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

REP25/FA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo octavo período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

10-14 de noviembre de 2025

INFORME DE LA 55.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Seúl (República de Corea)

24-28 de marzo de 2025

ÍNDICE

Página

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS iii

LISTA DE ABREVIATURAS vi

INFORME DE LA 55.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS 1

Párrafo

Introducción 1

Inauguración de la reunión 2-5

Aprobación del programa (Tema 1 del programa) 6-7

Asuntos remitidos al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (Tema 2 del programa) 8-26

Asuntos de interés planteados por la FAO/OMS y por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 99.ª reunión (Tema 3a del programa) 27-44

Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios procedentes de la 99.ª reunión del JECFA (Tema 3b del programa) 45-50

Ratificación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (Tema 4a del programa) 51-56

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA: Informe del grupo de trabajo electrónico sobre la NGAA (Tema 4b del programa) 57-77

Norma general para los aditivos alimentarios (Tema 5 del programa)

Introducción 78-79

Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): Informe del grupo de trabajo electrónico sobre la NGAA (Tema 5a del programa) 80-106

Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): Propuestas de disposiciones nuevas o de revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL 2024/58-FA) (Tema 5b del programa) 107–108

Conclusión general sobre el Tema 5 del programa 109-112

Anteproyecto de revisión de *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) (Tema 6 del programa) 113-125

Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (Respuestas a la CL 2024/59-FA) (Tema 7 del programa) 126–133

Norma para la levadura de panadería (Trámite 4) (Tema 8 del programa) 134–155

Documento de debate sobre la divergencia entre la NGAA, las normas del Codex para productos y otros textos. Determinación de cuestiones pendientes (Tema 9 del programa)

Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 10 del programa) 163–190

Fecha y lugar de la siguiente reunión (Tema 11 del programa) 191

LISTA DE APÉNDICES

Página

Apéndice I: Lista de participantes 28

Apéndice II: Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas procedentes de la 99.ª reunión del JECFA 40

Apéndice III: Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (para su adopción en el Trámite 5/8) 44

Apéndice IV: Estado de la ratificación y/o revisión de las dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas para productos 45

Apéndice V: Propuestas de modificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas del Codex para productos (para adopción) 46

Apéndice VI: *Norma general para los aditivos alimentarios*. Anteproyecto y proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para su adopción en los trámites 8 y 5/8) y otras disposiciones (para adopción) 56

Apéndice VII: *Norma general para los aditivos alimentarios.* Disposiciones para revocación (para revocación) 111

Apéndice VIII: *Norma general para aditivos alimentarios*. Interrupción de los trabajos (para interrupción) 113

Apéndice IX: *Norma general para los aditivos alimentarios. Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios* en los trámites 3 y 2 (para información) 122

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) 124

Apéndice XI: Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS) 125

Apéndice XII: Revisión de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985) 153

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Partes responsables	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafos
88.ª reunión del Comité Ejecutivo/ 48.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	Adopción	Anteproyecto de especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios	CXA 6	5/8	50(i) y Ap. III
		Anteproyecto y proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y revisión de disposiciones adoptadas	CXS 192-1995	-	109(i) y Ap. VI; Parte C
		Anteproyecto de revisión de *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989);	CXG 36-1989	5/8	123(i) y Ap. X
		Revisión de las disposiciones de aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de cinco normas del CCASIA, tres normas del CCNE, ocho normas del CCSCH, una norma del CCFO y una norma del CCCPL. La revisión de la referencia a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA para la categoría de alimentos 12.2.1 “Hierbas aromáticas y especias (SOLO ESPECIAS)”.	CXS 192-1995	-	73(ii) y Ap. VI, Parte B
		Revisión de las secciones de aditivos alimentarios de tres normas del CCASIA (CXS 298R-2009, CXS 322R-2015 y CXS 355R-2023), tres normas del CCNE (CXS 257R-2007, CXS 258R-2007 y CXS 259R-2007), ocho normas del CCSCH (CXS 342-2021, CXS 343-2021, CXS 344-2021, CXS 345-2021, CXS 347-2019, CXS 351-2022, CXS 352-2022 y CXS 353-2022) y la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995)	Varias normas del Codex	-	73(i) y Ap. V, Parte A
		Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981), *la Norma para las frutas de hueso* en conserva (CXS 242-2003) y la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009)	CXS 115-1981, CXS 242-2003 y CXS 296-2009		83, 86, 89 y Ap. VI, Parte B
	Adopción	Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (revocación)			109(ii) y Ap. VII
		Anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)			109(iii) y Ap. VIII
	Información	Anteproyectos nuevos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el Trámite 2			109(iv) y Ap. IX
48.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius/ FAO/OMS	Información Seguimiento	Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA			133(i) y Ap. XI
Comités regionales/Comités de productos	Información	Elaboración de un documento sobre las prácticas de trabajo y el plan de compromiso para evitar divergencias entre la NGAA, las normas para productos y otros textos conexos del Codex			162
CCMAS	Adopción de medidas	Solicitar la inclusión del método para la determinación del cloruro de sodio descrito en CXS 150-1985 en CXS 234-1999			21(ii)
CCNE	Adopción de medidas	Aclaración sobre la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA (12.2.1 o 12.2.2) a la *Norma regional para la mezcla* zaatar (Cercano Oriente) (CXS 341R-2020)			60

