

ACESULFAME POTÁSICO:				
SIN: 950 Clase funcional: Acentuadores del sabor, edulcorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción

13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500 mg/kg	188, <u>A</u>	2007
------	---	-----------	---------------	------

ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL:**SIN: 472a Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5 000 mg/kg	239, 268, <u>XS73</u>	2014

ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO:**SIN: 1422 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	72, 150, 285 y 292, <u>381, U</u>	2014

FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO:**SIN: 1414 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, 284 y 292, <u>381, U,</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	72, 150, 285 y 292, <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, <u>284 y 292,</u> <u>381, U,</u>	2014

ALMIDÓN OXIDADO ACETILADO:**SIN: 1451 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50 000 mg/kg	239, 269, <u>XS73</u>	2014

ROJO ALLURA AC:**SIN: 129 Clase funcional: Colorantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2009

CARBONATO DE AMONIO:**SIN: 503(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, leudantes**

Categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
------------------------	------------------------	------------	-------	-------------------------

No.				
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239, 248, <u>XS73</u>	2013

HIDROGENCARBONATO DE AMONIO:
SIN: 503(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, leudantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239, 248, <u>XS73</u>	2013

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-:
SIN: 300 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	72, 242 y 315, <u>381, U</u>	2015

ÉSTERES DE ASCORBILO:
SIN: 304 Clase funcional: Antioxidantes
SIN: 305 Clase funcional: Antioxidantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	72, 187, <u>381, U</u>	2019
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	72, 187, 315, <u>381, U</u>	2019
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	72, 187, <u>381, U</u>	2019
13.3	<u>Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>187, B</u>	

ASPARTAME:
SIN: 951 Clase funcional: Acentuadores del sabor, edulcorantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 000 mg/kg	191, <u>A</u>	2007

ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE:
SIN: 962 Clase funcional Acentuadores del sabor, edulcorantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500 mg/kg	113, <u>A</u>	2012

BENZOATOS: SIN 210-213 Clase funcional: Conservante				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 500 mg/kg	13, <u>A</u>	2003

AZUL BRILLANTE FCF: SIN: 133 Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2005

ACETATO DE CALCIO: SIN: 263 Clase funcional: Reguladores de acidez, conservantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

ASCORBATO DE CALCIO: SIN: 302 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	70, 72, 315, <u>317, 381, U</u>	2015
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	200 mg/kg	239, 317, <u>XS73</u>	2015

HIDRÓXIDO DE CALCIO: SIN: 526 Clase funcional: Reguladores de la acidez, agentes endurecedores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

LACTATO DE CALCIO: SIN: 327 Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	83, 239 <u>XS73</u>	2013

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO : SIN: 150c Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción

13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20 000 mg/kg	<u>A</u>	2010
------	---	--------------	----------	------

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO:**SIN: 150d Clase funcional: Colorantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20 000 mg/kg	<u>A</u>	2009

CARMINES:**SIN: 120 Clase funcional: Colorantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	178, <u>A</u>	2005

CAROTENAL, BETA-APO-8'-:**SIN: 160e Clase funcional: Colorantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.3</u>	<u>Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>A</u>	

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES:**SIN: 160a(ii) Clase funcional: Colorantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.3</u>	<u>Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)</u>	<u>600 mg/kg</u>	<u>A</u>	<u>2005</u>

CAROTENOIDES:**SIN: 160a(i), a(iii), a(iv), e, f- Clase funcional: Colorantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.3</u>	<u>Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>A</u>	<u>2009</u>

DIÓXIDO DE CARBONO:**SIN: 290 Clase funcional: Gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.1.2</u>	<u>Preparados de continuación</u>	<u>BPF</u>	<u>59</u>	

GOMA DE ALGARROBO:**SIN: 410 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción

				adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	1 000 mg/kg	72 <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	1 000 mg/kg	72 <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	72 <u>381, U</u>	2014

CARRAGENINA:

SIN: 407 Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	300 mg/kg	379, 381, A72, U	2016
13.1.2	Preparados de continuación	300 mg/kg	72, 151, 328, 329, 381, U	2015
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1000 <u>300</u> mg/kg	379, 381, A72, U	2016

ÁCIDO CÍTRICO:

SIN: 330 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	72, 381, U	2015
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, 381, U	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	72, 381, U	2015

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL:

SIN: 472c Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1	Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	9 000 mg/kg	380, 381	2016
<u>13.1.1</u>	<u>Preparados para lactantes</u>	<u>9 000 mg/kg</u>	<u>380, 381, U</u>	
<u>13.1.3</u>	<u>Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes</u>	<u>9 000 mg/kg</u>	<u>380, 381, U</u>	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5 000 mg/kg	239, 268, XS73	2014

CICLAMATOS:

SIN: 952(i), (ii), (iv) Clase funcional: Edulcorante

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400 mg/kg	17, <u>A</u>	2007

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL:				
SIN: 472e Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5 000 mg/kg	<u>A</u>	2005

FOSFATO DE DIALMIDÓN:				
SIN 1412 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, 284 Y 292, <u>381, U,</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	72, 150, 285 y 292, <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, <u>284</u> y 292, <u>381, U,</u>	2014

GLUCONO DELTA-LACTONA:				
SIN: 575 Clase funcional: Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	<u>XS73</u>	2013

EXTRACTO DE PIEL DE UVA:				
SIN: 163(ii) Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	250 mg/kg	181, <u>A</u>	2009

GOMA GUAR:				
SIN: 412 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	1 000 mg/kg	14, 72, <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	1 000 mg/kg	72, <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	14, 72, <u>381, U</u>	2014

GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA):				
SIN: 414 Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.1.1</u>	<u>Preparados para lactantes</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	

13.1.2	Preparados de continuación	10 mg/kg	381, F72, U	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	381, F72, U	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	10 000 mg/kg	239, 273, A74, XS73	2014

ÁCIDO CLORHÍDRICO: SIN: 507 Clase funcional: Reguladores de la acidez				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 XS73	2013

ALMIDÓN HIDROXIPROPIL: SIN: 1440 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381,	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381, U	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	60 000 mg/kg	237, 276, XS74	2014

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO): SIN: 132 Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	A	2009

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-: SIN: 270 Clase funcional: Reguladores de la acidez				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	72, 83, 381, U	2015
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, 83, 381, U	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	72, 83, 381, U	2015

ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL: SIN: 472b Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5 000 mg/kg	239, 268, XS73	2014

LECITINA: SIN: 322(i) Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes				
Categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción

No.				
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	72 <u>381, B72, U</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	72 <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	72 <u>381, B72, U</u>	2014

ÁCIDO MÁLICO, DL-:**SIN: 296 Clase funcional: Reguladores de la acidez, secuestrantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 <u>83, XS73</u>	2013

MANITOL:**SIN: 421 Clase funcional: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.1.1</u>	<u>Preparados para lactantes</u>	<u>10</u> <u>mg/kg</u>	<u>381, F72,</u> <u>U</u>	
<u>13.1.2</u>	<u>Preparados de continuación</u>	<u>10</u> <u>mg/kg</u>	<u>381, F72,</u> <u>U</u>	
<u>13.1.3</u>	<u>Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes</u>	<u>10</u> <u>mg/kg</u>	<u>381, F72,</u> <u>U</u>	
<u>13.2</u>	<u>Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños</u>	<u>10</u> <u>mg/kg</u>	<u>XS73, A74</u>	

MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS:**SIN: 471 Clase funcional: Antiespumantes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	4 000 mg/kg	72 <u>381, B72, U</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	4 000 mg/kg	72 <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	4 000 mg/kg	72 <u>381, B72, U</u>	2014

FOSFATO DE MONOALMIDÓN:**SIN: 1410 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50 000 mg/kg	239, 269, <u>XS73</u>	2014

NEOTAMO:**SIN: 961 Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción

13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	33 mg/kg	<u>A</u>	2007
------	---	----------	----------	------

NITRÓGENO;**SIN: 941 Clase funcional: Agente espumante, gas de envasado, propulsor**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.1.2</u>	<u>Preparados de continuación</u>	<u>BPF</u>	<u>59</u>	

ALMIDÓN OXIDADO:**SIN: 1404 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50 000 mg/kg	239, 269, <u>XS73</u>	2014

PECTINAS:**SIN: 440 Clase funcional: Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.2	Preparados de continuación	10 000 mg/kg	72 <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	14, 72 <u>381, U</u>	2021

FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO:**SIN: 1413 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, 284, 292, <u>381, U,</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	72, 150, 285, 292, <u>381,</u>	2014
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	72, 150, <u>284, 292, 381, U,</u>	2014

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****Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.1.1</u>	<u>Preparados para lactantes</u>	<u>450 mg/kg</u>	<u>33, 230, 381, C72, D72, U</u>	
<u>13.1.3</u>	<u>Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes</u>	<u>450 mg/kg</u>	<u>33, 230, 381, C72, D72, U</u>	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	4 400 mg/kg	33, 230, <u>XS73</u>	2012
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría	2 200 mg/kg	33, <u>A</u>	2009

	de alimentos 13.1)			
--	--------------------	--	--	--

POLIDIMETILSILOXANO:				
SIN: 900a Clase funcional: Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2004

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS:				
SIN: 475 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 000 mg/kg	<u>A</u>	2018

POLISORBATOS:				
SIN: 432-436 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 000 mg/kg	<u>A</u>	2005

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A):				
SIN: 124 Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2008

ACETATO DE POTASIO:				
SIN: 261(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, conservantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

CARBONATO DE POTASIO:				
SIN: 501(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013

CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO:				
SIN: 332(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 72 <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	55, 72 <u>381, U</u>	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE POTASIO:**SIN 501(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013

HIDRÓXIDO DE POTASIO:**SIN: 525 Clase funcional: Reguladores de la acidez**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

LACTATO POTÁSICO:**SIN: 326 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	83, 239 <u>XS73</u>	2013

ALGINATO DE PROPILENGLICOL:**SIN: 405 Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 200 mg/kg	<u>A</u>	2018

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS:				
SIN 477 Clase funcional: Emulsionante				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5 000 mg/kg	<u>A</u>	2001

SACARINAS:				
SIN 954(i)-(iv) Clase funcional: Edulcorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	200 mg/kg	<u>A</u>	2007

DIÓXIDO DE SILICIO, AMORFO:				
SIN 551 Clase funcional: Agente antiaglutinante, agente antiespumante, sustancia inerte				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.1.1</u>	<u>Preparados para lactantes</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
<u>13.1.2</u>	<u>Preparados de continuación</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
<u>13.1.3</u>	<u>Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2 000 mg/kg	65, 318, <u>A74,</u> <u>XS73</u>	2015

ACETATO DE SODIO:				
SIN: 262(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, conservantes, secuestrantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239, 319, 320, <u>XS73</u>	2015

ASCORBATO DE SODIO:				
SIN: 301 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
<u>13.1.1</u>	<u>Preparados para lactantes</u>	<u>75 mg/kg</u>	<u>83, 381, H72, U,</u>	
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	70, 72, 315, 316, <u>317, 381,</u> <u>A156, U</u>	2015
<u>13.1.3</u>	<u>Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes</u>	<u>75 mg/kg</u>	<u>83, 381, H72, U,</u>	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	500 mg/kg	317, 319, 320, <u>C74</u>	2015

CARBONATO DE SODIO:				
SIN: 500(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes				
Categoría de	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción

alimentos No.				
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	240, 243, 295, 319, 320	2015

CITRATO DIÁCIDO SÓDICO:

SIN 331(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 72 381, U	2014
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	55, 72 381, U	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5 000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015

HIDROGENCARBONATO DE SODIO:

SIN: 500(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	240, 319, 320	2015

HIDRÓXIDO DE SODIO:

SIN: 524 Clase funcional: Reguladores de la acidez

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239, 319, 320, X573	2015

LACTATO DE SODIO:

SIN: 325 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	83, 239, 319, 320, <u>XS73</u>	2015

SORBATOS: SIN: 200, 202, 203 Clase funcional: Conservantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 500 mg/kg	42, <u>A</u>	2009

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS: SIN 491-495 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 000 mg/kg	<u>A</u>	2018

ACETATO DE ALMIDÓN: SIN: 1420 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50 000 mg/kg	239, 269, <u>XS73</u>	2014

ALMIDÓN OCTENIL SUCCIONATO SÓDICO: SIN: 1450 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores, espesantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	<u>Preparados para lactantes</u>	<u>20 000 mg/kg</u>	<u>376, 381, G72, U,</u>	
13.1.2	<u>Preparados de continuación</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>316, 381, F72, U</u>	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	20000 mg/kg	376, 381, <u>G72, U,</u>	2016
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50 000 mg/kg	239, 269, <u>XS73,</u> <u>B74</u>	2014

ESTEAROIL LACTILATOS: SIN: 481(i), 482(i) Clase funcional: Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	2 000 mg/kg	<u>A</u>	2018

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL: SIN: 960a, b, c, d Clase funcional: Edulcorante				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción

alimentos No.				adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	350 mg/kg	26, <u>A</u>	2011

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA):**SIN: 955 Clase funcional: Edulcorante**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400 mg/kg	<u>A</u>	2007

ÉSTERES DE LA SACAROSA:**SIN: 473, 473a, 474 Clase funcional: Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5 000 mg/kg	<u>A</u>	2021

AMARILLO OCASO FCF:**SIN: 110 Clase funcional: Colorantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2008

TARTRATOS:**SIN: 334, 335(ii), 337 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5 000 mg/kg	45, 364, XS73, 428	2018

TOCOFEROLES:**SIN 307a-c Clase funcional: Antioxidantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	72381, 416, <u>U</u>	2018
13.1.2	Preparados de continuación	30 mg/kg	72,381, U	2018
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	72381, 416, <u>U</u>	2018
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	30 mg/kg	<u>C</u>	2018

CITRATO TRICÁLCICO:**SIN: 333(iii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de
----------------------------	------------------------	------------	-------	----------------

				adopción
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239, <u>XS73</u>	2015

CITRATO TRIPOTÁSICO:**SIN: 332(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239, <u>XS73</u>	2013

CITRATO TRISÓDICO:**SIN: 331(iii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	72, 316, <u>381, U</u>	2015
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
13.3	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5 000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015

GOMA XANTANA:**SIN: 415 Clase funcional: Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes**

Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	72, <u>381, E72, U</u>	2021
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	10 000 mg/kg	239, 273, <u>XS73</u>	2014

C.3.2 - PROYECTOS DE ENMIENDAS EN EL CUADRO II**Alimentos de la categoría 13.1 Preparados para lactantes, Preparados de continuación y Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes:**

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	472c	9000 mg/kg	380, 384	2016

Categoría de alimentos 13.1.1 Preparados para lactantes

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	5 000 mg/kg	72, 150, 284, 292, <u>381, U</u>	2014

Ésteres de ascorbilo	304, 305	10 mg/kg	72, 187, U 381, U	2019
Hidróxido de calcio	526	2 000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Goma de algarrobo	410	1 000 mg/kg	72 381, U	2014
Carragenina	407	300 mg/kg	379, 381, U A72, U	2016
Ácido cítrico	330	BPF	72 381, U	2015
Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	472c	9 000 mg/kg	380, 381, U	
Fosfato de dialmidón	1412	5 000 mg/kg	72, 150, 284, 292, U 381, U	2014
Goma guar	412	1 000 mg/kg	14, 72, 381, U	2014
Goma arábica (goma de acacia)	414	10 mg/kg	381, F72, U	
Almidón hidroxipropilado	1440	5 000 mg/kg	72, 150, 284, 292, U 381, U	2014
Ácido láctico, L-, D- y DL-	270	BPF	72, 83, 381, U	2015
Lecitina	322(i)	5 000 mg/kg	72, 381, U B72, U	2014
Manitol	421	10 mg/kg	381, F72, U	
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	4 000 mg/kg	72, 381, U B72, U	2014
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	5 000 mg/kg	72, 150, 284, 292, U 381, U	2014
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	450 mg/kg	33, 230, 381, C72, D72,	
Carbonato de potasio	501(i)	2 000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Citrato diácido potásico	332(i)	BPF	55, 72, 381, U	2014
Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de potasio	501(ii)	2 000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Hidróxido de potasio	525	2 000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Dióxido de silicio, amorfo	551	10 mg/kg	381, F72, U	
Ascorbato de sodio	301	75 mg/kg	83, 381, H72, U	
Carbonato de sodio	500(i)	2 000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	55, 72, 381, U	2014
Hidrogenocarbonato de sodio	500(ii)	2 000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Hidróxido de sodio	524	2 000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Almidón octenil succionato sódico	1450	20 000 mg/kg	376, 381, G72, U,	
Tocoferoles	307a, b, c	10 mg/kg	72, 381, U 416, U	2018
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	55, 72, 381, U	2014

Citrato trisódico	331(iii)	BPF	<u>U</u> 55, 72, 381 , <u>U</u>	2014
-------------------	----------	-----	--	------

Categoría de alimentos 13.1.2 Preparados de continuación

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
Adipato de dialmidón acetilado	1422	5 000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381 , <u>U</u>	2014
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	5 000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381 , <u>U</u>	2014
Ácido ascórbico, L-	300	50 mg/kg	72, 242, 315, 381 , <u>U</u>	2015
Ésteres de ascorbilo	304, 305	50 mg/kg	72, 187, 315, 381 , <u>U</u>	2019
Ascorbato de calcio	302	50 mg/kg	70, 72, 315, 317 , 381 , <u>U</u>	2015
Hidróxido de calcio	526	BPF	72, 381 , <u>U</u>	2013
Dióxido de carbono	290	BPF	59	
Goma de algarrobo	410	1 000 mg/kg	72, 381 , <u>U</u>	2014
Carragenina	407	300 mg/kg	72, 151, 328, 329, 381 , <u>U</u>	2015
Ácido cítrico	330	BPF	72, 381 , <u>U</u>	2013
Fosfato de dialmidón	1412	5 000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381 , <u>U</u>	2014
Goma guar	412	1 000 mg/kg	72, 381 , <u>U</u>	2014
Goma arábiga (goma de acacia)	414	10 mg/kg	381 , F72 , <u>U</u>	
Ácido láctico, L-, D- y DL-	270	BPF	72, 83, 381 , <u>U</u>	2013
Lecitina	322(i)	5 000 mg/kg	72, 381 , <u>U</u>	2014
Manitol	421	10 mg/kg	381 , F72 , <u>U</u>	
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	4 000 mg/kg	72, 381 , <u>U</u>	2014
Nitrógeno	941	BPF	59	
Pectinas	440	10 000 mg/kg	72, 381 , <u>U</u>	2014
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	5 000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381 , <u>U</u>	2014
Carbonato de potasio	501(i)	BPF	72, 381 , <u>U</u>	2013
Citrato diácido potásico	332(i)	BPF	72, 381 , <u>U</u>	2013
Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de potasio	501(ii)	BPF	72, 381 , <u>U</u>	2013
Hidróxido de potasio	525	BPF	72, 381 , <u>U</u>	2013
Dióxido de silicio, amorfo	551	10 mg/kg	381 , F72 , <u>U</u>	
Ascorbato de sodio	301	50 mg/kg	70, 72, 315, 316, 317 , 381 , A156 , <u>U</u>	2015
Carbonato de sodio	500(i)	BPF	72, 316, 381 , <u>U</u>	2015
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	72, 316, 381 , <u>U</u>	2015
Hidrogen-carbonato de sodio	500(ii)	BPF	72, 316, 381 , <u>U</u>	2015
Hidróxido de sodio	524	BPF	72, 316, 381 , <u>U</u>	2015
Almidón octenil succionato sódico	1450	100 mg/kg	316 , 381 , F72 , <u>U</u>	
Tocoferoles	307a, b, c	30 mg/kg	72, 381 , <u>U</u>	2018
Citrato de tripotasio	332(ii)	BPF	72, 381 , <u>U</u>	2013
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	72, 316, 381 , <u>U</u>	2015

Categoría de alimentos 13.1.3 Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes:

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
Fosfato de	1414	5 000 mg/kg	72, 150, 284 , <u>U</u>	2014

dialmidón acetilado			292, <u>381, U,</u>	
Ésteres de ascorbilo	304, 305	10 mg/kg	72, 187, <u>381, U</u>	2019
Hidróxido de calcio	526	2000 mg/kg	55, 72, <u>381, U</u>	2013
Goma de algarrobo	410	1 000 mg/kg	72 <u>381, U</u>	2014
Carragenina	407	4000 <u>300</u> mg/kg	379, 381, <u>A72, U</u>	2016
Ácido cítrico	330	BPF	72 <u>381, U</u>	2015
<u>Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol</u>	<u>472c</u>	<u>9 000 mg/kg</u>	<u>380, 381, U</u>	
Fosfato de dialmidón	1412	5 000 mg/kg	72, 450, <u>284, 292, 381, U,</u>	2014
Goma guar	412	1 000 mg/kg	14, 72, <u>381, U</u>	2014
<u>Goma arábiga (goma de acacia)</u>	<u>414</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
Almidón hidroxipropilado	1440	5 000 mg/kg	72, 450, <u>284, 292, 381,</u>	2014
Ácido láctico, L-, D- y DL-	270	BPF	72, 83, <u>381, U</u>	2015
Lecitina	322(i)	5 000 mg/kg	72, <u>381, B72, U</u>	2014
<u>Manitol</u>	<u>421</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	471	4 000 mg/kg	72, <u>381, B72, U</u>	2014
Pectinas	440	2 000 mg/kg	14, 72 <u>381, U</u>	2021
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	5 000 mg/kg	72, 450, <u>284, 292, 381, U,</u>	2014
<u>Fosfatos</u>	<u>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</u>	<u>450 mg/kg</u>	<u>33, 230, C72, D72, U</u>	
Carbonato de potasio	501(i)	2 000 mg/kg	55, 72, <u>381, U</u>	2013
Citrato diácido potásico	332(i)	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de potasio	501(ii)	2 000 mg/kg	55, 72, <u>381, U</u>	2013
Hidróxido de potasio	525	2 000 mg/kg	55, 72, <u>381, U</u>	2013
<u>Dióxido de silicio, amorfo</u>	<u>551</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
<u>Ascorbato sódico</u>	<u>301</u>	<u>75 mg/kg</u>	<u>83, 381, H72, U</u>	
Carbonato de sodio	500(i)	2 000 mg/kg	55, 72, <u>381, U</u>	2013
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
Hidrogenocarbonato de sodio	500(ii)	2 000 mg/kg	55, 72, <u>381, U</u>	2013
Hidróxido de sodio	524	2 000 mg/kg	55, 72, <u>381, U</u>	2013
Succinato de octenilo sódico de almidón	1450	20 000 mg/kg	376, 381, <u>G72, U,</u>	2016
Tocoferoles	307a, b, c	10 mg/kg	72, <u>381, 416, U</u>	2018
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	55, 72, <u>381, U</u>	2014
Goma xantana	415	1 000 mg/kg	72 <u>381, E72, U</u>	2021