Partes responsables	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafos
CCSCH	Adopción de medidas	Orientación sobre: i) posible principio general de ampliar las disposiciones a todos los aditivos alimentarios de un grupo que compartan una función tecnológica adecuada; y ii) si las especias normalizadas requieren aditivos del Cuadro III, o si las especias normalizadas y las hierbas culinarias podrían incluirse en el Anexo del Cuadro III			63 y 64
CCASIA	Adopción de medidas	Orientación sobre la justificación tecnológica del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en bebidas aromatizadas de soja correspondiente a la *Norma regional para los productos de soja no fermentados* (CXS 322R-2015)			91
CCFFP	Adopción de medidas	Orientación sobre la necesidad tecnológica del uso de 4-hexilresorcinol (SIN 586) en productos correspondientes a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CXS 92-1981) y la *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CXS 95-1981)			102
Miembros	Información Adopción de medidas	Intervención necesaria a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones de la 99.ª reunión del JECFA			44(i) y Ap. II
Miembros GTE (Canadá, EE. UU. y Japón) 56.ª reunión del CCFA	Redacción Debate	Armonizar tres normas del CCAFRICA (CXS 334R-2020, CXS 335R-2020, CXS 350R-2022), dos normas del CCLAC (CXS 304R-2011, CXS 305R-2011), dos normas del CCNASWP (CXS 336R-2020, CXS 356R-2023), una norma del CCCPC (CXS 86-1981), tres normas del CCFFP (CXS 191-1996, CXS 292-1995, CXS 312-2013), una norma del CCPFV (CXS 247-2005). Elaborar un enfoque gradual para las notas del Cuadro III.			74
Miembros GTP (Canadá) 56.ª reunión del CCFA	Debate	Informe del GTE sobre la armonización y la ratificación de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios remitido por los comités de productos			75
Miembros GTE (EE. UU.) 56.ª reunión del CCFA	Redacción Debate	Trece tareas se centran en asuntos de la Secretaría del Codex, el CCNFSDU y el JECFA, respuestas a la carta circular sobre el uso real de eritrosina (SIN 127) en productos correspondientes a la *Norma para las frambuesas* en conserva (CXS 60-1981) y la *Norma* para las *fresas en conserva* (CXS 62-1981), disposiciones para diferentes colorantes en diversas categorías de alimentos, disposiciones introducidas en el trámite de la NGAA contenidas en el Anexo 5, y debate sobre la propuesta de la nota explicativa al Cuadro III de la NGAA como figura en el Anexo 5 de CRD2.			110
Miembros GTP de la NGAA (EE. UU.) 56.ª reunión del CCFA	Debate	Informe del GTE sobre la NGAA y las respuestas a la carta circular sobre las propuestas de disposiciones nuevas y/o revisadas de la NGAA.			112
Miembros GTE (Bélgica) 56.ª reunión del CCFA	Observaciones Redacción Debate	Examinar 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 proseguir el examen de la nisina A.			124
Miembros 56.ª reunión del CCFA	Observaciones Debate	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios			En curso
Miembros GTP de la NGAA (EE. UU.) 56.ª reunión del CCFA	Observaciones Debate	Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA			En curso
Miembros 56.ª reunión del CCFA	Observaciones Debate	Propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA			En curso

Partes responsables	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafos
Miembros GTE (China, Francia y Türkiye) 56.ª reunión del CCFA	Nueva redacción Debate	Norma para la levadura de panadería		2/3	154(ii)
China, Australia, Brasil, Canadá, El Salvador, Unión Europea, Japón y Estados Unidos de América 56.ª reunión del CCFA	Redacción	Preparar un proyecto de prácticas de trabajo independiente para la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA relativas a las normas para productos, elaborar modelos para los comités de productos y comités regionales para asegurar la presentación de información completa			161
Miembros GTE (Singapur, China y República de Corea y Arabia Saudita) 56.ª reunión del CCFA	Redacción	Documento de proyecto para la elaboración de una directriz para la evaluación de la inocuidad alimentaria de los componentes de medios de cultivo celular utilizados en la producción de alimentos basados en células			174
Secretaría anfitriona 56.ª reunión del CCFA	Redacción	Documento de debate sobre los trabajos futuros para el CCFA			188(iii)

LISTA DE ABREVIATURAS

IDA	ingesta diaria aceptable
pc	peso corporal
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Tomas de Muestras
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNE	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias
CL	carta circular
CRD	documento de sesión
UE	Unión Europea
CXG	directrices del Codex
CXS	norma del Codex
GTE	grupo de trabajo electrónico
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
CA	categoría de alimentos
GES	ésteres glicidílicos
NGAA	*Norma general para los aditivos alimentarios*
SIN	Sistema internacional de numeración
TI	tecnología de la información
GT	grupo de trabajo de la reunión
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
3-MCPD	3-monocloropropano-1,2-diol
MFD	Ministerio de Seguridad Alimentaria y Medicamentos
DM	dosis máxima
NFPS	nuevas fuentes de alimentos y sistema de producción
GT	grupo de trabajo presencial
ROK	República de Corea
EE. UU.	Estados Unidos de América
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 55.ª reunión en Seúl (República de Corea), del 24 al 28 de marzo de 2025, por amable invitación de los gobiernos de la República de Corea y de la República Popular China. El Dr. Yongxiang Fan, Profesor, Director Adjunto del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria, presidió la reunión, y el Profesor Haejung Yoon, de la Universidad de Chung-Ang, la copresidió, con la asistencia de 46 países miembros, una organización miembro y 24 organizaciones observadoras. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Yu-Kyoung Oh, Titular del Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos (MFDS) de la República de Corea, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes. Destacó el papel del CCFA como plataforma central para la cooperación internacional en materia de inocuidad alimentaria mundial, y destacó sus decisivas contribuciones en el establecimiento de normas internacionales basadas en la ciencia y el logro de la armonización reglamentaria. Reafirmó el compromiso de la República de Corea de fortalecer la colaboración con las organizaciones internacionales y las autoridades normativas de todo el mundo para promover la armonización regulatoria global. En la expresión del honor de ser coanfitrión de la reunión, también reconoció la importante responsabilidad que conlleva servir como líder mundial de la regulación alimentaria.

3. El Dr. Guoqiang Gong, Director General Adjunto del Departamento de Normas de Inocuidad Alimentaria, Vigilancia de Riesgos y Evaluación de la Comisión Nacional de Salud de la República Popular China, expresó su agradecimiento a la República de Corea por ser coanfitriona de la reunión. Elogió a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) por sus importantes contribuciones a la promoción del desarrollo sostenible de la industria alimentaria y a la mejora de la salud pública mundial, haciendo hincapié en la necesidad de continuar la exploración en esferas como los medios alimentarios de cultivo celular para impulsar la innovación y el desarrollo futuros de los alimentos.

4. El Dr. Markus Lipp y el Dr. Kim Petersen dieron la bienvenida a los asistentes en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), respectivamente. El Dr. Jing Tian, Vicepresidente de la CAC y la Dra. Sarah Cahill (a través de un mensaje de vídeo), Secretaria del Codex, también se dirigieron a la reunión.

División de competencias[1]

5. El CCFA, en su 55.ª reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5, artículo II, del Reglamento de la CAC.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)[2]

6. El CCFA, en su 55.ª reunión, aprobó el programa provisional y convino en examinar las siguientes cuestiones en relación con el Tema 10 del programa (Otros asuntos y trabajos futuros), siempre que el tiempo lo permitiera:

   - Documento de debate para el nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los componentes de medios de cultivo celular en la producción de alimentos basados en células (preparado por Singapur y China)
   - Documento de debate sobre los trabajos futuros del CCFA (preparado por la secretaría anfitriona).

7. El CCFA acordó establecer grupos de trabajo durante la reunión sobre los siguientes temas, abiertos a todos los miembros y observadores y que trabajarían solo en inglés:

   - Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, para considerar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre el proyecto de revisión de *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) (Tema 6 del programa), presidido por Bélgica.
   - Proyecto de Lista de prioridades de aditivos alimentarios para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), con el fin de examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades (Tema 7 del programa), presidido por Kenya.

[1] CRD01.
[2] CX/FA 25/55/1.

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del programa)[3]

8. El CCFA tomó nota de que algunos asuntos planteados en el 47.º período de sesiones de la CAC, las reuniones 86.ª y 87.ª del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, la 43.ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y la 44.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se presentaban únicamente a título informativo.