Categoría de alimentos No. 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños				
Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	472a	5 000 mg/kg	239, 268, XS73	2014
Almidón oxidado acetilado	1451	50 000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
Carbonato de amonio	503(i)	BPF	239, 248, XS73	2013
Hidrogenocarbonato de amonio	503(ii)	BPF	239, 248, XS73	2013
Acetato de calcio	263	BPF	239 XS73	2013
Ascorbato cálcico	302	200 mg/kg	239, 317, XS73	2015
Hidróxido de calcio	526	BPF	239 XS73	2013
Lactato de calcio	327	BPF	83, 239, XS73	2013
Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	472c	5 000 mg/kg	239, 268, XS73	2014
Glucono delta-lactona	575	BPF	239 XS73	2013
Goma arábiga (goma de acacia)	414	10 000 mg/kg	239, 273, A74, XS73	2014
Ácido clorhídrico	507	BPF	239 XS73	2013
Almidón hidroxipropilado	1440	60 000 mg/kg	237, 276, XS74	2014
Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	472b	5 000 mg/kg	239, 268, XS73	2014
Ácido málico, DL-	296	BPF	239 83, XS73	2013
Manitol	421	10 mg/kg	XS73, A74	
Fosfato de monoalmidón	1410	50 000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
Almidón oxidado	1404	50 000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
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	4 400 mg/kg	33, 230, XS73	2012
Acetato de potasio	261(i)	BPF	239 XS73	2013
Citrato diácido potásico	332(i)	BPF	239 XS73	2013
Hidróxido de potasio	525	BPF	239 XS73	2013
Lactato de potasio	326	BPF	83, 239, XS73	2013
Dióxido de silicio, amorfo	551	2 000 mg/kg	65, 318, A74, XS73	2015
Acetato de sodio	262(i)	BPF	239, 319, 320, XS73	2015
Ascorbato sódico	301	500 mg/kg	317, 319, 320, C74	2015
Carbonato de sodio	500(i)	BPF	240, 243, 295, 319, 320	2015
Citrato diácido sódico	331(i)	5 000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015
Hidrogen-carbonato de sodio	500(ii)	BPF	240, 319, 320	2015
Hidróxido de sodio	524	BPF	239, 319, 320, XS73	2015

Categoría de alimentos No. 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños				
Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
Lactato de sodio	325	BPF	83, 239, 319, 320, XS73	2015
Acetato de almidón	1420	50 000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
Almidón octenil succionato sódico	1450	50000 mg/kg	239, 269, XS73, B74	2014
Tartratos	334, 335 (ii), 337	5 000 mg/kg	45, 364, XS73, 428	2018
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	239 XS73	2015
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	239 XS73	2013
Citrato trisódico	331(iii)	5 000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015
Goma xantana	415	10 000 mg/kg	239, 273, XS73	2014

Categoría de alimentos No. 13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
Acesulfame potásico	950	500 mg/kg	188, A	2007
Rojo allura AC	129	50 mg/kg	A	2009
Ésteres de ascorbilo	304, 305	10 mg/kg	187, B	
Aspartamo	951	1 000 mg/kg	191, A	2007
Sal de acesulfamo aspartame	962	500 mg/kg	113, A	2012
Benzoatos	210 - 213	1 500 mg/kg	13, A	2003
Azul brillante FCF	133	50 mg/kg	A	2005
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	20 000 mg/kg	A	2010
Caramelo IV - sulfito amoníaco caramelo	150d	20 000 mg/kg	A	2009
Carmines	120	50 mg/kg	178, A	2005
Carotenal, beta-apo-8'-	160e	50 mg/kg	A	
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	600 mg/kg	A	2005
Carotenoides	160a(i), a(iii), a(iv)e,f	50 mg/kg	A	2009
Ciclamatos	952(i), (ii), (iv)	400 mg/kg	17, A	2007
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	5 000 mg/kg	A	2005
Extracto de piel de uva	163(ii)	250 mg/kg	181, A	2009
Indigotina (carmin de índigo)	132	50 mg/kg	A	2009
Neotame	961	33 mg/kg	A	2007
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)-	2 200 mg/kg	33, A	2009

	(v); 542			
Polidimetilsiloxano	900a	50 mg/kg	A	2004
Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	475	1 000 mg/kg	A	2018
Polisorbatos	432 - 436	1 000 mg/kg	A	2005
Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	124	50 mg/kg	A	2008
Alginato de propilenglicol	405	1 200 mg/kg	A	2018
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	5 000 mg/kg	A	2001
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	A	2007
Sorbatos	200, 202 , 203	1 00 mg/kg	42, A	2009
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491 - 495	1 000 mg/kg	A	2018
Lactilatos de estearoilo	481(i), 482(i)	2 000 mg/kg	A	2018
Glicósidos de esteviol	960a, b, c, d	350 mg/kg	26, A	2011
Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	955	400 mg/kg	A	2007
Ésteres de sacarosa	473, 473a, 474	5 000 mg/kg	A	2021
Amarillo ocazo FCF	110	50 mg/kg	A	2008
Tocoferoles	307a, b, c	50 mg/kg	C	2018

NOTAS A LA NGA

- XS72:** Excluidos los productos correspondientes a la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981).
- XS73:** Excluidos los productos correspondientes a la Norma para alimentos envasados para lactantes (CXS 73-1981)
- XS74:** Excluidos los productos correspondientes a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeño (CXS 74-1981)
- XS156:** Excluidos los productos correspondientes a la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987).
- A72:** Para uso en preparados líquidos para lactantes excepto para uso en proteínas hidrolizadas o preparados líquidos para lactantes a base de aminoácidos a 1 000 mg/kg.
- B72:** Si la lecitina (SIN 322(i)) se utiliza en combinación con monoácidos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471), la suma de las proporciones de estas sustancias en el alimento no debe ser superior a 1. La suma de las proporciones se calcula de la siguiente manera: Suma de proporciones = (Concentración del SIN 322(i) / dosis máxima de uso del SIN 322(i)) + (Concentración del SIN 471 / dosis máxima de uso del SIN 471)El Dosis máximo para cada una de las sustancias se reduce con la parte relativa presente de la otra sustancia.
- C72:** Para uso en productos que cumplan con la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981): Solo el fosfato diácido de sodio de sodio (SIN 339(i)), hidrógeno fosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)) y fosfato tripotásico (SIN 340(iii)) individualmente o en combinación.
- D72:** Dentro de los límites del sodio, potasio y fósforo especificados en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981)
- E72:** Solo para uso en preparados para lactantes a base de proteínas hidrolizadas en polvo o aminoácidos.
- F72:** Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente.
- G72:** Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente a 100 mg/kg en el alimento tal como se consume.

- H72:** Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente, en el recubrimiento de preparados de nutrientes que contengan ácidos grasos poliinsaturados.
- 55: Dentro de los límites del sodio, calcio y potasio especificados en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXSCODEX STAN 72-1981): solos o en combinación con otras sales de sodio, calcio o potasio.
- 269: Solos o combinados: SIN 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1450 y 1451 con otros almidones modificados utilizados como espesantes en productos correspondientes a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981).
- 270: Para su uso a 60 000 mg/kg, solos o combinados: SIN 1412, 1413, 1414, 1422 y 1440 con otros espesantes de almidón en productos correspondientes a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CXS 73-1981).
- A74:** Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente utilizado para producir los alimentos que cumplan con la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981) a 10 mg/kg.
- B74:** Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente utilizado para producir los alimentos que cumplan con la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981) a 100 mg/kg.
- C74:** Para uso como portador de nutrientes en el recubrimiento de preparados de nutrientes que contengan ácidos grasos poliinsaturados utilizados para producir los alimentos correspondientes a la Norma para para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981) a 75 mg/kg.
- A156:** Para uso como portador de nutrientes en el recubrimiento de preparados de nutrientes que contengan ácidos grasos poliinsaturados utilizados para producir los alimentos correspondientes a la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987) a 75 mg/kg en los alimentos tal como se consumen.
- A:** Excluidos los productos correspondientes a las Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo (CXG 95-2022).
- B:** Para uso en productos correspondientes a las Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo (CXG 95-2022).
- C:** Para el uso de tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) solo en productos que cumplan con las Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo (CXG 95-2022) a 10 mg/kg.
- U:** La dosis máxima de uso se expresa en mg de aditivo/l del alimento.
- 285: Solos o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1422 en productos correspondientes a la Norma para preparados complementarios lactantes mayores y productos para niños pequeños (CXS 156-1987).
- 316: Para uso en preparados de continuación para lactantes mayores: dentro del límite de sodio especificado en la Norma para preparados complementarios para lactantes mayores y productos para niños pequeños (CXS 156-1987); solos o en combinación con otros aditivos que contengan sodio.

C.3.3 - Proyectos de enmiendas al Cuadro III de la NGAA

SIN N.º	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Concesión específica en las siguientes normas para productos
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011 CS 249-2006, CG 95-2022 CS 319-2015 (regulador de la acidez en general y como antioxidante en la piña enlatada y los mangos enlatados), CS 249-2008, CS 251-2006, CS 273-1968
290	Dióxido de carbono	Gasificante, espumante, gas de embalaje, conservante, propulsor	1999	CS 221-2001 (solo para productos batidos), CS 275-1973), CG 95-2022

SIN N.º	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Concesión específica en las siguientes normas para productos
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, <u>CG 95-2022</u>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 275-1973 <u>CG 95-2022 (para uso a 9000 mg/kg como emulsionante)</u>
414	Goma arábiga (goma de acacia)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 249-2006 <u>CG 95-2022 (para uso a 10 mg/kg como portador)</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006 <u>CG 95-2022 (para uso a 5 000 mg/kg como emulsionante)</u>
421	Manitol	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981 <u>CG 95-2022 (para uso a 10 mg/kg como sustancia inerte), (para uso en frotamiento en seco con vitamina B12, solo al 0,1%)</u>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973, <u>CG 95-2022 (para uso a 4 000 mg/kg como emulsionante)</u>
941	Nitrógeno	Espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	CS 221-2001 (solo para productos batidos), CS 275-1973), <u>CG 95-2022</u>
551	Dióxido de silicio, amorfo	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes	1999	CS 105-1981, CS 251-2006, <u>CG 95-2022 (para uso a 10 mg/kg como sustancia inerte)</u>

Proyecto de enmiendas a la Sección 2 del Anexo del Cuadro III

13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)
	Se acepta el uso de solo algunos aditivos del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) en los alimentos correspondientes a estas normas.
Codex Directrices	Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo (CXG 95-2022)

13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso
	Es aceptable el uso de los aditivos alimentarios que aparecen en el Cuadro III en alimentos que cumplan con la norma.
Codex Norma	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso (CXS 181-1991) Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento (CXS 203-1995)

C.4 Enmiendas a la NGAA para la armonización de CXS 325R-2017 y CXS 40R-1981

**PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE
CXS 325R-2017 – Norma regional para la manteca de karité sin refinar, y
CXS 40R-1981 – Norma para los hongos frescos "cantarelos"**

(Para adopción)

C.4.1- MODIFICACIONES PROPUESTAS AL CUADRO I

Ácido acético, glacial: SIN 260 Clase funcional: Reguladores de la acidez, conservantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 263, <u>XS40R</u>	2013

Extractos de annato, base de bixina: SIN 160b(i) Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Ácido ascórbico, L-: SIN 300 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	500 mg/kg	262, <u>XS40R</u>	2013

Ésteres de ascórbilo: SIN 304, 305 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	500 mg/kg	10, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Butilhidroxianisol: SIN 320 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33,	2021

Butilhidroxitolueno: SIN 321: Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Carotenos, beta-, vegetales SIN 160a(ii) Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1 000 mg/kg	509, 517, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Carotenoides: SIN: 160a(i), a(iii), e, f Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Ácido cítrico SIN 330 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	15, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 264, <u>XS40R</u>	2013

Ésteres cítricos y ácidos grasos de glicerol: SIN 472c Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	100 mg/kg	511, 520, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Curcumina: SIN 100(i) Clase funcional: Colorantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Diacetiltartárico y ésteres de ácidos grasos de glicerol: SIN 472e Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Resina de guayaco: SIN 314 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites	1 000	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

	vegetales	mg/kg	<u>XS325R</u>	
--	-----------	-------	----------------------	--

Citratos isopropílicos: SIN 384 Clase funcional: Antioxidantes, conservantes, secuestrantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	511, 520, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Ácido láctico, L-, D- y DL-: SIN 270 Clase funcional: Reguladores de la acidez				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 264, <u>XS40R</u>	2013

Lecitina SIN 322(i) Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	511, 519, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Polidimetilsiloxano SIN 900a Clase funcional: Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg	511, 524, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Polisorbatos: SIN 432-436 Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5 000 mg/kg	102, XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Galato de propilo: SIN 310 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, X33, <u>XS325R</u>	2021

Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos: SIN 477 Clase funcional: Emulsionante				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Citrato diácido sódico: SIN 331(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, <u>XS40R</u>	2015

Citrato de estearilo: SIN 484 Clase funcional: Emulsionante, secuestrante				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Terbutilhidroquinona: SIN 319 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Tiodipropionato: SIN 388, 389 Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	46, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Tocoferoles: SIN 307a, b, c Clase funcional: Antioxidantes				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	300 mg/kg	357, 511, <u>XS325R</u>	2021

Citrato tricálcico: SIN 333(iii) Clase funcional: Regulador de acidez, agente reafirmante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Citrato tripotásico: SIN 332(ii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Citrato trisódico: SIN 331(iii) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, <u>XS40R</u>	2015

C.4.2- PROYECTOS DE ENMIENDAS AL CUADRO II

Categoría de alimentos 02.1.2 Grasas y aceites vegetales				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	1 000 mg/kg	509, 517, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Ácido cítrico	330	BPF	15, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	472c	100 mg/kg	511, 520, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Curcumina	100(i)	5 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10 000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Resina de guayaco	314	1 000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Citratos de isopropilo	384	200 mg/kg	511, 520, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Lecitina	322(i)	BPF	511, 519, XS33, <u>XS325R</u>	2021
<u>Mono y diglicéridos de ácidos grasos</u>	<u>471</u>	<u>BPF</u>	<u>511, 524, XS33, XS210, XS325R</u>	
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	511, 524, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Polisorbatos	432 - 436	5 000 mg/kg	102, XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Galato de propilo	310	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Citrato de estearilo	484	BPF	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Terbutilhidroquinona	319	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Categoría de alimentos 02.1.2 Grasas y aceites vegetales				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	46, 511, XS33, XS325R	2021
Tocoferoles	307a, b, c	300 mg/kg	357, 511, XS325R	2021
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	511, XS33, XS325R	2021
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	511, XS33, XS325R	2021
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	511, XS33, XS325R	2021

Categoría de alimentos 04.2.1,1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
Ácido acético, glacial	260	BPF	262, 263, XS40R	2013
Ácido ascórbico, L-	300	500 mg/kg	262, XS40R	2013
Ácido cítrico	330	BPF	262, 264, XS40R	2013
Ácido láctico, L-, D- y DL-	270	BPF	262, 264, XS40R	2013
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	262, XS40R	2015
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	262, XS40R	2015

NOTAS A LA NGAA

XS325R Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017)*.

XS40R **Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los hongos frescos "cantarelos" (CXS 40R-2017)**.

PARTE D: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5a DEL PROGRAMA

Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios, anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios

(para adopción en los trámites 8 y 5/8)²

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas						
01.1.4	ROJO ALLURA AC	129	8	2023r	100	52 y Color1
01.1.4	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2023	30	39 y Color2
01.1.4	PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2023r	150	52
01.3.2 Blanqueadores de bebidas						
01.3.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	50	8, XS250 Y XS252
01.3.2	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2023	5	39, XS250 Y XS252
01.3.2	TARTRAZINA	102	8	2023	300	XS250 Y XS252
01.4.4 Productos análogos a la nata (crema)						
01.4.4	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	100	8
01.4.4	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2023	5	39
01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo						

² Las disposiciones que están reemplazando o revisando disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se resaltan en gris.

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.5.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	100	8 y XS251
01.5.2	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2023	5	39, XS251
01.6.1 g de queso sin madurar						
01.6.1	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2023	150	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2023	150	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	MARRÓN HT	155	8	2023	150	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	15 000	201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	14(i), (ii)	8	2023r	50	484, XS273, XS275 y Color11
01.6.1	CURCUMINA	100(i)	8	2023r	150	201, 493, XS262, XS273, XS275
01.6.1	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	15	39, 201, XS273
01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza						
01.6.2.1	CURCUMINA	100(i)	5/8	2023	500	498, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278
01.6.2.1	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	30	39, XS208, XS278
01.6.2.2 Corteza de queso madurado						
01.6.2.2	EXTRACTOS DE ANNATTO, A BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	100	8
01.6.2.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	20	185, Color4
01.6.2.2	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	50 000	
01.6.2.2	CURCUMINA	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.2.2	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	30	39
01.6.2.2	TARTRAZINA	102	8	2023	100	
01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; por ejemplo, para salsas a base de queso)						
01.6.2.3	EXTRACTOS DE ANNATTO, A BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	50	8
01.6.2.3	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	50	185

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.6.2.3	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	50 000	
01.6.2.3	CURCUMINA	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.2.3	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	140	39
01.6.4	ROJO ALLURA AC	129	8	2023r	100	
01.6.4.1 Queso fundido natural						
01.6.4.1	ROJO ALLURA AC	129	5/8	2023	100	
01.6.4.1	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	60	8, Color5
01.6.4.1	EXTRACTOS DE ANNATO, A BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	70	185
01.6.4.1	CURCUMINA	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.4.1	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	70	39
01.6.4.1	TARTRAZINA	102	5/8	2023	200	
01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.						
01.6.4.2	ROJO ALLURA AC	129	5/8	2023	100	
01.6.4.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	15	8, Color12
01.6.4.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	70	185
01.6.4.2	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	5/8	2023	10	
01.6.4.2	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	50 000	72
01.6.4.2	CURCUMINA	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.4.2	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	100	39
01.6.4.2	TARTRAZINA	102	5/8	2023	200	
01.6.5 Productos análogos al queso						
01.6.5	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	100	8
01.6.5	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2023	100	3
01.6.5	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2023	100	3
01.6.5	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	50 000	
01.6.5	CURCUMINA	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.5	INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2023r	200	3
01.6.5	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	70	39
01.6.5	TARTRAZINA	102	5/8	2023	300	3
01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)						
01.7	ROJO ALLURA AC	129	8	2023r	300	

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.7	EXTRACTOS DE ANNATTO, A BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	100	8 y Color6
01.7	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	20	185
01.7	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2023	150	
01.7	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2023	150	
01.7	MARRÓN HT	155	8	2023	150	
01.7	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	2 000	400 y color7
01.7	CURCUMINA	100(i)	8	2023	150	402
01.7	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	60	39
01.7	PONCEAU 4R (ROJO COCHINILLA A)	124	8	2023r	150	
01.7	AMARILLO QUINOLINA	104	8	2023	150	
01.7	AMARILLO OCASO FCF	110	8	2023r	300	
01.7	TARTRAZINA	102	8	2023	300	
02.1.1 Aceite de mantequilla, grasa láctea anhidra, ghee						
02.1.1	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	8	2023r	100	8 y Color13
02.1.2 Grasas y aceites vegetales						
02.1.2	CURCUMINA	100(i)	8	2023r	5	508, 509, XS33, XS210, XS325R
02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal						
02.1.3	AMARILLO OCASO FCF	110	8	2023r	300	XS19, XS211, XS329
02.2. 2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar						
02.2.2	EXTRACTOS DE ANNATTO, A BASE DE BIXINA	160b(i)	8	2023r	100	8 y Color8
02.2.2	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	8	2023r	500	XS253
02.2.2	CARMINES	120	8	2023r	500	178 y XS253
02.2.2	CURCUMINA	100(i)	8	2023r	10	Color9 y Color10
02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas						
02.3	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	25	8
02.3	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	10	185
02.3	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	20 000	
02.3	CARMINES	120	8	2023r	150	178
02.3	CURCUMINA	100(i)	8	2023	100	
02.3	INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	5/8	2023r	100	

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
02.3	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	65	39
02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7						
02.4	ROJO ALLURA AC	129	8	2023r	150	
02.4	EXTRACTOS DE ANNATT, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	15	8
02.4	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	10	185
02.4	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2023	150	
02.4	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2023	150	
02.4	MARRÓN HT	155	8	2023	150	
02.4	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	20 000	
02.4	CURCUMINA	100(i)	8	2023	150	
02.4	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	50	39
02.4	AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2023	9	
02.4	TARTRAZINA	102	8	2023	150	
03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes						
03.0	AMARANTO	123	8	2023	25	
03.0	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2023	20	8
03.0	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2023	20	185
03.0	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2023	50	
03.0	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2023	100	
03.0	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2023	8 000	
03.0	CURCUMINA	100(i)	8	2023	150	
03.0	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c (ii)	5/8	2023	55	39
03.0	TARTRAZINA	102	8	2023	40	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.
- Nota 8 Como bixina.
- Nota 39 Sobre la base total de carotenoides.
- Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
- Nota 72 Sobre la base del producto listo para el consumo.
- Nota 178 Como ácido carmínico.
- Nota 185 Como norbixina.
- Nota 201 Solo para uso en productos aromatizados.
- Nota 402 Para uso en productos que se ajustan a la Norma para Leche Fermentada (CXS 243-2003) a 100 mg/kg.
- Nota 484 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.

Nota 493	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.
Nota 498	Solo para uso en la corteza comestible del queso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).
Nota 508	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.
Nota 509	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 19-1981).
Nota XS19	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981).
Nota XS33	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981).
Nota XS208	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los quesos en salmuera (CXS 208-1999).
Nota XS210	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).
Nota XS211	Excluidos los productos regulados por la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999).
Nota XS221	Excluidos los productos correspondientes a la Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001).
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 XS253	Excluidos los productos naturales que correspondan a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2003).
Nota XS262	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para la mozzarella (CODEX STAN 262-2007).
Nota XS263	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Cheddar (CXS 263-1966).
Nota XS264	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Danbo (CXS 264-1966).
Nota XS265	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Edam (CXS 265-1966).
Nota XS266	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Gouda (CXS 266-1966).
Nota XS267	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Havarti (CXS 267-1966).
Nota XS268	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Samsø (CXS 268-1966).
Nota XS269	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Emmental (CXS 269-1967).
Nota XS270	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1968).
Nota XS271	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968).
Nota XS272	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Provolone (CXS 272-1968).
Nota XS273	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968).
Nota XS274	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969).
Nota XS275	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973).
Nota XS276	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973).
Nota XS277	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 277-1973).
Nota XS278	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978).
Nota XS325R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017).
Nota XS329	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017).

Nota Color1	Excepto para su uso a 300 mg/kg en productos correspondientes a CODEX STAN 243-2003.
Nota Color2	Excepto para su uso en concentrados a 50 mg/kg.
Nota Color3	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006) a 5 mg/kg, solo en la masa del queso, para obtener el color característico del producto.
Nota color4	Excepto para uso en cortezas de color naranja.
Nota Color5	Excepto para su uso a 100 mg/kg en quesos procesados en rebanadas.
Nota Color6	Excepto para su uso en productos no simples que correspondan a la Norma para la leche fermentada (CODEX STAN 243- 2003) a 20 mg/kg.
Nota color7	Excepto para su uso en productos de helados de color marrón claro a 3 600 mg/kg.
Nota Color8	Excepto para su uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2006) a 20 mg/kg.
Nota Color9	Excepto para su uso en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2006) a 5 mg/kg.
Nota Color10	Excepto para su uso en productos con sabor a mostaza a 30 mg/kg.
Nota Color11	Excepto para el uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006) a 5 mg/kg solo en la masa del queso, para obtener el color característico del producto.
Nota Color12	Excepto para su uso a 100 mg/kg en quesos procesados en rebanadas.
Nota Color13	Excepto para uso en productos que correspondan a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) para fines de la pérdida del color natural durante la elaboración, o para homogeneizar el color, solo a 10 mg/kg.

PARTE E: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5b DEL PROGRAMA

(Para adopción en los trámites 8 y 5/8)³

E.1- Disposiciones del Apéndice 1 de CX/FA 23/53/8

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas						
01.1.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	10	52	5/8	2023
01.1.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r
01.1.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r
01.3.2 Blanqueadores de bebidas						
01.3.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	10	APP1C, APP1D, XS250 y XS252	8	2023r
01.3.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	10	APP1C, APP1D, XS250 Y XS252	8	2023r
01.4.4 Análogos en crema						
01.4.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	APP1C Y APP1D	8	2023r
01.4.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	APP1C Y APP1D	8	2023r
01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo						
01.5.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	6	APP1C, APP1D, XS251	8	2023r
01.5.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	6	APP1C, APP1D, XS251	8	2023r
01.6.1 Queso no madurado						
01.6.1	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	1	APO489, CAROT490, XS273	5/8	2023

³ Las disposiciones que están reemplazando o revisando las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se resaltan en gris.

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
01.6.1	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	3	APP1C, APP1D, CAROT489, CAROT490, XS273	8	2023r
01.6.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	3	APP1C, APP1D, CAROT489, CAROT490, XS273	8	2023r
01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza						
01.6.2.1	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	12	CAROT458, APO500, XS208, XS278	5/8	2023
01.6.2.1	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	25	XS208, XS278, APP1C, APP1D, CAROT458	8	2023r
01.6.2.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	25	XS208, XS278, APP1C, APP1D, CAROT458	8	2023r
01.6.2.2 Corteza de queso madurado						
01.6.2.2	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	50		5/8	2023
01.6.2.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	APP1C Y APP1D	8	2023r
01.6.2.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	APP1C Y APP1D	8	2023r
01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; p, ej. para salsas a base de queso)						
01.6.2.3	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	15		5/8	2023
01.6.2.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	381, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.2.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	381, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.4 Queso elaborado, fundido						
01.6.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	18		5/8	2023
01.6.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	25	Color5, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	25	Color5, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.5 Productos análogos al queso						
01.6.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	25	APP1C, APP1D, APP1E	8	2023r
01.6.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	25	APP1C, APP1D, APP1E	8	2023r
01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)						
01.7	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
01.7	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
02.1.2 Grasas y aceites vegetales						
02.1.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	25	508, 509, XS33, XS210, XS325R, APP1C, APP1D	8	2023r
02.1.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	25	508, 509, XS33, XS210, XS325R, APP1C, APP1D	8	2023r
02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal						
02.1.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	10	518, XS329, APP1C, APP1D	8	2023r

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
02.1.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	10	518, XS329, APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.1 Mantequilla (manteca)						
02.2.1	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	12	APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	12	APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar						
02.2.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	35	APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	35	APP1C, APP1D	8	2023r
02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados						
02.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
02.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7						
02.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
02.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes						
03.0	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	20		5/8	2023
03.0	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	70	APP1C, APP1D	8	2023r
03.0	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	70	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera						
04.1.2.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)						
04.1.2.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	104, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	104, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas						
04.1.2.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
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						
04.1.2.6	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	10	XS160, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.6	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	10	XS160, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.7 Frutas confitadas						
04.1.2.7	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	2		5/8	2023
04.1.2.7	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.7	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	30	APP1C, APP1D	8	2023r

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco						
04.1.2.8	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	18	APP1C, APP1D, XS240	8	2023r
04.1.2.8	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	18	APP1C, APP1D, XS240	8	2023r
04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta						
04.1.2.9	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.9	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.10 Productos de fruta fermentada						
04.1.2.10	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.10	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería						
04.1.2.11	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.11	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
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						
04.2.1.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	4, 16, APP1C	8	2023r
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						
04.2.2.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
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						
04.2.2.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
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						
04.2.2.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
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))						
04.2.2.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
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						
04.2.2.6	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	92, APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.6	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	92, APP1C, APP1D	8	2023r

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe 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						
04.2.2.7	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	5	APP1C, APP1D, XS38, XS151, XS223,	8	2023r
04.2.2.7	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	5	APP1C, APP1D, XS38, XS151, XS223,	8	2023r
05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao						
05.1.3	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	10	XS86	5/8	2023
05.1.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	3	XS86, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	3	XS86, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.4 Productos de cacao y chocolate						
05.1.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	10	183, APP1G	5/8	2023
05.1.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	183, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	183, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate						
05.1.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
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.						
05.2	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	50	XS309R	5/8	2023
05.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	XS309R, APP1C, APP1D	8	2023r
05.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	XS309R, APP1C, APP1D	8	2023r
05.3 Goma de mascar						
05.3	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	25		5/8	2023
05.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.4 Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces						
05.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	11		5/8	2023
05.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena						
06.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
06.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos						

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
06.4.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	40	153, APP1C, APP1D	8	2023r
06.4.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	40	153, APP1C, APP1D	8	2023r
06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)						
06.5	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	11		5/8	2023
06.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
06.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)						
06.6	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
06.6	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.2 "Crackers", excluidos los "crackers" dulces						
07.1.2	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	15		5/8	2023
07.1.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.3 Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)						
07.1.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	60	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado						
07.1.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	15	116	5/8	2023
07.1.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	30	116, APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	30	116, APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.5 Panes y bollos dulces al vapor						
07.1.5	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	15		5/8	2023
07.1.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	1	APP1C, APP1D, APP1F	8	2023r
07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezc						
07.2	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	20		5/8	2023
07.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	42	APP1C, APP1D	8	2023r
07.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	42	APP1C, APP1D	8	2023r
08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes						
08.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	16, XS96, XS97, APP1C	8	2023r
08.3.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente						
08.3.1	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	16, APP1C, APP1D	5/8	2023
08.3.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	16, APP1C, APP1D	8	2023r
08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente						
08.3.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	16, XS88, XS89, XS98, APP1C,	8	2023r

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
08.3.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	16, XS88, XS89, XS98, APP1C,	8	2023r
08.3.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados						
08.3.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	15	16, APP1C	8	2023r
08.4 Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)						
08.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	100	APP1A	5/8	2023
08.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	APP1A, APP1C, APP1D	8	2023r
08.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	APP1A, APP1C, APP1D	8	2023r
09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	100	APP1B, CAROT304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	5/8	2023
09.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	APP1C, APP1D, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	8	2023r
09.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	APP1B, CAROT304, APP1C, APP1D, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	5/8	2023
09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.3	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	20	95 y XS291	5/8	2023
09.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	95, XS291, APP1C, APP1D	8	2023r
09.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	95, XS291, APP1C, APP1D	5/8	2023
09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados crustáceos y equinodermos						
09.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	20	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119	5/8	2023
09.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	95, XS3, XS37, XS70, XS90,	8	2023r

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
				XS94 & XS119, APP1C, APP1D		
09.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119, APP1C, APP1D	8	2023r
10.2 Productos a base de huevo						
10.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	200	APP1C	8	2023r
10.4 Postres a base de huevo (p. ej. flan)						
10.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	11		5/8	2023
10.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
10.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
12.2.2 Aderezos y condimentos						
12.2.2	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	50		5/8	2023
12.2.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
12.2.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
12.4 Mostazas						
12.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
12.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
12.5 Sopas y caldos						
12.5	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	15	CAROT341	5/8	2023
12.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	10	CAROT341, APP1C, APP1D	8	2023r
12.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	10	CAROT341, APP1C, APP1D	8	2023r
12.6 Salsas y productos análogos						
12.6	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	80	XS302	5/8	2023
12.6	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	80	XS302, APP1C, APP1D	8	2023r
12.6	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	80	XS302, APP1C, APP1D	5/8	2023
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						
12.7	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
12.7	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)						
13.3	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	50	XS118, APP1C, APP1D	8	2023r
13.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50	XS118, APP1C, APP1D	8	2023r
13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso						
13.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	8	APP1C, APP1D	8	2023r

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
13.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	8	APP1C, APP1D	8	2023r
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						
13.5	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
13.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
13.6 Complementos alimenticios						
13.6	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	210	539	5/8	2023
13.6	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	220	APP1C, APP1D, 539	8	2023r
13.6	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	220	APP1C, APP1D, 539	8	2023r
14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas						
14.1.4	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	10	127	5/8	2023
14.1.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	25	APP1C, APP1D, 127	8	2023r
14.1.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	25	APP1C, APP1D, 127	8	2023r
14.2.2 Sidra y sidra de pera						
14.2.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)						
14.2.4	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol						
14.2.6	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.6	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)						
14.2.7	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.7	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)						
15.1	CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	30		5/8	2023
15.1	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
15.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)						
15.2	CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
15.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
15.3 Aperitivos a base de pescado						

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
15.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	4	APP1C	8	2023r

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
- Nota 92 Excepto las salsas a base de tomate.
- Nota 95 Para uso en alimentos no normalizados: solo para uso en productos de surimi y huevas de pescado.
- Nota 104 Excluidas las peras en conserva (excepto para uso en envases especiales de vacaciones) y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015).
- Nota 116 Solo para uso en masas.
- Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
- Nota 153 Solo para uso en los fideos instantáneos
- Nota 183 Para uso en decoración de superficies únicamente
- Nota 216 Solo para uso en productos a base de maíz.
- Nota 381 Según se consumen.
- Nota 508 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.
- Nota 509 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 19-1981).
- Nota 518 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.
- Nota 539 Solo para uso en formas sólidas, tal y como se vende al consumidor
- Nota XS3 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el salmón en conserva
- 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 XS36 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (CODEX STAN 36-1981).
- Nota XS37 Excluidos los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1991).
- Nota XS38 Excluidos los productos que correspondan a la Norma general para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981).
- Nota XS70 Excluidos los productos regulados por la Norma para el atún y el bonito en conserva (70-1981).
- 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 XS90 Excluidos los productos regulados por la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CODEX STAN 90-1981).
- Nota XS92 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981).
- Nota XS94 Excluidos los productos regulados por la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva (CODEX STAN 94-1981).
- Nota XS95 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981).
- 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 espadilla 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 XS117	Excluidos los productos regulados por la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981).
Nota XS119	Excluidos los productos regulados por la Norma para pescados en conserva (CODEX STAN 119-1981).
Nota XS151	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el gari (151-1985).
Nota XS160	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987).
Nota XS165	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
Nota XS167	Excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia gadidae (CODEX STAN 167-1989). (CODEX STAN 167-1989).
Nota XS189	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993).
Nota XS191	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995).
Nota XS208	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los quesos en salmuera (CODEX STAN 208-1999).
Nota XS210	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).
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 XS223	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el kimchi (CXS 223-2001).
Nota XS236	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003).
Nota XS240	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240 2003).
Nota XS244	Excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004).
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	Excluyendo los productos que cumplan con la Norma para una mezcla de leche desnatada y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251-2006).
Nota XS273	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso cottage (CODEX STAN 273-1968).
Nota XS278	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978).
Nota XS291	Excluidos los productos regulados por la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN CODEX STAN 291-2010).
Nota XS292	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).
Nota XS294R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para el Gochujang (CXS 294R-2009).
Nota XS302	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011).
Nota XS309R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-2011).
Nota XS311	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013).
Nota XS312	Excluyendo los productos que cumplan con la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013).
Nota XS315	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).
Nota XS325R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017).
Nota XS329	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017).
Nota APO489	Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 35 mg/kg.
Nota APO500	Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso (CXS 221-2001) a 35 mg/kg.

Nota APP1A	La dosis de colorante corresponde al producto terminado tal como se consume (p. ej., la salchicha).
Nota APP1B	Para alimentos no normalizados: solo para uso en el surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos deshidratados.
Nota APP1C	Expresado como betacaroteno.
Nota APP1D	Solos o combinados: betacarotenos (carotenos beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos beta, de <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extracto rico en betacarotenos de <i>Dunaliella salina</i> (SIN 160a(iv)) y carotenos beta-, vegetales (SIN 160a(ii))).
Nota APP1E	Excepto para su uso a 100 mg/kg en análogos del queso en rodajas.
Nota APP1F	Excepto para su uso en productos a base de maíz a 60 mg/kg.
Nota APP1G	Excepto para su uso en pastillas de chocolate a 50 mg/kg.
Nota CAROT304	Para uso únicamente en recubrimientos empanados o rebozados en productos correspondientes a la Norma para palitos de pescado congelados rápidos (dedos de pescado), porciones de pescado y filetes de pescado - empanados o rebozados (CODEX STAN 166-1989), solos o combinados: Betacarotenos (carotenos beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos beta-, de <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extracto rico en betacarotenos de <i>Dunaliella salina</i> (SIN160a(iv)), carotenos, beta-apo-8' (SIN 160E) y carotenos beta-, vegetales (SIN 160a(ii)).
Nota CAROT341	Para uso en productos correspondientes a la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981), solos o combinados: carotenos beta- (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv)), carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)) y carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) a 50 mg/kg.
Nota CAROT458	Excepto para uso en la masa del queso solo para productos correspondientes a las normas para el cheddar (CXS 263-1966), danbo (CXS 264-1966), edam (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), samsø (CXS 268-1966), emmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), provolone (CXS 272-1968), coulommiers (CXS 274-1969), camembert (CXS 276-1973) y brie (CXS 277-1973) a 35 mg/kg.
Nota CAROT489	Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 25 mg/kg.
Nota CAROT490	Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973) a 35 mg/kg.
Nota Color5	Excepto para uso a 100 mg/kg en quesos elaborados en rebanadas.

E.2 - Disposiciones del Apéndice 2 de CX/FA 23/53/8

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
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.						
04.1.2.6	TARTRATOS	334, 335 (ii), 337	3 000	45	8	2023
14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas						
14.1.2.2	PECTINAS	440	BPF	35	5/8	2023
14.1.2.4 Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas						
14.1.2.4	PECTINAS	440	BPF	35	5/8	2023
14.1.3.4 Concentrados para néctares de hortalizas						
14.1.3.4	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	1 000	33, 40 y 127	8	2023
14.1.3.4	TARTRATOS	334, 335 (ii), 337	1 600	45, 127 y 128	8	2023

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 33	Como fósforo.
Nota 35	Solo para uso en los zumos (jugos) turbios.
Nota 40	Trifosfato de pentasodio (SIN 451(i)) solamente, para mejorar la eficacia de benzoatos y sorbatos.
Nota 45	Como ácido tartárico.
Nota 127	Sobre la base que se sirve al consumidor.
Nota 128	Ácido tartárico (SIN 334) solamente.

E.3- Disposiciones del Apéndice 4, Tema A de CX/FA 23/53/8

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
01.3.2 Blanqueadores de bebidas						
01.3.2	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	2 000	113, 201, 477, XS250, XS252	5/8	2023
01.4.4 Análogos en crema						
01.4.4	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	1 000	68, 119, 477	5/8	2023
01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo						
01.5.2	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	1 000	113, 477, XS251, 408	5/8	2023
01.6.1 Queso no madurado						
01.6.1	ASPARTAMO	951	1 000	201, 478, XS221, XS262, XS273 y XS275	8	2023r
04.1.2.1 Frutas congeladas						
04.1.2.1	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	500	113, 477, 358	5/8	2023
04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera						
04.1.2.3	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	200	113, 144, 477	5/8	2023
04.1.2.7 Fruta confitada						
04.1.2.7	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	500	113, 144, 477	5/8	2023
04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería						
04.1.2.11	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	113, 477	5/8	2023
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						
04.2.2.2	ASPARTAMO	951	1 000	144 y 348	8	2023r
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						
04.2.2.4	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	113, 477	5/8	2023
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))						
04.2.2.5	ACESULFAME POTÁSICO	950	1 000	188, 478	8	2023
04.2.2.5	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	1000	119, 477	5/8	2023
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						
04.2.2.7	ACESULFAME POTÁSICO	950	1 000	144, 188	8	2023r
04.2.2.7	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	2 270	113, 144	5/8	2023
04.2.2.8 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas						
04.2.2.8	ASPARTAMO	951	1 000	144, 478 y 345	8	2023r
05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
05.1.1	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	97, 113, XS141	5/8	2023
05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)						
05.1.2	ASPARTAMO	951	1 000	97, 191 y 478	8	2023r
05.1.2	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	97, 113, 477	5/8	2023
05.2.1 Caramelos duros						

05.2.1	ASPARTAMO	951	3 000	148, 191 y 478	8	2023r
05.2.1	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	500	113, 156, 477	5/8	2023
05.2.2 Caramelos blandos						
05.2.2	ASPARTAMO	951	3 000	148, 191, 478 y XS309R	8	2023r
05.2.2	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	1 000	113, 157, XS309R	5/8	2023
05.2.3 Turrón y mazapán						
05.2.3	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	1 000	114, 477	5/8	2023
06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)						
06.5	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	113 y 477	5/8	2023
06.8.1 Bebidas a base de soja						
06.8.1	ACESULFAME POTÁSICO	950	500	478	5/8	2023
09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	200	113, 144, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	5/8	2023
11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)						
11.4	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	1000	113, 159, 477	5/8	2023
11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad						
11.6	ACESULFAME POTÁSICO	950	BPF		8	2023r
11.6	ASPARTAMO	951	BPF		8	2023r
12.3 Vinagres						
12.3	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	2 000	113, 277, 477	5/8	2023
12.4 Mostazas						
12.4	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	119	5/8	2023
12.5 Sopas y caldos						
12.5	ASPARTAMO	951	1 200	478, 191 y XS117	8	2023r
12.6 Salsas y productos análogos						
12.6	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	119, 477	5/8	2023
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						
12.7	ACESULFAME POTÁSICO	950	350	166, 188 y 478	8	2023r
12.7	ASPARTAMO	951	350	166, 191 y 478	8	2023r
12.7	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	119, 166, 477	5/8	2023
12.9.1 Pasta de soja fermentada ("miso")						
12.9.1	ACESULFAME POTÁSICO	950	350	478	5/8	2023
14.1.3.1 Néctares de frutas						
14.1.3.1	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	113 y 477	5/8	2023
14.1.3.2 Néctares de hortalizas						
14.1.3.2	SAL DE ACESULFAMO Y ASPARTAMO	962	350	113, 477	5/8	2023
14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas						
14.1.3.3	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	113, 127, 477	5/8	2023
14.1.3.4 Concentrados para néctares de hortalizas						

14.1.3.4	ASPARTAMO	951	600	127, 191, 478	8	2023r
14.1.3.4	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	350	113, 127, 477	5/8	2023
14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao						
14.1.5	ASPARTAMO	951	600	160, 191 y 478	8	2023r
15.0 Aperitivos listos para el consumo						
15.0	ACESULFAMO Y ASPARTAMO, SAL DE	962	500	119 y 144	5/8	2023

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 68 Solo para uso en productos aromatizados o endulzados.
- 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 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 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
- 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 160 Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
- 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 277 Solo para uso en vinagres aromatizados y en vinagres de arroz.
- Nota 345 Solo para uso en productos al curry.
- Nota 348 Solo para uso general en algas secas.
- Nota 408 Para uso solamente en productos análogos a la leche en polvo saborizada o endulzada.
- 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. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.
- Nota XS36 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (CODEX STAN 36-1981).
- Nota XS92 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981).
- Nota XS95 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981).
- Nota XS117 Excluidos los productos regulados por la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981).
- 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 XS165	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
Nota XS166	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989). (CODEX STAN 166-1989).
Nota XS167	Excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989). (CODEX STAN 167-1989).
Nota XS189	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993).
Nota XS190	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995).
Nota XS191	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995).
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). (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 XS244	Excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004).
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 evaporada desnatada y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 252-2006).
Nota XS292	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).
Nota XS309R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R 211).
Nota XS311	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).
Nota XS312	Excluidos los productos que corresponden a la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013).
Nota XS315	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).

E.4- Disposiciones del Apéndice 4, temas B, C y E de CX/FA 23/53/8

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas						
01.1.4	ADVANTAME	969	6	381, 478	5/8	2023
01.3.2 Blanqueadores de bebidas						
01.3.2	ADVANTAME	969	60	201, 478, XS250, XS252	5/8	2023
01.4.4 Análogos en crema						
01.4.4	ADVANTAME	969	10	48, 168	5/8	2023
01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo						
01.5.2	ADVANTAME	969	20	408, 478, XS251	5/8	2023
01.5.2	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	408, 478, XS251	5/8	2023
01.6.1 Queso no madurado						
01.6.1	ADVANTAME	969	10	201, 478, XS251, XS262, XS273, XS275	5/8	2023
02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7						
02.4	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
04.1.2.1 Frutas congeladas						

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
04.1.2.1	ADVANTAME	969	20	358, 478	5/8	2023
04.1.2.1	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 358, 477	5/8	2023
04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera						
04.1.2.3	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)						
04.1.2.4	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
04.1.2.7 Frutas confitadas						
04.1.2.7	ADVANTAME	969	20	478	5/8	2023
04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería						
04.1.2.11	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
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						
04.2.2.2	ADVANTAME	969	10	144, 348	5/8	2023
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						
04.2.2.3	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
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						
04.2.2.4	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
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))						
04.2.2.5	ADVANTAME	969	10	478, XS57	5/8	2023
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						
04.2.2.6	ADVANTAME	969	10	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R,	5/8	2023
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						
04.2.2.7	ADVANTAME	969	25	144	5/8	2023
04.2.2.7	TAUMATINA	957	BPF	144	5/8	2023
04.2.2.8 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas						
04.2.2.8	ADVANTAME	969	10	144, 345, 478	5/8	2023
05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)						
05.1.2	ADVANTAME	969	10	97, 478	5/8	2023
05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate						
05.1.5	ADVANTAME	969	30	478	5/8	2023
05.1.5	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26 y 477	8	2023r
06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)						
06.5	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas						
07.2	ADVANTAME	969	17	165, 478	5/8	2023
07.2	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	5/8	2023
08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes						
08.2	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b,	80	26 y 200	5/8	2023

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
		960c, 960d				
09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.3	SORBITOL	420(i)	BPF	16, 241	8	2023
09.2.3	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16, 241	8	2023
09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.4	SORBITOL	420(i)	BPF	144, 241, 322, APP4A, APP4B	5/8	2023
09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos						
09.2.4.1	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	322, 478	8	2023
09.2.4.1	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	70	26, 322, 477	5/8	2023
09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos						
09.2.4.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	APP4B	8	2023
09.2.4.2	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26	5/8	2023
09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.4.3	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	250	26, 241	5/8	2023
09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.5	MALTITOL	965(i)	BPF	APP4C	5/8	2023
09.2.5	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF	APP4C	5/8	2023
09.2.5	SORBITOL	420(i)	BPF		8	2023
09.2.5	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		8	2023
09.2.5	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 208, APP4C	5/8	2023
09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.3	ADVANTAME	969	3	144, XS291	5/8	2023
09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados						
09.4	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
10.2.2 Productos congelados a base de huevo						
10.2.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF	APP4D	5/8	2023
10.2.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	APP4D	8	2023
11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)						
11.4	ADVANTAME	969	30	258, 478	5/8	2023
11.4	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	258, 478	8	2023
11.4	LACTITOL	966	BPF	258, 477	5/8	2023
11.4	MALTITOL	965(i)	BPF	258, 477	5/8	2023
11.4	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF	258, 477	5/8	2023
11.4	SORBITOL	420(i)	BPF	258, 477	8	2023
11.4	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	258, 477	8	2023

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
11.4	TAUMATINA	957	BPF	258, 478	8	2023
11.4	XILITOL	967	BPF	258, 477	8	2023
11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad						
11.6	ADVANTAME	969	BPF		5/8	2023
12.1.2 Sustitutos de sal						
12.1.2	TAUMATINA	957	BPF	APP4E	8	2023
12.2.2 Aderezos y condimentos						
12.2.2	ASPARTAMO	951	2 000	191, 478	8	2023r
12.2.2	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	700	478	8	2023r
12.3 Vinagres						
12.3	ADVANTAME	969	30	277, 478	5/8	2023
12.4 Mostazas						
12.4	ADVANTAME	969	3,5	478	5/8	2023
12.6 Salsas y productos análogos						
12.6	ADVANTAME	969	3,5	478	5/8	2023
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						
12.7	ADVANTAME	969	3,5	166, 478	5/8	2023
13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)						
13.3	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso						
13.4	ADVANTAME	969	8	478	5/8	2023
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						
13.5	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
13.6 Complementos alimenticios						
13.6	ADVANTAME	969	55	478	5/8	2023
14.1.3.1 Néctar de fruta						
14.1.3.1	ADVANTAME	969	6	478	5/8	2023
14.1.3.1	NEOTAMO	961	65	478	5/8	2023
14.1.3.2 Néctares de hortalizas						
14.1.3.2	ADVANTAME	969	6	478	5/8	2023
14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas						
14.1.3.3	ADVANTAME	969	6	127, 478	5/8	2023
14.1.3.3	NEOTAMO	961	65	127, 478	5/8	2023
14.1.3.4 Concentrados para néctares de hortalizas						
14.1.3.4	ADVANTAME	969	6	127, 478	5/8	2023
14.1.3.4	SACARINAS	954(i)-(iv)	80	127 y 477	8	2023
14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta						
14.2.1	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	70	26	5/8	2023
14.2.2 Sidra y sidra de pera						
14.2.2	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	50	26, 477	5/8	2023

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)						
14.2.4	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26	5/8	2023
14.2.5 Aguamiel						
14.2.5	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26	5/8	2023
14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol						
14.2.6	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26, 477	5/8	2023
14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)						
14.2.7	ADVANTAME	969	6	478	5/8	2023
15.0 Aperitivos listos para el consumo						
15.0	ADVANTAME	969	5	478	5/8	2023

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 26 Como equivalentes de esteviol.
- Nota 48 Para uso en las aceitunas solamente.
- Nota 97 Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate
- Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
- Nota 144 Solo para uso en productos agrídulces.
- Nota 165 Para uso en productos para uso nutricional especial solamente.
- Nota 166 Solo para untar sándwiches a base de leche.
- Nota 168 Solos o en combinación: tocoferol d-alfa- (SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) y tocoferol dl-alfa- (SIN 307c).
- 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 200 Excepto para uso en el "jamón asalmonado" o filete de cerdo (curado y sin haber recibido tratamiento térmico) en dosis de 120 mg/kg como equivalentes de esteviol.
- Nota 241 Para uso en productos de surimi únicamente.
- Nota 258 Excluido jarabe de arce
- Nota 276 Separados o combinados con otros almidones espesantes en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).
- Nota 277 Solo para uso en vinagres aromatizados y en vinagres de arroz.
- Nota 322 Solo Nota para uso en productos de pescado cocido en salsa de soja.
- Nota 345 Solo para uso en productos al curry.
- Nota 348 Solo para uso general en algas secas
- Nota 358 Solo para uso en productos en almíbar o en zumo (jugo).
- Nota 381 Según se consumen.
- Nota 408 Para uso solamente en productos análogos a la leche en polvo saborizada o endulzada.
- 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. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.
Nota App4A	Excepto para uso en pulpo con wasabi solamente.
Nota App4B	Solo para uso en moluscos cocidos.
Nota App4C	Solo para uso en moluscos ahumados o salados.
Nota App4D	Para otros fines distintos de endulzar
Nota App4E	Solo para uso como acentuador del sabor.

E.5 Disposiciones del Apéndice 4, tema D de CX/FA 23/53/8

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate						
05.1.1	ADVANTAME	969	30	97, 478, XS141	5/8	2023
05.1.1	SACARINAS	954(i)-(iv)	100	97, 477 y XS141	8	2023r
05.1.1	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 97, 477, XS141	5/8	2023
12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)						
12.2.2	12.2.2 Aderezos y condimentos		2 000	188, 478	5/8	2023
12.2.2	ADVANTAME	969	20	478	5/8	2023
12.2.2	ASPARTAMO	951	2 000	191, 478	8	2023r
12.2.2	SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	2000	119, 477	5/8	2023
12.2.2	ERITRITOL	968	BPF	478	5/8	2023
12.2.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	477	8	2023
12.2.2	LACTITOL	966	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	MALTITOL	965(i)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	NEOTAMO	961	32	478	5/8	2023
12.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	700	478	8	2023r
12.2.2	XILITOL	967	BPF	477	8	2023

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 26	Como equivalentes de esteviol.
Nota 51	Solo para uso en las hierbas.
Nota 97	Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
Nota 119	Como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfamo dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo 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 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 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 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).

E.6 Disposiciones del Apéndice 5 de CX/FA 23/53/8

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
01.1.2 Otras leches líquidas (naturales/simples)						
01.1.2	ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	1300	407 y 438	5/8	2023
01.6.2 Queso madurado						
01.6.2.1	ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	XS274, XS276, XS277	8	2023r
07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas						
07.2	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	700	478	8	2023r

Norma general para los aditivos alimentarios

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 407 Excluidas todas las leches líquidas que no estén enriquecidas con minerales o vitaminas.

Nota 438 Para uso como emulsionante o estabilizador solamente.

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 XS274 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969).

Nota XS276 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973).

Nota XS277 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 277-1973).

E.7 Revisar el encabezado del grupo CAROTENOIDES a CAROTENOS BETA- (Apéndice 1 de CX/FA 23/53/8)

CAROTENOS, BETA

SIN 160a(i) carotenos, *beta*-, sintéticos

Clase funcional: Colorantes

SIN 160a(iii) Carotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora*

Clase funcional: Colorantes

SIN 160a(iv) Extracto rico en carotenos, *beta*, de *Dunaliella salinina*

Clase funcional: Colorantes

E.8 Disposiciones para los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) del Cuadro III de la NGAA (Apéndice 2 de CX/FA 23/53/8)

SIN N.º	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas para productos ⁴
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Sales emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes	2019	CS 309R-2011, CS 94- 1981, CS 119-1981, CS 243- 2003, CS 249-2006, CS 256- 2007, CS 273-1968 (solo en masa de queso), CS 275- 1973 (solo en masa de queso), CS 288-1976, CS 296-2009, CXS 115-1981

⁴ Esta columna solo presenta las normas para productos que permiten aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma permite aditivos del Cuadro III en general o sobre la base de la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

E.9 Disposiciones para la goma xantana (SIN 415) y los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) (Apéndice 2 de CX/FA 23/53/8)

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Clase funcional del SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas							
14.1.2	Goma xantana	415	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	BPF	XS247	5/8	2023
14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas							
14.1.3	Goma xantana	415	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	BPF	XS247	5/8	2023
14.1.3	Polisacáridos de semillas de tamarindo	437	Sales emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes	BPF	XS247	5/8	2023

Nota XS247 Excluidos los productos correspondientes a la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005).

E.10 Disposiciones para las SACARINAS (Apéndice 3 de CX/FA 23/53/8)

Añadir una nueva nota a las disposiciones que figuran en los cuadros I y II de la NGAA para el encabezado de grupo SACARINAS

Nueva nota Para la sacarina y sus sales de Ca, Kl, Na, expresadas como Sacarina Na.

E.11 - Revisar el descriptor de la categoría de alimentos 12.2.1 y 12.2.2 (Apéndice 4 de CX/FA 23/53/8)

Revisar el descriptor de las categorías de alimentos 12.2.1 y 12.2.2 de la siguiente manera:

Descriptor para la CA 12.2.1: *Las hierbas aromáticas y las especias generalmente tienen un origen botánico, y pueden estar deshidratadas, molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Ejemplos de especias son las semillas de comino y las de alcaravea. Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.*

Descriptor para la CA 12.2.2: *Los condimentos y aderezos son mezclas de hierbas aromáticas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes). Algunos ejemplos son los ablandadores de carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, mezclas de condimentos orientales (dashi), condimentos para poner al arroz (furikake, que contiene hojuelas de algas deshidratadas, semillas de ajonjolí y aderezos) y condimentos para los fideos. El término "condimentos" que se utiliza en el sistema de categorías de alimentos no incluye salsas de condimentos (por ejemplo, ketchup, mayonesa, mostaza) o saborizantes.*

PARTE F: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5d DEL PROGRAMA

Enfoque administrativo para incluir las notas 477 o 478 para los edulcorantes en categorías de alimentos específicas para las disposiciones adoptadas

Categoría de alimentos No. 01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26 y XS243, 477	2017	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 201408, 477 & XS251	2021	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	270	26, 477	2011	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 144	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477 & XS319	2018	Edulcorantes

Categoría de Categoría No. 04.1.2.5 Mermeladas, jaleas, mermeladas

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	360	26, 477	2011	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 04.1.2.7 Frutas confitadas

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 477	2011	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 04.1.2.9 Postres a base de frutas, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 04.1.2.10 Productos de fruta fermentada

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	115	26, 477	2011	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Edulcorantes
------------------------	---------------------------------	-----	----------------	------	--------------

Categoría de alimentos No. 04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 477	2011	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 348, 144	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 144	2011	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	144	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	70	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
Acesulfame potásico	950	1 000	188, 478	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Edulcorantes

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	1000	188, 144	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 144	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40,	26, 477, 144, 345	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	350	97, 97, 188 y XS141	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	3 000	97, 191, 478 y XS141	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	580	97 y 478 XS141	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	700	26, 199, 477 y XS309R	2017	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 05.3 Goma de mascar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	3500	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 06.7 Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	200	72, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes

* El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 06.8.1 Bebidas a base de soja*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	478	2012	Acentuadores del sabor, edulcorantes

* El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
Acesulfame potásico	950	1 000	165 y 188, 478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante

ASPARTAMO	951	1 700	165 y 191, 478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	1 000	77 y 113, 477	2009	Edulcorantes
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	1 600	17 y 165, 477	2007	Edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	170	165, 477	2007	Edulcorantes

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 202, 477 , XS88, XS89 Y XS98	2014	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	200	144, 188, 478 , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	300	144, 191, 478 , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311,	2018	Acentuadores del sabor, edulcorantes

			XS312 & XS315		
--	--	--	------------------	--	--

*El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	200	113, 144 y XS291	2018	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 144	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 144 y XS291	2018	Edulcorantes

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	200	113, 144 XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 144 XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 10.4 Postres a base de huevo (p. ej., natillas)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	100	144, 477	2007	Edulcorantes

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Edulcorantes
------------------------	------------------------	-----	----------------	------	--------------

Categoría de alimentos No. 11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	1 000	159, 188 y 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	3 000	159, 191 y 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	500	17, 159 y 477	2007	Edulcorante
NEOTAMO	961	70	159, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	300	159, 477	2008	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 12.2.2 Aderezos y condimentos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	478 , 534	2021	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, acentuadores del sabor, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	30	477 , 26	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 12.3 Vinagres

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	300	477 , 277	2008	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 12.4 Mostazas*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	350	188, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes

ASPARTAMO	951	350	191, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
NEOTAMO	961	12	478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	320	477	2007	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	130	26, 477	2011	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	140	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes

*El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 12.5 Sopas y caldos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	50	26, 477 y XS117	2015	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 12.6 Salsas y productos análogos*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
Acesulfame potásico	950	1 000	188, 478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante
ASPARTAMO	951	350	191, 478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	160	477 , XS302	2018	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	450	127, 478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante

*El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
NEOTAMO	961	65	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Edulcorante

Categoría de alimentos No. 12.6.2 Salsas no emulsionadas (por ejemplo, salsa de ketchup, salsa de queso, salsa de crema, salsa marrón)*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
NEOTAMO	961	70	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Edulcorantes

*El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 12.6.3 Mezclas para salsas y “gravies”

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
NEOTAMO	961	12	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 127 y 477	2011	Edulcorante

*El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 12.6.4 Salsas claras (por ejemplo, salsa de pescado)*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
NEOTAMO	961	12	478, XS302	2018	Acentuadores del sabor, edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477 y XS302	2018	Edulcorantes

*El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	115	26, 477	2011	Edulcorantes

Alimento Categoría No. 12.9.1 Pasta de soja fermentada (por ejemplo, miso)*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	200	477	2012	Edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	500	477	2012	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	30	26, 477	2011	Edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Alimento Categoría No. 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Edulcorante

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 12.9.2.3 Otras salsas de soja*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	500	188, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	1 000	191, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	500	113, 477	2012	Edulcorante
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 477	2007	Edulcorantes
NEOTAMO	961	33	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii),	200	477	2007	Edulcorantes

	954(iii), 954(iv)				
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Edulcorante
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	450	188, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	800	191, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SAL DE ACESULFAMO Y ASPARTAMO	962	450	113, 477	2009	Edulcorantes
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 477	2007	Edulcorantes
NEOTAMO	961	33	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	300	477	2007	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	270	26, 477	2011	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	320	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	450	188, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	1 000	191, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SAL DE ACESULFAMO Y ASPARTAMO	962	450	113, 477	2009	Edulcorante
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 477	2007	Edulcorantes

NEOTAMO	961	65	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	200	477	2007	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	660	26, 198, 294 y 477	2011	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 13.6 Complementos alimenticios*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	2 000	188, 478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante
ASPARTAMO	951	5 500	191, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SAL DE ACESULFAMO Y ASPARTAMO	962	2 000	113, 477	2012	Edulcorantes
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	1 250	17, 477	2007	Edulcorantes
NEOTAMO	961	90	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	1200	477	2007	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2 500	26, 203 y 477	2011	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2 400	478	2007	Acentuador del sabor, edulcorante

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 14.1.3.1 Néctares de frutas

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
Acesulfame potásico	950	350	188, 478	2005	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	600	191, 478	2005	Acentuadores del sabor, edulcorantes
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 122 y 477	2005	Edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	80	477	2005	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	478	2005	Acentuadores del sabor, edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas*

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	350	127, 188 y 478	2005	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	600	127, 191 y 478	2005	Acentuadores del sabor, edulcorantes
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 122, 127 y 477	2005	Edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	80	127, 477	2005	Edulcorantes
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	127, 478	2005	Acentuadores del sabor, edulcorantes

*El uso de aditivos con la función de edulcorantes en esta categoría de alimentos no se examinó en las reuniones 51.^a y 52.^a del CCFA.

Categoría de alimentos No. 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	350	17, 127 y 477	2010	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 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	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
NEOTAMO	961	50	160, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	200	160, 477	2007	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 160 y 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	350	188, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	600	191, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SAL DE ACESULFAMO Y ASPARTAMO	962	350	113, 477	2010	Edulcorante
CICLAMATOS	952(i), 952(ii), 952(iv)	250	17, 477	2007	Edulcorantes
NEOTAMO	961	33	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	80	477	2007	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Edulcorantes

Categoría de alimentos No. 15.0 Aperitivos listos para el consumo

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ACESULFAME POTÁSICO	950	350	188, 478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
ASPARTAMO	951	500	191, 478	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes
NEOTAMO	961	32	478	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes
SACARINAS	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	100	477	2007	Edulcorantes
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	170	26, 477	2011	Edulcorantes

PARTE G: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 9 DEL PROGRAMA

Citrato trisódico SIN 331 (iii)	Clase funcional:	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores			
Categoría de alimentos No.	Categoría de alimentos de	ml (mg/kg)	Notas	Trámite	
01.1.1	Leche líquida (normal)	BPF	438, 227, YY	8	

Notas:

438: Para uso como emulsionante o estabilizador solamente.

227: Solo para uso en leches esterilizadas y tratadas con UHT

AA: Excepto para el uso en leche esterilizada y UHT de especies bovinas a 1000 mg/kg expresado en ácido cítrico, para compensar el bajo contenido de citrato intrínseco de leche cruda, como resultado de condiciones ambientales específicas solamente.

PARTE H: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 10 DEL PROGRAMA**Categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	5/8	2023	BPF	Nueva nota, yyy
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	5/8	2023	BPF	Nueva nota
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	5/8	2023	BPF	Nueva nota
ÁCIDO CÍTRICO	330	5/8	2023	BPF	Nueva nota
TARTRATOS	334; 335 (ii); 337	5/8	2023	BPF	Nueva nota
ÁCIDO FUMÁRICO	297	8	2023	BPF	Nueva nota
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	5/8	2023	BPF	Nueva nota
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-	270	5/8	2023	BPF	Nueva nota
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8	2023	BPF	Nueva nota

Categoría 14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce

SULFATO DE CALCIO	516	8	2023	BPF	Nueva nota
-------------------	-----	---	------	-----	------------

Notas:**Nota yyy**

Nueva Nota

Incluido el ácido málico L-

La dosis máxima del aditivo en los vinos de uva establecido como buenas prácticas de fabricación no deberá producir i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino ni ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Algunos miembros del Codex además especifican que el uso sea conforme con el Código internacional de prácticas enológicas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS**DISPOSICIONES PARA REVOCACIÓN****(Para adopción)****Parte A: del tema 3a del programa****DISPOSICIONES EN LOS CUADROS I Y II DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

RIBOFLAVINAS

SIN 101(i) Riboflavina, sintética Clase funcional: Colorante

SIN 101(ii) 5'-Fosfato sódico de riboflavina Clase funcional: Colorante

SIN 101(iii) Riboflavina de *Bacillus subtilis* Clase funcional: Colorante**SIN 101(iv) Riboflavina de *Ashbya gossypii* Clase funcional: Colorante**

N.º de cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Notas	Año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	300	mg/kg	52	2008
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	300	mg/kg	XS250 y XS252	2021
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	300	mg/kg	XS251	2021
01.6.1	Queso no madurado	300	mg/kg	491, XS273 y XS275	2021
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	300	mg/kg	462,504, XS208, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	300	mg/kg		2005
01.6.4	Queso elaborado, fundido	300	mg/kg		2005
01.6.5	Productos análogos al queso	300	mg/kg		2005
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	mg/kg		2005
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300	mg/kg		2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300	mg/kg		2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	500	mg/kg		2005

N.º de cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Notas	Año de adopción
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300	mg/kg	267	2018
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg		2005
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	500	mg/kg		2005
04.1.2.7	Frutas confitadas	300	mg/kg		2005
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg	182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300	mg/kg		2005
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500	mg/kg		2008
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	mg/kg		2005
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	500	mg/kg		2005
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	300	mg/kg	92	2008
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1 000	mg/kg		2005
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1 000	mg/kg	XS309R	2017
05.3	Goma de mascar	1 000	mg/kg		2005
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1 000	mg/kg		2005
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		2005
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300	mg/kg	153, 473	2019

N.º de cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Notas	Año de adopción
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	300	mg/kg		2005
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	300	mg/kg		2005
06.8.1	Bebidas a base de soja	50	mg/kg		2010
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300	mg/kg		2005
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	1 000	mg/kg	16, XS96 y XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1 000	mg/kg	16, XS88, XS89 y XS98	2014
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	1 000	mg/kg	16	2008
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	16	2005
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	16	2005
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg	XS291	2018
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej. la pasta de pescado), excluidos los productos indicados de las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300	mg/kg		2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119	2018
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	300	mg/kg		2005
12.2.2	Aderezos y condimentos	350	mg/kg		2005
12.4	Mostazas	300	mg/kg		2005
12.5	Sopas y caldos	200	mg/kg	344	2015
12.6	Salsas y productos análogos	350	mg/kg	XS302	2018
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones	300	mg/kg		2005

N.º de cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Notas	Año de adopción
	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				
12.9.1	Pasta de soja fermentada (p.ej., miso)	30	mg/kg		2010
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	300	mg/kg		2005
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	300	mg/kg		2005
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	300	mg/kg		2005
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50	mg/kg		2005
14.2.2	Sidra y sidra de pera	300	mg/kg		2005
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	300	mg/kg		2005
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	100	mg/kg		2005
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1 000	mg/kg		2005
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	1 000	mg/kg		2005

PARTE B. del tema 4b del programa**ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL (SIN 472c)****SIN 472c Clase funcional del SIN: Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes, estabilizadores**

N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite/Año de adopción
-------------------------------	------------------------	------------	-------	-------------------------

13.1	Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	9 000 mg/kg	380, 381	2016
------	--	-------------	----------	------

PARTE C. del tema 5a del programa

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.6.1 Queso no madurado						
01.6.1	PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2021	100	3, 161, XS221, XS273, XS275
01.6.2 Queso no madurado						
01.6.2	CURCUMINA	100(i)	8	2021	BPF	498, XS208 y XS278
02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal						
02.1.3	IINDIGOTINA (CARMÍN DE INDIGO)	132	8	2021	300	161, XS19, XS211, XS329

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 3	Para uso en tratamiento superficial solamente.
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 498	Solo para uso en la corteza comestible del queso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).
Nota XS19:	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981).
Nota XS208	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los quesos en salmuera (CODEX STAN 208-1999).
Nota XS211	Excluidos los productos regulados por la Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999).
Nota XS221	Excluidos los productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001).
Nota XS273	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968).
Nota XS275	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (queso de nata "cream cheese") (CXS 275-1973).
Nota XS278	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso extraduro para rallar (CXS 278-1978).
Nota XS329	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017).

PARTE D. del tema 5b del programa**D.1- Disposiciones de CX/FA 23/53/1, apéndice 1**

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
06.4.2 Pastas y fideos precocidos y productos análogos						
06.4.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	211	8	2011
08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza						
08.1.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20	4 y 16	8	2011
08.1.2	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	100	4 y 16	8	2011
08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico						
08.3.1.1	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	100	16	8	2010
08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico						
08.3.1.2	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	20	16	8	2010
08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico						
08.3.1.3	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	20	16	8	2010
09.1.1 Pescado fresco						
09.1.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	4, 16 y 50	8	2010
09.1.1	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	300	4	8	2011
09.1.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.1.2	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	100	4, 16, XS292, XS312 y XS315	8	2017
09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	100	304	8	2017
09.2.3 Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	16	8	2005
09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos						
09.2.4.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	95	8	2009
09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos						
09.2.4.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000		8	2005
09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.4.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	16	8	2005
09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.2.5	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311	8	2018
09.3.1 Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.3.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	16	8	2005

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						
09.3.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	16	8	2005
09.3.3 Sucedáneos de salmón caviar y otros productos pesqueros a base de huevas						
09.3.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	XS291	8	2018
09.3.4 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej. la pasta de pescado), excluidos los productos indicados de las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3						
09.3.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	16	8	2005
10.1 Huevos frescos						
10.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1 000	4	8	2005
10.1	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	1 000	4	8	2011
11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)						
11.4	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	50		8	2005
11.4	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	50	217	8	2011
12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)						
12.6.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2 000		8	2005
12.6.2 Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")						
12.6.2	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2 000		8	2005
12.6.3 Mezclas para salsas y "gravies"						
12.6.3	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2 000		8	2005
14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta						
14.2.1	CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	600		8	2005

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota 50 Solo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 95 Para uso en alimentos no normalizados: sólo para uso en productos de surimi y huevas de pescado.
- Nota 211 Solo para uso en los fideos.
- Nota 217 Excepto para uso en cubiertas a 300 mg/kg.
Solo para uso en empanados o rebozados en productos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989), solo o en combinación: carotenos (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) y carotenos beta-, vegetales (SIN 160a(ii)).
- Nota 304
- Nota XS167 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989).

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 XS244	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004).
Nota XS291	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010).
Nota XS292	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los moluscos bivalvos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).
Nota XS311	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013).
Nota XS312	Excluidos los productos que corresponden a la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013).
Nota XS315	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).

D.2- Disposiciones de CX/FA 23/53/8, Apéndice 4, Parte D

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, el aderezo para fideos instantáneos)						
12.2	ACESULFAME DE POTASIO	950	2 000	161, 188, XS326, XS327, XS328	8	2021
12.2	NEOTAMO	961	32	161, XS326, XS327, XS328	8	2021
12.2.1 Hierbas aromáticas y especias						
12.2.1	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161, XS326, XS327, XS328	8	2021

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 XS326	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV) (CODEX STAN 326-2017).
Nota XS327	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el comino (CODEX STAN 327-2017).
Nota XS328	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el tomillo seco (CODEX STAN 328-2017).

PARTE E. del tema 5d del programa

Disposiciones que deben eliminarse de los cuadros I y II de la NGAA

N.º de categoría de alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	534	2021	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, aromatizantes, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes

PARTE F. del tema 5f del programa**Disposiciones que deben eliminarse de los cuadros I y II de la NGAA**

ORTO-FENILFENOL					
ORTO-FENILFENOL (SIN 231)			Clase funcional: Conservantes		
ORTO-FENILFENOL SÓDICO (SIN 232)			Clase funcional: Conservantes		
N.º categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	12 mg/kg	49	1999	

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**SUSPENSIÓN DEL TRABAJO**

(Para adopción)

Parte A: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5a DEL PROGRAMA

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.1.2 Otras leches líquidas (naturales/simples)						
01.1.2	ÉSTERES DE LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(iii)	2		BPF	
01.1.2	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	2		30	39
01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales/simples)						
01.2	LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(ii)	4		100	
01.2	LICOPENO, SINTÉTICO	160d(iii)	4		100	
01.2	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	4		100	
01.2	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		100	
01.2.2 Cuajada (natural/simple)						
01.2.2	DIÓXIDO DE TITANIO	171	7		BPF	
01.3.2 Blanqueadores de bebidas						
01.3.2	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5 000	
01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural/simple)						
01.4.1	ROJO DE REMOLACHA	162	7		BPF	
01.4.1	CARAMELO I-CARAMELO PURO	150a	7		BPF	
01.4.1	CLOROFILAS	140	7		BPF	
01.4.1	DIÓXIDO DE TITANIO	171	7		BPF	
01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples)						
01.4.2	ROJO DE REMOLACHA	162	7		BPF	
01.4.2	CARAMELO I-CARAMELO PURO	150a	7		BPF	
01.4.2	CLOROFILAS	140	7		BPF	
01.4.2	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5 000	
01.4.2	DIÓXIDO DE TITANIO	171	7		BPF	
01.4.4 Productos análogos a la nata (crema)						
01.4.4	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		300	185
01.4.4	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5 000	
01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo						
01.5.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		55	185
01.6.1 Queso no madurado						

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.6.1	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		25	185
01.6.1	CURCUMINA	100(i)	4		500	3
01.6.1	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
01.6.1	AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		BPF	3
01.6.1	TARTRAZINA	102	4		300	3
01.6.1	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		100	
01.6.2 Queso madurado						
01.6.2	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		50 000	
01.6.2	CURCUMINA	100(i)	4		500	
01.6.2	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza						
01.6.2.1	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		25	185
01.6.2.2 Corteza de queso madurado						
01.6.2.2	AMARANTO	123	7		100	
01.6.2.2	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7		BPF	
01.6.2.2	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		BPF	
01.6.2.2	MARRÓN HT	155	7		BPF	
01.6.2.2	AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		BPF	
01.6.3 Queso de suero						
01.6.3	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		50	8
01.6.3	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		10	185
01.6.4 Queso elaborado						
01.6.4	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		25	185
01.6.4	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7		200	
01.6.4	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		200	
01.6.4	MARRÓN HT	155	7		200	
01.6.4	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		50 000	
01.6.4	CURCUMINA	100(i)	7		200	
01.6.4	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		1 500	
01.6.4	EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	2		140	39

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
01.6.4	AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		200	
01.6.4	TARTRAZINA	102	7		200	
01.6.4	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		100	
01.6.4.1 Queso fundido natural						
01.6.4.1	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.						
01.6.4.2	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
01.6.5 Productos análogos al queso						
01.6.5	MARRÓN HT	155	7		BPF	3
01.6.5	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
01.6.5	AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		BPF	3
01.6.5	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		100	
01.6.6 Queso de proteínas del suero						
01.6.6	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		50	8
01.6.6	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		10	185
01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)						
01.7	AMARANTO	123	7		300	
01.7	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
01.7	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5 000	
01.7	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		150	
01.8.1 Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero						
01.8.1	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		20	8
01.8.1	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		20	185
01.8.1	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		50 000	
01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero						
01.8.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		20	8
01.8.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		20	185
02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua						
02.1	LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(ii)	4		25	

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
02.1	LICOPENO, SINTÉTICO	160d(iii)	4		25	
02.1	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	4		25	
02.1.1 Aceite de mantquilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"						
02.1.1	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		100	8
02.1.2 Grasas y aceites vegetales						
02.1.2	ROJO DE REMOLACHA	162	7		BPF	
02.1.2	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		20 000	
02.1.2	CURCUMINA	100(i)	7		5	
02.1.2	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		50 000	
02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal						
02.1.3	ROJO DE REMOLACHA	162	7		BPF	
02.1.3	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		20 000	
02.1.3	CLOROFILAS	140	7		BPF	
02.1.3	CURCUMINA	100(i)	7		5	
02.1.3	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5 000	
02.1.3	TARTRAZINA	102	4		300	
02.2.1 Mantquilla (manteca)						
02.2.1	LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(ii)	4		25	
02.2.1	LICOPENO, SINTÉTICO	160d(iii)	4		25	
02.2.1	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	4		25	
02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar						
02.2.2	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		100	8
02.2.2	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		20 000	
02.2.2	CURCUMINA	100(i)	4		10	
02.2.2	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		10 000	
02.2.2	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		100	
02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas						
02.3	LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5 000	
02.3	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		50	
02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7						
02.4	AMARANTO	123	7		300	
02.4	MARRÓN HT	155	8		150	
02.4	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
02.4	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		150	
03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes						
03.0	MARRÓN HT	155	7		150	
03.0	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
03.0	AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		150	
03.0	ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	4		150	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.
 Nota 8 Como bixina.
 Nota 39 Sobre la base total de carotenoides.
 Nota 185 Como norbixina.

PARTE B: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5b DEL PROGRAMA

B.1- Disposiciones de CX/FA 23/53/8, Apéndice 1

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas					
01.1.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	150	52 y XS243	2
01.3.2 Blanqueadores de bebidas					
01.3.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS250 y XS252	2
01.4.4 Productos análogos a la nata (crema)					
01.4.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	20		2
01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo					
01.5.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS251	2
01.6.1 Queso no madurado					
01.6.1	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS221, XS262, XS273, XS275, XS283	2
01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza					
01.6.2.1	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2
01.6.2.2 Corteza de queso madurado					
01.6.2.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	500		2
01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)					

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
01.6.2.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
01.6.4 Queso elaborado					
01.6.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
01.6.5 Productos análogos al queso					
01.6.5	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)					
01.7	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS243	2
02.1.2 Grasas y aceites vegetales					
02.1.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	25	232, XS33, XS210, XS325R	2
02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal					
02.1.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	25	XS211, XS329	2
02.2.1 Mantequilla (mantequilla)					
02.2.1	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	25	146, 291, XS279	2
02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar					
02.2.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	35	XS253, XS256	2
02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas					
02.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7					
02.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	150		2
03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes					
03.0	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera					
04.1.2.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	1 000	XS260	2
04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas					
04.1.2.5	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200	XS296	2
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					
04.1.2.6	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	500	XS160	2
04.1.2.7 Frutas confitadas					
04.1.2.7	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta					
04.1.2.9	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	150		2
04.1.2.10 Productos de fruta fermentada					
04.1.2.10	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	500		2
04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería					

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
04.1.2.11	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe 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					
04.2.2.7	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	50	XS38, XS151, XS223, XS260, XS294R	2
05.1.4 Productos de cacao y chocolate					
05.1.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2
05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate					
05.1.5	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
05.2 Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4					
05.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
05.3 Goma de mascar					
05.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
05.4 Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces					
05.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena					
06.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
06.4.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	1 200	153 y XS249	2
06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)					
06.5	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	150		2
06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)					
06.6	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	500		2
07.1.2 Galletas saladas, excepto galletas dulces					
07.1.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	1 000		2
07.1.3 Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)					
07.1.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado					
07.1.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200	116	2
07.1.5 Panes y bollos al vapor					
07.1.5	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	216	2
07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas					
07.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza					

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
08.1.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	4 y 16	2
08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico					
08.3.1.1	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	16	2
08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico					
08.3.1.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	20	16	2
08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico					
08.3.1.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	20	16	2
08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente					
08.3.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	20	16, XS88, XS89, XS98	2
08.4 Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)					
08.4	CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	10 000		2
08.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
09.1.1 Pescado fresco					
09.1.1	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	300	4	2
09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos					
09.1.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	4, 16, XS292, XS312, XS315	2
09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 y XS315	2
09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	96 y XS291	2
09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados					
09.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119	2
10.1 Huevos frescos					
10.1	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	1 000	4	2
10.4 Postres a base de huevo (p. ej. flan)					
10.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	150		2
11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)					

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
11.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	50	217	2
12.2.2 Aderezos y condimentos					
12.2.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	500		2
12.4 Mostaza					
12.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	300		2
12.5 Sopas y caldos					
12.5	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	300	341 y XS117	2
12.6 Salsas y productos análogos					
12.6	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	500	XS302	2
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					
12.7	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	50		2
13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)					
13.3	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	50	XS118	2
13.4 Preparados para adelgazamiento y control del peso					
13.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	50	XS181 y XS203	2
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					
13.5	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	300		2
13.6 Complementos alimenticios					
13.6	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	300		2
14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas					
14.1.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2
14.2.2 Sidra y sidra de pera					
14.2.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)					
14.2.4	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol					
14.2.6	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)					
14.2.7	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	200		2
15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)					
15.1	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
15.2 Nueces elaboradas incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)					
15.2	EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
- Nota 95 Para uso en alimentos no normalizados: sólo para uso en productos de surimi y huevas de pescado.
- Nota 96 Sobre la base del peso seco del edulcorante de alta intensidad.
- Nota 116 Solo para el uso en masas.
- Nota 146 Beta-caroteno (sintético) (SIN 160a(i)) solamente.
- Nota 153 Solo para uso en los fideos instantáneos.
- Nota 183 Solo para uso en decoración de superficies.
- Nota 216 Sólo para uso en productos a base de maíz.
- Nota 217 Excepto para uso en cubiertas a 300 mg/kg.
- Nota 232 Para uso en grasas de hortalizas conforme a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), solamente.
- Nota 291 Excepto para uso de beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 35 mg/kg.
Solo para uso en empanados o rebozados en productos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989), solos o en combinación: carotenos (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) y carotenos beta-, vegetales (SIN 160a(ii)).
- Nota 304 Para uso en productos que se ajusten a la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) por separado o en combinación: carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)), -carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 50 mg/kg.
- Nota 341 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el salmón en conserva (CODEX STAN 3-1981).
- Nota XS3 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).
- Nota XS33 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (CODEX STAN 36-1981).
- Nota XS36 Excluidos los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1991).
- Nota XS37 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981).
- Nota XS38 Excluidos los productos regulados por la Norma para el atún y el bonito en conserva (70-1981).
- Nota XS70 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981).
- Nota XS87 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la carne tipo "Corned Beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS88 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la carne "Luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos regulados por la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CODEX STAN 90-1981).

- Nota XS92 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981).
- Nota XS94 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva (CODEX STAN 94-1981).
- Nota XS95 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos regulados por la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).
- Nota XS117 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los “bouillons” y consomés (CODEX STAN 117-1981).
- Nota XS118 Excluidos los productos que corresponden a la Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CXS 118-1979).
- Nota XS119 Excluidos los productos regulados por la Norma para pescados en conserva (CODEX STAN 119-1981).
- Nota XS151 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el gari (CXS 151-1985).
- Nota XS160 Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987).
- Nota XS165 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
- Nota XS167 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989).
- Nota XS181 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso (CXS 181-1991).
- Nota XS189 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993).
- Nota XS190 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995).
- Nota XS191 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995).
- Nota XS203 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento (CXS 203-1995).
- Nota XS210 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).
- Nota XS211 Excluidos los productos regulados por la Norma para las grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999).
- Nota XS221 Excluidos los productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001).
- 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 XS223 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el kimchi (CXS 223-2001).
- Nota XS236 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003).
- Nota XS243 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
- Nota XS244 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004).
- Nota XS249 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006).
- Nota XS250 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CODEX STAN 250-2006).
- Nota XS251 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251-2006).
- Nota XS252 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CODEX STAN 252-2006).
- Nota XS253 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2003).
- Nota XS256 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007).

Nota XS260	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007).
Nota XS262	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CODEX STAN 262-2007).
Nota XS263	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Cheddar (CXS 263-1966).
Nota XS264	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Danbo (CXS 264-1966).
Nota XS265	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Edam (CXS 265-1966).
Nota XS266	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Gouda (CXS 266-1966).
Nota XS267	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Havarti (CXS 267-1966).
Nota XS268	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Samsø (CXS 268-1966).
Nota XS269	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Emmental (CXS 269-1967).
Nota XS270	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1968).
Nota XS271	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968).
Nota XS272	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Provolone (CXS 272-1968).
Nota XS273	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968).
Nota XS274	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969).
Nota XS275	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (queso de nata "cream cheese") (CXS 275-1973).
Nota XS276	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973).
Nota XS277	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 277-1973).
Nota XS278	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso extraduro para rallar (CXS 278-1978).
Nota XS279	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la mantequilla (manteca) (CXS 279-1971).
Nota XS283	Excluidos los productos correspondientes a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).
Nota XS291	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010).
Nota XS292	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).
Nota XS294R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para el gochujang (CXS 294R-2009).
Nota XS296	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009).
Nota XS302	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011).
Nota XS311	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013).
Nota XS312	Excluidos los productos que corresponden a la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013).
Nota XS315	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).
Nota XS325R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017).
Nota XS329	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017).

B.2- Disposiciones de CX/FA 23/53/8, Apéndice 2

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
04.1.2.2 Frutas secas					
04.1.2.2	TARTRATOS	334, 335(ii) y 337	BPF	45	7
14.1.2 Néctares de frutas y hortalizas					
14.1.2	PECTINAS	440	3 000		2

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
14.1.2	CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2 000		2
14.1.2.1 Zumos (jugos) de fruta					
14.1.2.1	LACTATO DE CALCIO	327	1 200	336	2
14.1.2.1	GOMA GELLAN	418	200	336	2
14.1.2.1	CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	500	336	2
14.1.2.2 Zumo (jugo) de hortalizas					
14.1.2.2	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	1 000	33	7
14.1.2.2	TARTRATOS	334, 335(ii) y 337	4 000	45	7
14.1.2.4 Concentrados para zumo (jugo) de hortalizas					
14.1.2.4	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	1 000	33 y 127	7
14.1.2.4	TARTRATOS	334, 335(ii) y 337	BPF		
14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas					
14.1.3	PECTINAS	440	BPF		
14.1.3.2 Néctar de hortalizas					
14.1.3.2	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	BPF		
14.1.3.2	TARTRATOS	334, 335(ii) y 337	BPF		

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 33 Como fósforo.
 Nota 45 Como ácido tartárico
 Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
 Nota 336 Sólo para uso en zumos de ciruela china.

B.3- Disposiciones de CX/FA 23/53/8, Apéndice 4, Parte D

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
01.6.5 Productos análogos al queso					
01.6.5	SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	790	113	3

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas					
02.3	SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 550	119	3
04.1.2.2 Frutas secas					
04.1.2.2	SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 130	113	3
14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta					
14.2.1	SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	790	113 y 138	3

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 113 Como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfamo 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 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.

B.4- Disposiciones de CX/FA 23/53/8, Apéndice 4, Parte B, C, E

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales/simples)					
01.2	ERITRITOL	968	40 000		4
01.2	LACTITOL	966	30 000		4
01.2	MALTITOL	965(i)	50 000		4
01.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	50 000		4
01.2	TAUMATINA	957	BPF		4
01.2	XILITOL	967	30 000		7
01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación					
01.2.1.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7
01.2.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
01.2.1.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7
01.2.1.2	XILITOL	967	BPF		7
01.2.2 Cuajada (natural/simple)					
01.2.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7
01.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
01.2.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7
01.2.2	XILITOL	967	BPF		7
01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural/simple)					
01.4.1	ERITRITOL	968	600 000		4
01.4.1	LACTITOL	966	30 000		4

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
01.4.1	MALTITOL	965(i)	300 000		4
01.4.1	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	300 000		4
01.4.1	SORBITOL	420(i)	200 000		4
01.4.1	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	200 000		4
01.4.1	XILITOL	967	30 000		4
01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples)					
01.4.2	ERITRITOL	968	600 000		4
01.4.2	LACTITOL	966	30 000		4
01.4.2	MALTITOL	965(i)	300 000		4
01.4.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	300 000		4
01.4.2	SORBITOL	420(i)	200 000		4
01.4.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	200 000		4
01.4.2	XILITOL	967	30 000		4
01.6.5 Productos análogos al queso					
01.6.5	ADVANTAME	969	10		2
02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas					
02.3	ADVANTAME	969	10		2
04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie					
04.1.1.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7
04.1.1.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
04.1.1.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
04.1.1.2	MANITOL	421	BPF		4
04.1.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
04.1.1.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7
04.1.1.2	XILITOL	967	BPF	16	7
04.1.1.2	ADVANTAME	969	20		2
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					
04.2.1.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7
04.2.1.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
04.2.1.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
04.2.1.2	MANITOL	421	BPF		4
04.2.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
04.2.1.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7
04.2.1.2	XILITOL	967	BPF	16	7
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					
04.2.2.1	ADVANTAME	969	10		2
04.2.2.1	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26	3
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					
04.2.2.7	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	50 000		4
04.2.2.7	LACTITOL	966	10 000		4
04.2.2.7	MALTITOL	965(i)	100 000		4
04.2.2.7	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	100 000		4
04.2.2.7	SORBITOL	420(i)	70 000		4

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
04.2.2.7	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	70 000		4
04.2.2.7	XILITOL	967	10 000		4
06.4.1 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
06.4.1	SORBITOL	420(i)	35 000		4
06.4.1	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	35 000		4
06.4.2 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
06.4.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7
06.4.2	LACTITOL	966	BPF		7
06.4.2	MALTITOL	965(i)	BPF		7
06.4.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7
06.4.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
06.4.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7
06.4.2	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26	3
06.4.2	XILITOL	967	BPF		7
08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza					
08.1	LACTITOL	966	BPF		4
08.1	MALTITOL	965(i)	BPF		4
08.1	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes					
08.1.1	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7
08.1.1	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
08.1.1	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7
08.1.1	XILITOL	967	BPF	16	7
08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza					
08.1.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7
08.1.2	SORBITOL	420(i)	5 000		7
08.1.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	5 000		7
08.1.2	XILITOL	967	BPF		7
09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.1	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7
09.1	LACTITOL	966	BPF		4
09.1	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.1	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.1	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
09.1	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7
09.1	XILITOL	967	BPF	16	7
09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2	ERITRITOL	968	200 000		4
09.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	100 000		4
09.2	LACTITOL	966	20 000		4
09.2	SORBITOL	420(i)	500		4
09.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	500		4
09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2.1	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
09.2.1	LACTITOL	966	BPF		7
09.2.1	MALTITOL	965(i)	BPF		7
09.2.1	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7
09.2.1	SORBITOL	420(i)	BPF		7
09.2.1	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7
09.2.1	XILITOL	967	BPF		7
09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7
09.2.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.2.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
09.2.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7
09.2.2	XILITOL	967	BPF	16	7
09.2.3 Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2.3	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7
09.2.3	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.2.3	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.2.3	XILITOL	967	BPF	16	7
09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2.4	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.2.4	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos					
09.2.4.1	SORBITOL	420(i)	35 000		7
09.2.4.1	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	35 000		7
09.2.4.1	XILITOL	967	BPF		7
09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos					
09.2.4.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7
09.2.4.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
09.2.4.2	XILITOL	967	BPF		7
09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2.4.3	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7
09.2.4.3	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
09.2.4.3	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7
09.2.4.3	XILITOL	967	BPF	16	7
09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2.5	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7
09.2.5	XILITOL	967	BPF		7
09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.3.2	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	120		4
09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos					

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
09.3.3	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	120		4
10.2.2 Productos congelados a base de huevo					
10.2.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
10.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 1.1.1.3					
11.3	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		4
12.1.2 Sucedáneos de la sal					
12.1.2	ERITRITOL	968	200 000		4
12.1.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7
12.1.2	LACTITOL	966	BPF		4
12.1.2	MALTITOL	965(i)	50 000		4
12.1.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	50 000		4
12.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
12.1.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7
12.1.2	XILITOL	967	BPF		7
13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños					
13.2	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	100 000		4
13.2	LACTITOL	966	BPF		7
13.2	MALTITOL	965(i)	BPF		7
13.2	JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7
13.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
13.2	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7
13.2	TAUMATINA	957	BPF		4
13.2	XILITOL	967	BPF		7
14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao					
14.1.5	ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	300 000		4
14.1.5	LACTITOL	966	30 000		4
14.1.5	SORBITOL	420(i)	BPF		4
14.1.5	JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		4
14.1.5	XILITOL	967	30 000		4
14.2.3 Vinos de uva					
14.2.3	GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26	3

Notas a la Norma general para aditivos alimentarios

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

Nota 26 Como equivalentes de esteviol.

B.5- Disposiciones de CX/FA 23/53/8, Apéndice 4, Parte D

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Año
7.1.5 Panes y bollos al vapor						
7.1.5	ADVANTAME	969	10		2	

B.6- Disposiciones de CX/FA 23/53/8, apéndice 5

Categoría de alimentos	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite
01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza					
01.6.2.1	ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	XS274, XS276 y XS277	2
07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas					
07.2	SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	700	165, 478 y 510	2

Notas a la Norma general para aditivos alimentarios

- Nota 165 Sólo 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 su uso a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no aplicarse a la utilización adecuada como acentuador del sabor.
- Nota 510 Papel de oblea solamente.
- Nota XS274 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969).
- Nota XS276 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973).
- Nota XS277 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 277-1973).

Apéndice IX

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
Nuevas disposiciones para su inclusión en la NGAA en el trámite 2
(para información)

PARTE A: Propuestas de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas¹

N.º de cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
ETIL-LAUROIL ARGINATO					
SIN 243	Etil-lauroil arginato		Clase funcional: Conservante		
01.6.1	Queso no madurado	200	XS221, XS273, XS275	Adoptada	2021
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	Adoptada	2021
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200	214, 215	Adoptada	2011
SORBATOS					
SIN 200	Ácido sórbico		Clase funcional: Conservante		
SIN 202	Sorbato de potasio		Clase funcional: Conservante		
SIN 203	Ascorbato de calcio		Clase funcional: Conservante		
01.6.1	Queso no madurado	1 000 3 000	42, 223 , 492, 494	Adoptada	2021
01.6.2	Queso madurado	3 000	42, 457 , 499, 501 , XS208, XS274, XS276, XS277, Nueva nota: "Para uso en los productos correspondientes a la Norma para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264- 1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Harvati (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968): solo para tratamiento de superficie"	Adoptada	2021

¹ Las propuestas de adiciones a las disposiciones aprobadas existentes figuran en **negrita**. Las propuestas de eliminación de las notas existentes de las disposiciones aprobadas figuran tachadas.

POLIDIMETILSILOXANOS					
SIN 900a	Polidimetilsiloxano		Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, emulsionante		
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	30	Nueva nota: “Excepto para su uso en los productos correspondientes a las Normas para mermeladas, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009) a una dosis máxima de 10 mg/kg”	Adoptada	1999
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO					
SIN 476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado		Clase funcional: Emulsionante		
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	5 000	Nueva nota: “Excepto para uso en salsas emulsionadas y salsas para mojar con > 20% de contenido de grasa a 8 000 mg/kg”	Adoptada	2018
AZORRUBINA (CARMOISINA)					
SIN 122	AZORRUBINA (CARMOISINA)		Clase funcional: Colorante		
13.6	Complementos alimenticios	300	539 y 533 Nueva nota: “Excepto para uso a 1 100 mg/kg en formas efervescentes como se venden al consumidor solamente.	Adoptada	2021
RIBOFLAVINAS					
SIN 101(i)	Riboflavina, sintética		Clase funcional: Colorante		
SIN 101(ii)	5'-(Fosfato sódico) de riboflavina		Clase funcional: Colorante		
SIN 101(iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>		Clase funcional: Colorante		
SIN 101(ii)	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>		Clase funcional: Colorante		
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	4 y 16	Adoptada	2018
04.2.1.2	Hortalizas frescas tratadas en la superficie, (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y legumbres, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	BPF	4 y 16	Adoptada	2008
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	BPF		Adoptada	2008

	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				
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315	Adoptada	2017
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y XS166	Adoptada	2017
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	Adoptada	2005
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	95	Adoptada	2008
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	BPF		Adoptada	2008
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	Adoptada	2005
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311	Adoptada	2018
10.1	Huevos frescos	BPF	4	Adoptada	2005
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	BPF		Adoptada	2005
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	BPF		Adoptada	2005

PARTE B: Nuevas disposiciones para su inclusión en el trámite 2

N.º de cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
AZUL DE JAGUA (GENIPINA GLICINA)					
SIN 183	Azul de jagua (genipina glicina)		Clase funcional: Colorante		
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	160	52, Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	44	Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
01.7	Postres lácteos (p. ej., flan, o yogur aromatizado con fruta)	120	Nueva nota: "Uso en dulces y golosinas lácteos congelados a un máximo de 400 mg/kg para conseguir el color deseado" Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	160	Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	Nueva nota: "Uso en dulces y golosinas no lácteos congelados a un máximo de 400 mg/kg para conseguir el color deseado" Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	120	Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	120	Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	120	Nota 182: "Excepto leche de coco" Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	120	Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	120	Nueva nota: "Sobre una base de polímero azul"	2	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	800	Nota 183: "Para uso en la decoración"	2	

			de superficie solamente” Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”		
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	800	Nota XS309R: “Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional del Codex para la hawa con tahina (CODEX STAN 309R-2011)” Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
05.3	Goma de mascar	800	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	120	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2 000	Nueva nota: “Para su uso en productos multicolores a base de cereales listos para el consumo únicamente; los 2 000 mg/kg son para piezas individuales de cereales” Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	84	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	120	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
12.2.2	Aderezos y condimentos	600	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	64	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
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	64	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	80	Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	

15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1 200	Nueva nota: “Solo para uso en chips de tortilla azul/púrpura” Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	800	Nueva nota: “Para uso en el recubrimiento de yogur de nueces cubiertas de yogur solamente” Nueva nota: “Sobre una base de polímero azul”	2	
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)					
SIN 1205	Copolímero de metacrilato, básico (CMB)		Clase funcional: Sustancia inerte, agente de recubrimiento		
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF		2	
11.1.1	Azúcar Blanco	BPF		2	
11.1.2	Azúcar en polvo, dextrosa en polvo	BPF		2	
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	BPF		2	
POLIASPARTATO DE POTASIO					
SIN 456	Poliaspartato de potasio		Clase funcional: Estabilizador		
14.2.3	Vinos de uva	300		2	
DIMETIL DICARBONATO					
SIN 242	Dimetil dicarbonato		Clase funcional: Conservante		
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	250		2	
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	250		2	

NOTAS:

- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
- Nota 165 Sólo para uso en productos con fines nutritivos especiales.
- Nota 182 Excluida leche de coco.
- Nota 183 Solo para uso en decoración de superficies.
- Nota 214 Excepto los productos que corresponden a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2006)
- Nota 215 Excepto los productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007).
- Nota 223 Excepto para uso en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas a 3 000 mg/kg.
- Nota 457 Excepto para uso en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968): a una dosis máxima de 1 000 mg/kg para el tratamiento de la superficie solamente.
- Nota 492 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).
- Nota 494 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).
Nota 499	Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso extraduro 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.
Nota 501	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.
Nota 533	Excepto para uso solo a 100 mg/kg en forma líquida, tal como se vende al consumidor.
Nota 539	Solo para uso en formas sólidas, tal y como se vende al consumidor.
Nota XS208	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los quesos en salmuera (CODEX STAN 208-1999).
Nota XS221	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001).
Nota XS263	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Cheddar (CXS 263-1966).
Nota XS264	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Danbo (CXS 264-1966).
Nota XS265	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Edam (CXS 265-1966).
Nota XS266	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Gouda (CXS 266-1966).
Nota XS267	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Havarti (CXS 267-1966).
Nota XS268	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Samsø (CXS 268-1966).
Nota XS269	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Emmental (CXS 269-1966).
Nota XS270	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1966).
Nota XS271	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1966).
Nota XS272	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Provolone (CXS 272-1966).
Nota XS273	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968).
Nota XS274	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1966).
Nota XS275	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (queso de nata "cream cheese") (CXS 275-1973).
Nota XS276	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 276-1966).
Nota XS277	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 277-1973).
Nota XS278	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso extraduro para rallar (CXS 278-1978).
Nota XS283	Excluidos los productos correspondientes a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).
Nota XS309R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional del Codex para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).
Nueva nota	Sobre una base de polímero azul.
Nueva nota	Uso en dulces y golosinas lácteos congelados a un máximo de 400 mg/kg para conseguir el color deseado.
Nueva nota	Uso en dulces y golosinas no lácteos congelados a un máximo de 400 mg/kg para conseguir el color deseado.
Nueva nota	Únicamente para uso en cereales multicolores listos para el consumo; los 2 000 mg/kg corresponden a piezas individuales de cereales.
Nueva nota	Solo para uso en chips de tortilla azul/púrpura.
Nueva nota	Para uso en el recubrimiento de nueces cubiertas de yogur solamente.
Nueva nota	Para uso en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968) para el tratamiento de la superficie solamente.
Nueva nota	Excepto para uso en los productos correspondientes a las Normas para confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009) a una dosis máxima de 10 mg/kg.
Nueva nota	Excepto para uso en salsas emulsionadas y salsas para mojar con > 20% de contenido de grasa a 8 000 mg/kg.
Nueva nota	Excepto para uso solo a 1 100 mg/kg en formas efervescentes, tal como se vende al consumidor solamente.

Apéndice X

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE
NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1986)**

(Para adopción en el trámite 5/8)

Las adiciones figuran en **negrita/subrayadas**. Las entradas eliminadas se indican en **negrita/subrayadas/tachadas**.

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
419	Goma ghatti	<u>Sustancia inerte</u>	<u>sustancia inerte</u>
		Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Espesante	<i>espesante</i>
427	Goma de acacia	Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Agente gelificante	<i>Agente gelificante</i>
		<u>Humectante</u>	<u>agente de retención de humedad</u>
		Estabilizador	<u>estabilizador de espuma</u> <i>estabilizador</i>
		Espesante	<u>agente texturizante</u> <i>espesante</i>
960b(i)	Rebaudiosida A de múltiples donantes de genes expresada en <i>Yarrowia lipolytica</i> (SIN 960b(i))	<u>Edulcorante</u>	<u>edulcorante</u>
1207	Copolímero de metacrilato, aniónico	Agente de glaseado	<u>Agente de recubrimiento</u>
			<i>agente de glaseado</i>

Apéndice XI

LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

(Las sustancias sujetas a petición de datos del JECFA y para las que no se requieren más datos, se han eliminado de la Lista de prioridades)

PARTE A: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1	ADIPATOS	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Con apoyo de: CCFA53</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: N/A</p>	<p>Base de la solicitud: El grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) sobre la NGAA distribuyó las disposiciones sobre los ADIPATOS que estaban en el proceso de los trámites de la NGAA para recoger observaciones y el grupo de trabajo presencial (GT) las debatió en la CCFA48. Durante ese debate se observó que la evaluación del riesgo del JECFA respecto a los adipatos se llevó a cabo en 1966 y que el JECFA no evaluó la exposición en ese momento (véase FA/48 CRD2).</p> <p>En consecuencia, la CCFA48 solicitó a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular (CL 2016/9-FA) para pedir información sobre las dosis de uso en categorías específicas de alimentos que se entregara a la Secretaría del JECFA con el fin de evaluar la exposición (REP 16/FA párr. 59). Las respuestas a la CL 2016/9-FA se recogieron en CX/FA 17/49/8, FA/49 CRD12 y FA/49 CRD19.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
2	Palmitato de ascorbilo (SIN 304)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad, en particular para tratar el consumo de niños menores de 12 semanas de edad</p> <p>Propuesto por: CCNFSDU</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p>Base de la solicitud: La CCNFSDU43 estuvo de acuerdo en que el uso de palmitato de ascorbilo (SIN 304) como antioxidante a 1 mg/100 ml en todos los tipos de preparados regulados por la norma CXS 72-1981 se justificaba tecnológicamente.</p> <p>Sin embargo, este aditivo no cuenta con una evaluación adecuada del riesgo por parte del Comité Mixto FAO/OMS DE Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para lactantes menores de 12 semanas. Antes de la aprobación, es necesario realizar una evaluación adecuada de la inocuidad para esta subpoblación.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
3	Acesulfamo (SIN 950), sacarina (SIN 954(i)-(iv)), amaranto (SIN 123), extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: No se aplica</p> <p>Proveedor de datos: No se aplica</p>	<p>Base de la solicitud: Sobre la base de la Recomendación 27 de CRD2 de CCFA52, el JECFA ha recibido las siguientes preguntas:</p> <p>El GT solicita que el Grupo de trabajo sobre la Lista de prioridades del JECFA de la CCFA52 considere la inclusión de la siguiente solicitud en la Lista de prioridades de sustancias propuesta para su evaluación por el JECFA:</p> <p>Parte 1: El CCFA solicita al JECFA que comente y discuta las siguientes preguntas con respecto al Método Presupuestario Refinado y el enfoque de evaluación de la admisión por niveles presentado por el ICBA:</p> <p>a. ¿Es científicamente firme el enfoque propuesto por ICBA? ¿Qué tan conservadora es 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 refinamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de productos que contiene la sustancia, etc.) en un cálculo del Método de Presupuesto?</p> <p>c. ¿Existen limitaciones, incertidumbres y aplicabilidad del enfoque propuesto por el ICBA que el CCFA deba conocer?</p> <p>d. ¿El enfoque presentado por el ICBA es adecuado para determinar la exposición alimentaria a los colorantes y edulcorantes en bebidas no lácteas con el fin de compararlo con la IDA del JECFA para determinar si una dosis máxima de uso propuesta es inocua?</p> <p>e. ¿Es apropiado que el CCFA utilice las estimaciones de exposición alimentaria proporcionadas para las bebidas no lácteas a partir del Método Presupuestario refinado y las evaluaciones graduales de la ingesta presentadas por el ICBA para determinar las dosis máximas de uso de los edulcorantes en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 de la NGAA y los colorantes de la categoría de alimentos de la NGAA 14.1.4 para determinar que la exposición estaría por debajo de la IDA establecida por el JECFA?</p> <p>Parte 2: El CCFA solicita que el JECFA haga una estimación de la exposición alimentaria del acesulfame potásico (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y 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 las dosis máximas de uso bajo consideración no dan lugar a una superación de la IDA en el contexto de la exposición general de todos los usos del aditivo en la alimentación. Mientras que en general se utilizarán dosis más bajas de aditivos alimentarios, las dosis máximas propuestas son de 600 mg/kg para el acesulfame potásico (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y 300 mg/kg ("sobre una 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 presentado una propuesta para reducir la dosis de uso de las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) a 230 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4. Cualquier observación del JECFA sobre la inocuidad de estas dosis máximas de uso sería útil.</p>	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
4	Bentonita (SIN 558)	<p>Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones (plomo)</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA54</p>	<p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p> <p>Base de la solicitud: En vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, la CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revise las especificaciones del plomo respecto a la tierra de diatomeas y el carbón activado y <p>evalúe los datos disponibles para apoyar la formulación de una especificación del plomo respecto a la bentonita.</p>	3
5	Carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160e) y carotenos, beta- (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2025</p> <p>Proveedor de datos: debate en curso con el JECFA</p>	<p>Base de la solicitud: Considerando la Recomendación 6 del CRD 2 a la CCFA53. Se propuso a la Secretaría del JECFA considerar una reevaluación de la exposición, en particular debido a las discrepancias de la información sobre las dosis de uso en las categorías de alimentos de la NGAA y las dosis de uso proporcionados al JECFA en evaluaciones anteriores.</p> <p>El CCFA está buscando información clara sobre la exposición al Carotenal, beta-apo-8'- y también a los carotenos, beta- por separado, para poder aplicar estrategias apropiadas de gestión de riesgos.</p> <p>La Secretaría del JECFA indicó que estaba dispuesta a considerar las necesidades del CCFA en el curso de la reevaluación de la exposición de estas sustancias.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
6	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 de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: 2027 de diciembre (lo más pronto)</p> <p>Proveedor de datos: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>Base de la solicitud: El JECFA preparó especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra en forma de polvo, en su 87ª reunión. Sin embargo, el JECFA no pudo concluir sobre su inocuidad ni establecer especificaciones. Se requieren características adicionales y datos toxicológicos, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. datos relativos a la caracterización completa de los componentes de proteínas, carbohidratos, lípidos, fibra, minerales y polifenoles no antocianinos en cinco lotes de cada uno de los líquidos y en extracto de zanahoria negra en polvo; y 	2

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>ii al menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado representativo del material presente en el comercio.</p> <p>ii. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
7	Extracto de flor de guisante de mariposa	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: IACM Con apoyo de: Canadá Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: IACM Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org</p> <p>Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com</p>	<p>Base de la solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones para su uso como colorante.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2
8	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos toxicológicos de estudios en animales neonatos, adecuados para evaluar la seguridad de su uso en preparados para lactantes Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p>Base de la solicitud: Aunque no se proporcionó ninguna confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA indicó que había un debate en curso con la industria y que el plazo para la presentación de datos podía ampliarse y, por lo tanto, la goma de semillas de algarrobo se conservaba en la lista de prioridades del JECFA, a condición de que se confirmara el suministro de datos para CCFA50.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
9	Dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480)	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA51</p>	<p>Base de la solicitud: El GT sobre la NGAA discutió la exposición a este aditivo alimentario, algunos miembros señalaron que la exposición de un niño pequeño podría exceder</p>	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: ICBA	la IDA. Un observador señaló que habían realizado un cálculo del presupuesto y que el cálculo podía presentarse si se solicitaba. El GT acordó solicitar al JECFA que revisara el cálculo, que será presentado por el observador, así como otra información de exposición que tal vez esté disponible.	
10	Sustancias aromatizantes (16 recién propuestas y 88 presentadas previamente para evaluación de la inocuidad, y 18 para revisión de especificaciones; véase el Anexo 2)	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: International Organization of the Flavour Industry (IOFI) Con apoyo de: Estados Unidos de América Año de la petición: 2019 a 2023 (CCFA51 a CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Base de la solicitud: Evaluación o reevaluación de la inocuidad, y establecimiento de especificaciones o revisión de especificaciones, según corresponda <i>Consulte los cuadros de los aromatizantes del Anexo 2</i> Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	No se aplica
	Aromatizantes: (+)carvona (no. 380.1) y (-)-carvona (no. 380.2)	Tipo de solicitud: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón e IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Base de la solicitud: (Véase el informe de la JECFA86 o el Cuadro II de CX/FA 19/51/3) Se requieren datos adicionales para terminar la evaluación de la exposición: <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. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	No se aplica
	Aromatizantes: 2-metil pentanoato de etilo (No. 214), cis-3-Hexeno-1-ol (No. 315), mentol (No. 427), l-lactato de mentilo (No. 433),	Tipo de solicitud: revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: CCFA 51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Abril de 2019 Proveedor de datos: Japón e IOFI codex@mext.go.jp	Base de la solicitud: (Consulte CX/FA 19/51/4 add.2) Solicita la reconsideración de las especificaciones de 16 aromatizantes que se examinaron en la 86ª reunión del JECFA (enumeradas en el Anexo 1 o en el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4) debido a las distancias introducidas entre la especificación del JECFA (algunos elementos de la misma) y los productos comercialmente disponibles de cada compuesto.	No se aplica

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	mirceno (No. 1327), maltol (No. 1480), 2-pentilfurano (No. 1491), 2-(3-furil)acroleína (No. 1497), 3-(5-metil-2-furil)-butanal (No. 1500), 2-Furilmetilcetona (No. 1503), 3-acetil-2,5-dimetilfurano (No. 1506), (2-Furil)-2-propanona (No. 1508), 4-(2-Furil)-3-buten-2-ona (No. 1511) y Furfurilmetiléter (No. 1520))	Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net		
11	Azul de gardenia (SIN 165)	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: Gardenia Blue Interest Group (GBIG) San-Ei Gen F.F.I., Inc (Organizador representante)</p> <p>Minoru Iniwa Correo electrónico: minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp Teléfono: +81-6-6333-0521</p> <p>Masayuki Nishino Correo electrónico: mnisino@saneigenffi.co.jp Teléfono: +81-6-6333-0521</p>	<p>Base de la solicitud: El azul de gardenia es un colorante para añadir o restablecer el color de los alimentos. Al hacerlo, impartirá colores azules, verdes, morados o marrones a los alimentos, mejorando así las propiedades organolépticas de esos alimentos, que de otro modo no están coloreados o cuyo color se ha visto afectado por el procesamiento y requiere restablecerse. Las dosis máximas de uso propuestas se basan en la cantidad de colorante tecnológicamente necesaria para lograr el efecto deseado en los diferentes alimentos y se exponen en detalle en la respuesta a la CL 2021/81-FA.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Riken Vitamin Co., Ltd. (Organizador) Nobuo Dotsu</p> <p>Glico Nutrition Co., Ltd. (Organizador) Teruhisa Okabe</p>		
12	Goma gelán, bajo en acilo clarificado	<p>Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCNFSDU Año de la petición: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: EUSFI</p>	<p>Base de la solicitud: La CCNFSDU43 convino en que el uso propuesto de goma gelán clarificada de bajo contenido de acilo como espesante y estabilizador en preparados para fines médicos especiales destinados a lactantes de 5 mg/100 ml limitado a proteínas hidrolizadas o a preparados líquidos a base de aminoácidos, está tecnológicamente justificado.</p> <p>La CCNFSDU43 También acordó solicitar que el CCFA considere la inclusión del aditivo alimentario en la categoría de alimentos 13.1.3 de la NGAA "Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes" una vez que las especificaciones del aditivo alimentario se hayan designado "terminadas", señalando el trabajo en curso del CCFA sobre la armonización de las disposiciones de aditivos alimentarios en la norma CXS 72-1981 con la NGAA, así como el estado de especificación "provisional" para este aditivo alimentario.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2
13	Glicolípidos	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: IFAC Con apoyo de: EE UU Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Lanxess Deutschland GmbH, Kennedyplatz 1, D- 50569 Colonia, Alemania Dr. Andrea Bosse, Gerente Superior de Asuntos Regulatorios (andrea.bosse@lanxess.com)</p>	<p>Base de la solicitud: Los glicolípidos mejoran la calidad de las bebidas y ayudan a garantizar la inocuidad del producto a través de la conservación antimicrobiana. Los glicolípidos pueden prevenir el deterioro de las bebidas causado por microorganismos de descomposición, prolongando así la vida útil y reduciendo el desperdicio de alimentos.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: Los países que se remiten al JECFA/Codex para consultar las disposiciones nacionales sobre aditivos alimentarios, incluidos los países de África, la región de Asia y el Pacífico, el Consejo de Cooperación del Golfo y América Latina y del Sur, en la actualidad no permiten productos que contengan glicolípidos.</p>	2

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
14	Natamicina (Pimaricina) (SIN 235)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p>Propuesto por: Federación de Rusia</p> <p>Año de la solicitud: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Punto de Contacto del Codex de la Federación Rusa (codex@gsen.ru)</p>	<p>Base de la solicitud: La conveniencia de retener la natamicina en la NGAA debe evaluarse otra vez debido a los nuevos datos sobre la función de la natamicina en: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) desequilibrar la inmunidad y otras funciones corporales debido a los efectos sobre la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían en cuenta adecuadamente los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a esta solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias grampositivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
	Nisina (SIN 234)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p>Propuesto por: Federación de Rusia</p> <p>Año de la solicitud: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Punto de Contacto del Codex de la Federación Rusa (codex@gsen.ru)</p>	<p>Base de la solicitud: La conveniencia de retener la nisina en la NGAA debe evaluarse otra vez debido a los nuevos datos sobre la función de la misma en: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) desequilibrar la inmunidad y otras funciones corporales debido a los efectos sobre la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían en cuenta adecuadamente los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a esta solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias grampositivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
15	Fosfatos <ul style="list-style-type: none"> • Fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)) 	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad, en particular para tratar el consumo de niños menores de 12 semanas de edad</p> <p>Propuesto por: CCNFSDU</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p>	<p>Base de la solicitud: La CCNFSDU43 convino en que el uso de fosfatos (SIN 339(i), 339(ii) y 339(iii) e SIN 340(i), 340(ii) y 340(iii)) como reguladores de la acidez a 45 mg/100 ml como fósforo, solos o combinados, y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo en la sección 3.1.3 (e) de CXS 72-</p>	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	<ul style="list-style-type: none"> • Hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)) • Fosfato trisódico (SIN 339(iii)) • Dihidrógeno fosfato de potasio (SIN 340(i)) • Hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340 (iii)) Fosfato tripotásico (SIN 340(iii))	Disponibilidad de datos: Diciembre de 2025 Proveedor de datos: ISDI Secretariat@isdi.org	1981 en todos los tipos de preparados, se justificó tecnológicamente. Sin embargo, este aditivo no cuenta con una evaluación adecuada del riesgo por parte del Comité Mixto FAO/OMS DE Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para los lactantes menores de 12 semanas de edad. Antes de la aprobación, es necesario realizar una evaluación adecuada de la inocuidad para esta subpoblación. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	
16	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475)	Tipo de solicitud: Información completa para la evaluación de la seguridad Propuesto por: CCFA51 Año de la solicitud: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: EUSFI	Base de la solicitud: El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 señaló que puede haber nueva información disponible que podría elevar la IDA de este aditivo alimentario, solicitar una eventual reevaluación y un posible aumento de la IDA.	3
17	<ul style="list-style-type: none"> • Ésteres poliglicéridos de ricinoléico interesterificado (SIN 476) 	Tipo de solicitud de reevaluación de seguridad Propuesto por: FoodDrinkEurope Con apoyo de: Colombia; Unión Europea Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: No hay: Base para la reevaluación sujeta a los datos disponibles evaluados en la reevaluación de la EFSA de 2017	Base 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 da motivo para revisar la IDA de 7,5 mg/kg pc por día asignado por el Comité Científico para los Alimentos (SCF) en 1978, a una nueva IDA de 25 mg/kg pc por día. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	1
18	Polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (SIN 432), polioxietileno (20) monoleato de	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52)	Base de la solicitud: El JECFA señaló en su 89ª reunión haber evaluado en su 17ª reunión cinco ésteres de sorbitán de polioxietileno (polisorbatos), y haber establecido las especificaciones. El JECFA recomienda que se emita una nueva convocatoria de datos para su evaluación completa.	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	sorbitán (SIN 433), polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán (SIN 434), polioxietileno (20) monostearato de sorbitán (SIN 435), polioxietileno (20) triestearato de sorbitán (SIN 436)	Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: EUSFI	Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	
19	Extracto de romero (SIN 392)	Tipo de solicitud Datos pendientes: Estudios necesarios para (1) la toxicidad del extracto de romero en el desarrollo; y (2) determinar si los efectos observados en los niveles de hormona tiroidea de los cachorros de roedores se pueden repetir. Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: EUSFI	Base de la solicitud: Se requieren estudios adicionales sobre la toxicidad para el desarrollo y sobre los efectos observados en los niveles de hormona tiroidea de los cachorros de roedores para completar la evaluación. <u>El JECFA pide una fecha límite para la presentación de datos antes de diciembre de 2021 para los datos adicionales, o su IDA será retirada.</u> Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	1
20	Dióxido de silicio, amorfo (SIN 551)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad del dióxido de silicio, amorfo (SIN 551), incluida la evaluación toxicológica, la evaluación de la exposición y las especificaciones Propuesto por: IFAC Con apoyo de: EE UU Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: IFAC Asociación de productores de sílice amorfo sintético (ASASP), un grupo del sector Cefic Caroline Andersson, CAN@cefic.be años	Base de la solicitud: El dióxido de silicio (SIN 551) está permitido en una variedad de categorías de alimentos como antiaglutinante, antiespumante y sustancia inerte. El SIN 551 proporciona propiedades antiaglutinantes para evitar la formación de grumos en los alimentos en polvo. El SIN 551 también sirve como portador para ayudar en la manipulación y aplicaciones para su uso en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromatizantes y nutrientes. Posibles problemas para el comercio: Las preguntas sobre el tamaño de partícula del dióxido de silicio han repercutido en la evaluación de los datos de toxicidad disponibles. Preguntas similares para el dióxido de titanio llevaron a la retirada de su aprobación como aditivos alimentarios en varias jurisdicciones. Las interrupciones en el comercio consiguientes se citan como significativa base para la actual priorización del JECFA para reevaluar la inocuidad del dióxido de titanio (véanse las	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		Asociación de la Industria de Sílice y Silicato Amórfico Sintético (SASSI) Joel F. Carpenter joel.f.carpenter@gmail.com	respuestas a la CL 2021/61-FA en la 52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios).	
21	Monostearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monolaurado 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 de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: EUSFI	Base de la solicitud: Anteriormente, se solicitó revisar las especificaciones de los SIN 491, 492 y 495 para sustituir el método de identificación del rango de coagulación, tal como se indica en las monografías del JECFA para los SIN 491, 492 y 495, con la prueba de identificación "valor ácido, valor de yodo, cromatografía de gases". Sin embargo, el JECFA recomienda que se emita una convocatoria de datos para llevar a cabo una reevaluación de la inocuidad del grupo de los ésteres de ácidos grasos de sorbitano (SIN 491 a 495). Las especificaciones de este grupo se pueden revisar cuando se obtenga el resultado de la reevaluación de la inocuidad. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	1
22	Glicósidos de esteviol	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad Propuesto por: ISC Con apoyo de: EE UU Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Brendan Naulty, director comercial de ManusBio Inc. 1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901 El fabricante está representado por: Maria Teresa Scardigli, Directora Ejecutiva del Consejo Internacional de la Estevia Global Office-Avenue de Tervuren 188A-1150 Bruselas Bélgica	Base de la solicitud: Los glicósidos de esteviol modificados por enzimas (normalmente denominados bioconversión) se evaluaron en la 87ª reunión del JECFA (2019). Las especificaciones generadas incluyeron varios métodos de producción en el Appendix 3. La especificación esbozó el organismo de producción de enzimas aceptables y el origen genético. Un método similar de producción se ha desarrollado para obtener los glicósidos de esteviol modificados por enzimas utilizando 1. Otras opciones para que los genes modifiquen el <i>E. coli</i> para obtener las enzimas que transforman un producto de extracto de estevia en Rebaudisida M y 2. Una enzima adicional. Se solicita la evaluación del método de producción adicional. El nuevo proceso de producción de enzimas modificadas da como resultado una especificación idéntica y, en consecuencia, no se solicitan cambios en las especificaciones de los glicósidos de esteviol ni en las categorías de alimentos o dosis de uso. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	3
23	Sucroglicéridos (SIN 474)	Tipo de solicitud: evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA 51	Base de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en CA 05.1.4, un país miembro se preocupa de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54</p>	<p>IDA, el que el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p>	
24	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en CA 05.1.4, un país miembro se preocupa de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el que el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89ª reunión del JECFA, este consideró que se debían proporcionar exposiciones alimentarias más refinadas. Específicamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. dosis de uso comunes o medias y altas para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF o SOE, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deben clasificarse de acuerdo con el sistema de clasificación FoodEx2 u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros mediante la asignación de los alimentos registrados en FoodEx2 a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la regularidad en la presentación para todas las reuniones. <u>Dado el alcance de la petición de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles dos años después de la fecha de confirmación.</u></p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
25	Oligoésteres de la sacarosa, I y tipo II (SIN 473a)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en CA 05.1.4, un país miembro se preocupa de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el que el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89ª reunión del JECFA, este consideró que se debían proporcionar exposiciones alimentarias más refinadas.</p>	1

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>Específicamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. dosis de uso comunes o medias y altas para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF o SOE, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deben clasificarse de acuerdo con el sistema de clasificación FoodEx2 u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros mediante la asignación de los alimentos registrados en FoodEx2 a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la regularidad en la 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 problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
26	Tocoferol concentrado, mezcla (SIN307b)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad, en particular para tratar el consumo de niños menores de 12 semanas de edad</p> <p>Propuesto por: CCNFSDU</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: La CCNFSDU43 estuvo de acuerdo en que el uso de tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) como antioxidante a 1 mg/100 ml en todos los tipos de preparados infantiles correspondientes a la norma CXS 72-1981 se justificaba tecnológicamente.</p> <p>Sin embargo, este aditivo no cuenta con una evaluación adecuada del riesgo por parte del Comité Mixto FAO/OMS DE Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para lactantes menores de 12 semanas de edad. Antes de la aprobación, es necesario realizar una evaluación adecuada de la inocuidad para esta subpoblación.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
27	TAUMATINA 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 de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p>	<p>Base de la solicitud: Las proteínas de TAUMATINA II son un edulcorante natural no calórico y acentuador del sabor producido de forma recombinante en plantas verdes por NOMAD Bioscience. La gran mayoría de las taumatinas disponibles comercialmente se extraen de los árboles <i>Thaumatococcus daniellii</i>, que no se cultivan. Las mezclas naturales de taumatina se obtienen mediante la extracción de los arilos del fruto del árbol, que se cosechan en estado silvestre. La oferta</p>	2

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<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>DT/Consulting Group Daniel Tusé, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Calorie Control Council Robert Rankin rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p>impredecible y las preocupaciones por el medio ambiente con respecto a las prácticas de producción actuales han limitado un uso mayor de taumatinas, especialmente como edulcorantes. El proceso de fabricación de NOMAD no agota los recursos naturales y se puede escalar para satisfacer la creciente demanda de taumatina. LA TAUMATINA II es la proteína de la familia de la taumatina de NOMAD Bioscience producida de forma recombinante en plantas verdes como la espinaca, la lechuga, la remolacha roja y la nicotiana benthamiana; todas ellas pueden cultivarse de forma sostenible y a gran escala. El proceso de producción de NOMAD produce TAUMATINA 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 impurezas residuales que se ha demostrado que son inocuas en las cantidades presentes. NOMAD solicita un dictamen del JEFCA sobre la posibilidad de modificar la definición y ampliar las especificaciones de las composiciones actuales de taumatina para incluir también la especificación de TAUMATINA II</p> <p>Aunque la taumatina II (taumatina 2) es un componente de las mezclas de taumatina aprobado para su comercialización en la UE y figura en la especificación de E957, el proceso utilizado por NOMAD para fabricar TAUMATINA II de forma recombinante es diferente al proceso empleado para producir E957, aunque las proteínas taumatina 2/TAUMATINA II responsables de la funcionalidad son idénticas. Los diferentes procesos producen taumatina 2/II con diferentes perfiles de impurezas. El producto de NOMAD (TAUMATINA II y sus impurezas asociadas) ha recibido la clasificación GRAS por la FDA de EE UU y se considera inocuo para su uso en todas las clases de alimentos definidas para E957 y con las mismas tasas de aplicación (GRN 738). La taumatina producida de forma recombinante no ha sido evaluada por la EFSA. Como tal, es intención de NOMAD Bioscience buscar la revisión por el JECFA de las especificaciones y determinación de inocuidad de NOMAD, para que otras jurisdicciones normativas puedan confiar en esta evaluación</p>	

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	

* Clasificación de prioridad de acuerdo con REP18/FA, párrafo 156.

PARTE B: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
1.	Carbón activado (carbón activado)	<p>Tipo de solicitud: Revisión de especificaciones (plomo)</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: En vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revise las especificaciones del plomo respecto a la tierra de diatomeas y el carbón activado y ii. evalúe los datos disponibles para apoyar la formulación de una especificación del plomo respecto a la bentonita. <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
2.	Adenosina-5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la solicitud: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Shin Nihon Chemical Co., Ltd Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Base de la solicitud: La AMP deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i> está indicada para el uso durante la elaboración de alimentos y bebidas con el fin de aumentar el contenido de 5'-monofosfato (5'-IMP) en los alimentos, bebidas o ingredientes de alimentos para impartir o mejorar el sabor.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
3.	Alfa-amilasa (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes para terminar la evaluación – Evaluación de JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, en las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
			<ul style="list-style-type: none"> • método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
4.	Alfaamilasa (JECFA95-2) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, en las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
5.	Alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
6.	Amiloglucosidasa (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • datos de digeribilidad para concluir la evaluación de la alergenidad; • método de análisis validado para determinar la actividad de la amiloglucosidasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la amiloglucosidasa basada en el método de ensayo; y.

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
			<ul style="list-style-type: none"> datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
7.	Asparaginasa (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> método validado de análisis para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y. datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
8.	Proteasa de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La proteasa neutra puede ser beneficiosa en la elaboración de todas las materias primas de alimentos que contienen proteínas de forma natural. Al descomponer la proteína contenida en la materia prima, es eficaz en la producción de pan, preparados para lactantes, cervezas, bebidas de malta y licores con un contenido de alcohol del 15% o más. También se utiliza para aromatizar sopas y caldos, salsas y productos similares y aperitivos listos</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
		<p>Atsushi Kawahara (Departamento de Garantía de Calidad Director general) Correo electrónico: akawahara@hbi-enzymes.com Tel.: +81-790-64-1201; Fax: +81-790-64-1202</p>	<p>para el consumo con digeribilidad de las proteínas, como el extracto de levadura.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
9.	<p>Beta-amilasa (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i></p>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95 Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54 Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA provisional "no especificada" para la betaamilasa (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, en los niveles de uso especificados y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones. La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • método de análisis validado para determinar la actividad de la betaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la betaamilasa basada en el método de ensayo; y. • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
10.	<p>Quimosina de <i>Camelus dromedarios</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Chr-HANSEN A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Base de la solicitud: La quitosina cataliza la hidrólisis, en un sitio muy particular de la cadena de aminoácidos, de la K-caseína, la principal proteína de la leche. Este es el primer paso decisivo en toda la elaboración del 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 quitosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quitosina es la producción de queso. Además, la quitosina se puede utilizar en la producción de productos lácteos fermentados, en los que se puede utilizar para aumentar la viscosidad de la preparación. El quarg (quark) es un ejemplo de producto lácteo fermentado</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
			<p>en el que se utilizan coagulantes, como las quimosinas, para aumentar la viscosidad final del producto.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
11.	Tierra de diatomeas	<p>Tipo de solicitud: Revisión de especificaciones (plomo)</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: En vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revise las especificaciones del plomo respecto a la tierra de diatomeas y el carbón activado y ii. evalúe los datos disponibles para apoyar la formulación de una especificación del plomo respecto a la bentonita. <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
12.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producido por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la solicitud: 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>Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxylan en oligosacáridos de arabinoxylan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
13.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la solicitud: 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>Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxylan en oligosacáridos de arabinoxylan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
14.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> producido por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la solicitud: 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>Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxylan en oligosacáridos de arabinoxylan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
15.	Glutaminasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la solicitud: 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 (Eng.), MSc, PhD +1 905 542-2900 ext. 0268</p>	<p>Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de la L-glutamina a 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 agregan a otros alimentos, incluidas las bebidas, para impartir un sabor salado o umami.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
16.	Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producido por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la solicitud: 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>Base de la solicitud: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructooligosacáridos, teóricamente de todos los materiales alimenticios que contienen inulina de forma natural.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
17.	Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la solicitud: 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>Base de la solicitud: La preparación de la enzima lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de alimentos para la hidrólisis de lactosa durante el procesamiento de la leche y otros productos lácteos que contienen lactosa, por ejemplo, para obtener productos lácteos reducidos en lactosa para personas 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 problemas para el comercio: no se han encontrados</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
18.	Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la solicitud: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la solicitud: La enzima se utiliza en la elaboración de productos de levadura hidrolizando el ARN, lo que incrementa la cantidad de ribonucleótido y mejora el sabor umami.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
19.	Fosfolipasa A2 (PLA2) De páncreas de porcino expresado en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: Debido a la presentación tardía de datos toxicológicos de gran relevancia, a la falta de información y a las limitaciones de tiempo, la 95ª reunión del JECFA no pudo terminar esta evaluación. La 95ª reunión del JECFA recomendó la evaluación de esta enzima la preparación se termina en una reunión futura.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó a la Secretaría del JECFA que instara al patrocinador y a los Miembros del Codex a asegurarse de que la siguiente información adicional esté disponible para su evaluación antes de solicitar la inclusión de este preparado enzimático en la Lista de Prioridades JECFA CCFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Datos adicionales para aclarar el potencial genotóxico del concentrado de la enzima PLA2; • Datos de digeribilidad de las preparaciones enzimáticas que contienen glucoamilasa y PLA2; • Resultados de cinco lotes diferentes de todos los tipos de preparados enzimáticos de PLA2 utilizando el ensayo para determinar la actividad de PLA2 proporcionada en el expediente; • información de validación del método alternativo de análisis utilizado para determinar la actividad de PLA2 (esto debe incluir la descripción del método en inglés); • definición de la unidad para la actividad de PLA2 basada en el método alternativo de ensayo; y. • datos analíticos utilizando el método alternativo validado para al menos cinco lotes diferentes de todos los productos disponibles comercialmente.

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
			<p>Téngase en cuenta que la solicitud del JECFA de que la Secretaría del JECFA inste al patrocinador y a los Miembros del Codex a asegurar que los datos adicionales solicitados por el JECFA estén disponibles para su evaluación antes de solicitar la inclusión de este preparado enzimático en la Lista de prioridades del CCFA para el JECFA .</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
20.	Proteasa Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG5 25520	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Base de la solicitud: El preparado enzimático se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de productos de panadería. La enzima alimentaria cataliza e hidroliza 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 tratamiento mecánico de la masa; - reducción de la rigidez de la masa; - mejora de la estructura y extensibilidad de la masa durante el paso de moldeado o modelado; - forma uniforme del producto de panadería; - viscosidad regular de la mezcla, y - mejora del bocado de ciertos productos como los panes para hamburguesa <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
21.	Ribonucleasa de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de JECFA92 Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: Durante su reciente evaluación de la Ribonucleasa P, la 92ª reunión del JECFA señaló que la ribonucleasa P también puede ser producida por <i>P. citrinum</i> RP-4, pero no había suficiente información disponible sobre el concentrado enzimático producido a partir de esta cepa. Para evaluar la inocuidad de la ribonucleasa P de <i>P. citrinum</i> RP-4, se requieren estudios toxicológicos con concentrado enzimático bien caracterizado.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
22.	Transglucosidasa/alfaglucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2016 (CCFA48)</p>	<p>Base de la solicitud: La enzima alimentaria cataliza las reacciones hidrolíticas y de transferencia en la incubación con alfa-D-glucooligosacáridos. En la melaza, los azúcares no fermentables, como la rafinosa y la estaquiosa, se convierten</p>

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
	alfaglicosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)	en sacarosa, galactosa, glucosa y fructosa, que luego pueden fermentarse en alcohol. La preparación enzimática está destinada a su uso en la producción de isomaltooligosacáridos y en la fabricación de alcohol potable, lisina, ácido láctico y MSG. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
23.	Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> Expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>	Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95 Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54	Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, para finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad: <ul style="list-style-type: none"> • método validado de análisis para determinar la actividad de la xilanasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
24.	Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)	Base de la solicitud: La enzima se utiliza en los procesos de elaboración de la cerveza para hidrolizar los arabinosilanos de las paredes celulares de los cereales, con el fin de reducir la viscosidad del mosto y mejorar la filtración. La enzima también se utiliza en los procesos de horneado para mejorar las características y el manejo de la masa. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado

PARTE C: Aromatizantes para incluir en la Lista de prioridades del JECFA que se examinarán en la 53ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

C.1- Dieciséis (16) aromatizantes recientemente propuestos para incluir en la Lista de prioridades del JECFA

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
----------------	------	-----	------------------	-------------------

Nueva 53°	4948	1129-69-7	2-hexilpiridina	II
Nueva 53°	4958	2308574-23-2	4-formil-2-metoxifenil <i>l</i> -mentil-glutarato	I
Nueva 53°	4959	301310- 301310, 73, 6-79894	9-Dodecen-12-olide	III
Nueva 53°	4960	13474-59-4	<i>Trans-alfa</i> -Bergamoteno	I
Nueva 53°	4961	2369713-22-2	4-metiltrideca-2 <i>E</i> , 4-dienal	I
Nueva 53°	4965	1622458-32-5	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]tiadiazina-5-yl)oxy)-2-metilpropan-2-yl)isonicotinamida	III
Nueva 53°	4966	6137-11-7	4-metilheptán-3-ona	II
Nueva 53°	4967	483-76-1	<i>delta</i> -cadineno	I
Nueva 53°	4970	2413115-68-9	2-metil-1-(2-(5-(<i>p</i> -tolil)-1 <i>H</i> -imidazol-2-il)piperidina-1-il)bután-1-ona	III
Nueva 53°	4971	18794-84-8	<i>Beta</i> -farneseno	I
Nueva 53°	4972	23060-14-2	Dietil mercaptosuccinato	I
Nueva 53°	4973	2411762-60-0	Acetato de 3-mercapto-3-metil-1-pentilo	I
Nueva 53°	4974	23986-74-5	Germacreno D \geq 85%	I
Nueva 53°	4977	65210-18-6	10-hidroxi-4,8-dimetildec-4-renal	I
Nueva 53°	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-yl)-4,6-dimetil-1,3,5-ditiazinano	III
Nueva 53°	4980	2415657-73-5	Mezcla de (8 <i>Z</i> ,11 <i>Z</i>)-heptadeca-8,11-dienal y (<i>Z</i>)-heptadec-8-renal	I

C.2- "Ochenta y nueve (89) aromatizantes previamente presentados al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA51	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldehye)	
Presentado en la CCFA43	4074	6321-45-5	Valerato de alilo	II
Presentado en la CCFA43	4072	20474-93-5	Crotonato de alilo	II
Presentado en la CCFA45	4685	7370-92-5	(\pm)-6-Octahyltetrahydro-2 <i>H</i> -pyran-2-one	I
Presentado en la CCFA45	4673	7370-44-7	<i>delta</i> - Hexadecalactona	I
Presentado en la CCFA45	4682	23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2 <i>H</i>)-naftol	I
Presentado en la CCFA45	4742	917750-72-2	1-(2-hidroxi-4-metilciclohexilo)etanona	III
Presentado en la CCFA45	4687	544409-58-7	(\pm)-3-hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
Presentado en la CCFA51	4836	137363-86-1	solución al 10% de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
Presentado en la CCFA51	4842	911212-28-7	2,4-5-7-Tritiooctano	III
Presentado en la CCFA51	4817	38634-59-2	S-[(metilto)metil]tioacetato	I
Presentado en la CCFA51	4870	17564-27-1	2-etil-4-metil-1,3-ditioilano	II
Presentado en la CCFA51	4828	729602-98-6	1,1-Propanditioacetato	III

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA51	4824	1658479-63-0	Acetato de etilo 2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofeno-2-il)	III
Presentado en la CCFA51	4843	1838169-65-5	3-(Aliditio) butan-2-one	III
Presentado en la CCFA51	4822	61407-00-9	2,6-Dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopiran-3-carboxaldehído	II
Presentado en la CCFA51	4823	33368-82-0	1-propenil 2-propenil disulfuro	II
Presentado en la CCFA51	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanetiól	I
Presentado en la CCFA51	4779	1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-metilheptán-4-ona	I
Presentado en la CCFA51	4792	548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
Presentado en la CCFA51	4791	22236-44-8	3-(acetilto)hexanal	III
Presentado en la CCFA51	4769	851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona	I
Presentado en la CCFA51	4730	1241905-19-0	O-Etil S-1-metoxihexano-3-yl carbonotioate	III
Presentado en la CCFA51	4734	1256932-15-6	3-(metilto)-decanal	I
Presentado en la CCFA51	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
Presentado en la CCFA51	4761	75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo	I
Presentado en la CCFA51	4760	53626-94-1	Tioisobutirato prenilo	I
Presentado en la CCFA45	4700	614-60-8	Ácido o-trans-coumárico	III
Presentado en la CCFA43	4622	61683-99-6	Acetal piperonal de propilenglicol	III
Presentado en la CCFA43	4627	6414-32-0	Anisaldehído propileglicol acetal	III
Presentado en la CCFA43	4618	23495-12-7	Propinato de 2-fenoxietilo	III
Presentado en la CCFA43	4625	6314-97-2	Fenilacetaldehído dietil acetal	I
Presentado en la CCFA43	4629	5468-05-3	Acetal de fenilacetaldehído propileglicol	III
Presentado en la CCFA43	4620	122-99-6	2-fenoxietanol	III
Presentado en la CCFA43	4619	92729-55-0	Propil 4-tert-butilfenilacetato	I
Presentado en la CCFA43	4314	61810-55-7	Decanoato de fenetilo	I
Presentado en la CCFA43	2860	94-47-3	Benzoato de fenetilo	I
Presentado en la CCFA43	4438	591-11-7	Beta-angelicalactona	I
Presentado en la CCFA43	4195	87-41-2	Ftalida	III
Presentado en la CCFA45	4768	67936-13-4	2,6,10-trimetil-9-undecenal	I
Presentado en la CCFA45	4612	645-62-5	2-Etil-2-hexenal	II
Presentado en la CCFA45	4616	13019-16-4	2-hexilidenehexanal	II
Presentado en la CCFA43	4486	5694-82-6	Acetal de glicerilo citral	I
Presentado en la CCFA52	4902	22122-36-7	3-metil-2(5H)-furanona	III
Presentado en la CCFA52	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-Dimetil-5-propilideno-2(5H)-furanona	III
Presentado en la CCFA52	4784	57548-36-4	(±)-4-hidroxi-6-metil-2-heptanona	I
Presentado en la CCFA52	4939	2180135-09-3	S-Metil 5-(1-etoxietioxi)decanetioato	I
Presentado en la CCFA52	4894	116229-37-9	2-mercapto-3-metil-1-butanol	I
Presentado en la CCFA52	4883	556-27-4	S-Alil-L-Sulfoxido de cisteína	II

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA52	4935	98139-71-0	3-metilbutano-1,3-ditioi	III
Presentado en la CCFA52	4916	124831-34-1	2-metil-3-buteno-2-tioi	I
Presentado en la CCFA52	4938	2180135-08-2	S-metil 5-(1-etoxietioxi)tetradecanetioato	I
Presentado en la CCFA52	4901	2097608-89-2	O-Etil S-(3-metilbut-2-en-1-yl)tiocarbonato	I
Presentado en la CCFA52	4900	64580-54-7	Disulfuro de hexil propil	I
Presentado en la CCFA52	4914	24963-39-1	bis-(3-metil-2-butenil)disulfuro	III
Presentado en la CCFA52	4889	3877-15-4	Sulfuro de metilo propílico	I
Presentado en la CCFA52	4930	159017-89-7	4-isopropoxicinamaldehído	I
Presentado en 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
Presentado en la CCFA52	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexamethyl-5,6,7,8-tetrahydronaphthalen-2-yl)etanona	II
Presentado en la CCFA52	4892	4707-61-3	Ácido <i>cis</i> -2-hexilciclopropaneacético	II
Presentado en la CCFA52	4890	27841-22-1	3-p-Menteno-7-al	I
Presentado en la CCFA52	4928	554-14-3	2-metiltiofeno	II
Presentado en la CCFA52	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenecarboxialdehído	II
Presentado en la CCFA52	4813	1612888-42-2	Etanol 2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofeno-2-yl)	II
Presentado en la CCFA52	4884	1569-60-4	6-metil-5-hepten-2-ol	I
Presentado en la CCFA52	4827	6090-09-1	1-(4-metil-3-ciclohexeno-1-il)-etanona	I
Presentado en la CCFA52	4869	886449-15-6	4-(<i>l</i> -mentoxi)-2-butanona	II
Presentado en la CCFA52	4844	118026-67-8	(<i>2E,4E</i>)-2,4-Decadien-1-ol acetato	I
Presentado en la CCFA52	4747	91212-78-1	(±)-2,5-undecadien-1-ol	II
Presentado en la CCFA52	4913	18478-46-1	3,7-dimetil-2-metileneoct-6-en-1-ol	II
Presentado en la CCFA52	4785	25234-33-7	2-Octyl-2-dodecenal	II
Presentado en la CCFA52	4786	13893-39-5	2-hexil-2-decenal	II
Presentado en la CCFA52	4929	60857-05-8	4-metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
Presentado en la CCFA52	4920	220462-51-9	1-Etil-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
Presentado en la CCFA52	4832	108715-62-4	2-(3-Benzloxipropil)piridina	III
Presentado en la CCFA52	4829	616-45-5	2-Pirrolidona	I
Presentado en la CCFA52	4818	1370711-06-0	<i>trans</i> -1-etil-2-metilpropil 2-2-butenato	I
Presentado en la CCFA52	4867	18374-76-0	(<i>3S,5R,8S</i>)-3,8-Dimetil-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2 <i>H</i> -azulen-1-ona	II
Presentado en la CCFA52	4840	38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
Presentado en la CCFA52	4807	1078-95-1	Acetato de pinocarvil	II
Presentado en la CCFA52	4906	36687-82-8	Tartrato de <i>L</i> -Carnitina	III

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA52	4868	61315-75-1	4-(4-metil-3-penten-1-yl)-2(5H)-furanona	III
Presentado en la CCFA52	4896	2186611-08-3	N-(2-hidroxi-2-feniletilo)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
Presentado en la CCFA52	4882	1857330-83-9	N-(4-(cianometil)fenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanecarboxamida	III
Presentado en la CCFA52	4899	1622458-34-7; 2079034-28-7	N-(1-((4-amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazina-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)-2,6-dimetilisonicotinamida	III
Presentado en la CCFA52	4880	2015168-50-8	2-(4-Etilfenoxi)-N-(1H-pirazol-3-yl)-N-(tiofén-2-ylmetil)acetamida	III
Presentado en la CCFA52	4881	1857331-84-0	N-(3-Hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanecarboxamida	III
Presentado en la CCFA52	4877	76733-95-4	(E)-3-(3,4-dimetoxifenil)-N-[2-(3-metoxifenil)-etilo]-acrilamida	III
Presentado en la CCFA52	4835	877207-36-8	2,4-dihidroxi-N-[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida	III

C.3- Propuestas de adiciones a la Lista de prioridades del JECFA de 19 aromatizantes propuestos para modificación de las especificaciones

Historial	No. FEM A	No. JECF A	No. CAS	Nombre principal	Evaluación de especificaciones más reciente	Estado	Actualizar
Antiguo	3415	461	505-10-2	(3-metilto)propanol	2001 (Reunión 57)	Terminada	La gravedad específica, la descripción de la solubilidad y posiblemente la pureza no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3876	482	1534-08-3	S-metil tioacetato	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3864	487	23747-45-7	S-metil 3-metilbutanetioato	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio
Antiguo	3266	498	1003-04-9	4,5-dihidro-3(2H) tiofenona	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio
Antiguo	3512	499	13679-85-1	2-metiltetrahidrotiofeno-3-ona	2000 (Reunión 55)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3376	500	23550-40-5	4-(metilto)-4-metil-2-pentanona	2000 (Reunión 55)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.

Historia I	No. FEM A	No. JECF A	No. CAS	Nombre principal	Evaluación de especificaciones más reciente	Estado	Actualizar
Antiguo	3897	510	75-33-2	2-propanetiol	2001 (Reunión 57)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3478	511	109-79-5	1-butanetiol	1999 (Reunión 53)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3240	528	137-06-4	o-Toluenetiol	2000 (Reunión 55)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3878	533	1618-26-4	bis(metilto)metano	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio
Antiguo	3475	543	828-26-2	Tritioacetona	2001 (Reunión 57)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3851	554	136954-20-6	Acetato de 3-Mercaptohexilo	1999 (Reunión 53)	Terminada	La especificación de la pureza requiere claridad. La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3852	555	136954-21-7	3-butirato de mercaptohexilo	1999 (Reunión 53)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3300	560	67633-97-0	3-mercapto-2-pentanona	2000 (Reunión 55)	Terminada	El Índice de Refracción no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	2911	896	120-57-0	Piperonal	2001 (Reunión 57)	Terminada	El punto de fusión no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3557	973	2111-75-3	p-Mentha-1,8-dien-7-al	2018 (Reunión 86)	Terminada	La Especificación de la Pureza, el Valor de Ácido y la Gravedad Específica no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	2349	1093	622-45-7	Acetato de ciclohexilo	2002 (Reunión 59)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	2467	1529	97-53-0	Eugenol	2005 (Reunión 65)	Terminada	El rango de densidad no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	4321	1763	116505-60-3	Pirrolidino-[1,2e]-4H-2,4-dimethyl1,3,5-ditiazina	2007	Terminada	El punto de fusión no refleja el material que circula en el comercio.

PARTE D: ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE DEBEN ELIMINARSE DE LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

D.1- Aditivos alimentarios que se eliminarán de la Lista de prioridades del JECFA debido a la falta de patrocinadores y datos

No	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1	Azodicarbonamida (SIN 927a)	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: A confirmar en CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: A confirmar en CCFA53</p>	<p>Base 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> <p>En respuesta a la CL-2021/81-FA, la FIA señaló lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La FIA apoya la propuesta de reevaluar la estimación de la inocuidad de la azodicarbonamida (ADA) y la propuesta de prioridad (Prioridad 1) para la reevaluación de la ADA. • La ADA es un ingrediente utilizado en la harina y el pan. Debido a las preocupaciones por la inocuidad, las autoridades en algunos mercados como la Unión Europea (UE), Japón, Singapur, Hong Kong, Indonesia, Australia y Nueva Zelanda, han optado por aplicar el principio de precaución y, por lo tanto, prohibir la ADA en los alimentos. • La Comisión Europea también ha decidido prohibir el uso de ADA en materiales en contacto con alimentos desde 2005. • Dado que la ADA está permitida para su uso en otros mercados, la FIA opina que es oportuno revisar la inocuidad de la ADA para determinar su inocuidad. • Además, un enfoque armonizado para la autorización de la ADA proporcionará condiciones equitativas para las industrias, teniendo en cuenta que la harina y el pan son productos básicos que se comercializan a nivel mundial. 	2
2	Clorhidrato de L-cisteína (SIN 920)	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCFA51</p>	<p>Base de la solicitud: (Consulte CX/FA 19/51/6)</p> <p>Señala que dos aditivos alimentarios, enumerados como agentes de tratamiento de las harinas en</p>	3

No	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: A confirmar en CCFA53 Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA53</p>	<p>CXS 152-1985 no se han añadido a las disposiciones de la NGAA como parte del trabajo de armonización. Estos son el clorhidrato de L-cisteína (SIN 920) y el ascorbato de potasio (SIN 303). Está de acuerdo en que ambos no pueden añadirse a la NGAA, ya que no tienen especificaciones del JECFA.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
3	Ácido fúlvico (derivado de carbohidratos)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: (1) datos toxicológicos requeridos; y (2) datos sobre procesos de fabricación y caracterización química de los productos en el comercio Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53</p>	<p>Base de la solicitud: La 89ª reunión del JECFA concluyó que la información toxicológica proporcionada era inadecuada para completar la evaluación de la seguridad, y que la información química y técnica era insuficiente para preparar las especificaciones. El JECFA solicita que se proporcionen datos adicionales. Los datos toxicológicos requeridos incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. absorción, distribución, metabolismo y excreción; ii. toxicidad oral de dosis repetidas en 90 días en roedores; iii. toxicidad reproductiva de dos generaciones o toxicidad reproductiva extendida de una generación; iv. toxicidad del desarrollo prenatal; v. podrían ser necesarios estudios adicionales, incluida una prueba de micronúcleos in vitro en células de mamíferos, en función de la dilucidación del artículo o artículos de comercio y de la información completa sobre su composición; vi. información sobre el potencial del material para inducir resistencia antimicrobiana; y, vii. Deben proporcionarse dosis de uso para estimar la exposición en la alimentación. <p>Los datos de caracterización requeridos incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. datos sobre los procesos de fabricación; y, 	2

No	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>ii. caracterización química de los artículos que circulan en el comercio.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
4	Taninos (taninos enológicos)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación para la JECFA84</p> <p>Propuesto por: CCFA50</p> <p>Año de la solicitud: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53</p>	<p>Base de la solicitud: Para terminar su evaluación, el JECFA requiere información.</p> <p>Se solicita la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> composición de los taninos derivados de toda la gama de materias primas, así como 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 la información relacionada con impurezas como gomas, sustancias resinosas, disolventes residuales, contenido de dióxido de azufre e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y mercurio); solubilidad de los productos presentes en el comercio, según la terminología del JECFA; y dosis de uso, presencia natural y productos alimenticios en los que se utilizan taninos. <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2

D.2- Aditivos alimentarios que deben eliminarse de la lista de prioridades del JECFA por falta de datos: Estos aditivos no se incorporarán en la NGAA

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate de la armonización de la disposición sobre aditivos alimentarios en la norma CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de las harinas.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
2	Enzima proteolítica de <i>Bacillus subtilis</i>	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año de la solicitud: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53	Base de la solicitud: Durante el debate de la armonización de la disposición sobre aditivos alimentarios en la norma CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de las harinas.	2

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS DE CAMBIOS EN LA LISTA DEL SIN

Al rellenar este formulario, solo es necesario dar breve información. El formulario puede volver a escribirse si se necesita más espacio bajo cualquier título, siempre que se mantenga el formato general.

El cambio es solicitado por (nombre):

.....

Justificación del cambio solicitado en el SIN en la Sección 3: asignar el número de SIN a nuevos aditivos alimentarios o incluir una clase funcional adicional y/o función tecnológica (Seleccione solo la opción apropiada y proporcione la información en el espacio a continuación. No pueden presentarse propuestas de eliminación de entradas del SIN a esta carta circular si hay disposiciones vigentes (adoptadas o en el procedimiento de trámites) sobre el aditivo en la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995))

- Prueba de que el compuesto ha sido utilizado o puede utilizarse de manera efectiva para la función tecnológica propuesta
- Una norma de productos del Codex tiene disposiciones para el uso del compuesto
- La monografía de especificaciones del JECFA indica la función tecnológica bajo el título "Usos funcionales"
- Una autoridad alimentaria nacional ha permitido tal uso
- La industria alimentaria utiliza actualmente una sustancia para la función tecnológica propuesta
- Otra justificación, ¿cuál?

Detalles:

Justificación del cambio solicitado en el SIN en la Sección 3: modificación de un nombre existente del SIN o función del número del SIN (seleccione solo la opción apropiada y proporcione información en el espacio a continuación)

- La lista del SIN contiene un error
- El nombre en el SIN es tan diferente del utilizado por el JECFA que puede haber confusión
- El nombre en la lista del SIN no es adecuado para fines de etiquetado
- El nombre en la lista del SIN es inconsistente con los nombres de otros aditivos relacionados
- Otra justificación, ¿cuál?

Detalles

Justificación del cambio solicitado en el SIN en la Sección 3: eliminación de la función del aditivo (seleccione solo la opción apropiada y proporcione información en el espacio a continuación)

- Problemas de riesgos para la salud, por ejemplo, el JECFA ha retirado una ingesta diaria aceptable (IDA) sobre la base de nuevos datos toxicológicos
- Prueba de que el aditivo no se fabrica o no se utiliza comercialmente
- Prueba de que no se puede considerar que el aditivo esté bajo la definición de aditivo alimentario
- Otra justificación, ¿cuál?

Detalles