9. El CCFA, en su 55.ª reunión, examinó las cuestiones que debían adoptarse, tomó nota de las opiniones expresadas y, cuando procedió, adoptó las decisiones respectivas que se destacan en los párrafos siguientes:

Asuntos planteados en el 47.º período de sesiones de la CAC

Número del SIN para el carbómero

10. El CCFA señaló que la CAC, en su 47.º período de sesiones, había aplazado la adopción del número del SIN para el carbómero (SIN 1210), porque este número ya estaba asignado a otro aditivo alimentario, y había solicitado al CCFA que lo reconsiderara en su 55.ª reunión.

Conclusión

11. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó pedir al GT del SIN que considerara la posibilidad de reasignar un número del SIN a el carbómero (en el Tema 6 del programa).

Asuntos planteados en la 44.ª reunión del CCNFSDU

12. El CCFA tomó nota de las siguientes respuestas formuladas por el CCNFSDU en su 44.ª reunión a las preguntas pertinentes planteadas por el CCFA:

- No había ninguna justificación tecnológica para el uso de goma guar (SIN 412), fosfato de dialmidón (SIN 1412), fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413), fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414) y almidón hidroxipropílico (SIN 1440) en los alimentos correspondientes a *la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981).
- la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981) permitía el uso de los aditivos alimentarios enumerados 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), Parte D, como portadores de sustancias inertes.

13. La organización miembro aclaró que se había terminado la armonización de las normas del CCNFSDU y que las observaciones del CCNFSDU se referían a la gestión de las disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995). Por lo tanto, sugirió que las respuestas del CCNFSDU se remitieran al grupo de trabajo electrónico (GTE) sobre la NGAA que sería establecido por el CCFA, en su 55.ª reunión, para su consideración ulterior.

14. En respuesta a una pregunta relativa a las categorías de alimentos (CA) apropiadas bajo las cuales la CXS 72-1981 estaba cubierta en el NGAA, la Secretaría del Codex aclaró que, según la NGAA, la CXS 72-1981 estaba cubierta por las CA 13.1.1 y 13.1.3. La decisión tomada por el CCNFSDU fue que los cinco aditivos alimentarios no debían utilizarse en los alimentos correspondientes a CXS 72-1981, por lo que el GTE debía realizar una revisión exhaustiva de la NGAA.

Conclusión

15. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó remitir las respuestas formuladas por el CCNFSDU, en su 44.ª reunión (véase el párrafo 12) al GTE sobre la NGAA, establecido por el CCFA, para su consideración.

Asuntos planteados por la Secretaría del Codex

16. El CCFA examinó los siguientes asuntos planteados por la Secretaría del Codex:

Notas XS130 y XS67

17. El CCFA tomó nota de la adopción de la *Norma general para las frutas desecadas* (CXS 360-2020) y la incorporación de las normas para albaricoques secos (CXS 130-1981), dátiles (CXS 143-1985) y pasas (CXS 67-1981) en la nueva norma como anexos separados. En consecuencia, la CAC revocó las normas

[3] CX/FA 25/55/2; CX/FA 25/55/2 Add.1; CX/FA 25/55/2 Add.2; CRD08 (Indonesia, Kenya, Federación de Rusia, Unión Africana y Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD28 (Senegal).

CXS 130-1981, CXS 143-1985 y CXS 67-1981. Sin embargo, algunas disposiciones de la NGAA seguían asociadas a las notas XS130 y XS67, y era necesario sustituir esas notas por notas alternativas apropiadas.

Las disposiciones para azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01.7

18. El CCFA recordó las observaciones del GTE encargado de la armonización en CX/FA 24/54/6 con respecto a la necesidad de adjuntar la nota XS243 a estas disposiciones y señaló que las disposiciones para azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01.7 habían avanzado a través del procedimiento de trámites sin la nota XS243, reconociendo la necesidad de medidas correctivas.

Conclusión

19. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó remitir i) los asuntos relacionados con las notas XS130 y XS67, (véase el párrafo 17) y ii) las disposiciones relativas al azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01,7 (párrafo 18) al GTE sobre la NGAA, establecido por el CCFA, para su consideración.

Proyecto de revisión de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985)

20. En respuesta a las enmiendas introducidas por: i) la CAC, en su 39.º período de sesiones (2016), al *Manual de procedimiento* en reconocimiento de que la norma CXS 234-1999 sería la única referencia para los métodos de análisis y muestreo; y ii) la CAC, en su 44.º período de sesiones (2022), al *Manual de procedimiento* con respecto al formato de la sección de las normas del Codex para productos relativa al etiquetado, así como la adopción de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021); el CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó las enmiendas propuestas a la Sección 7.2 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor) de CXS 150-1985, y a las secciones 9.2 a 9.13, presentadas en CX/FA 25/55/2 Add.1, Anexo I, Parte B.

Conclusión

21. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó:

    i) remitir a la CAC el proyecto de enmiendas a las disposiciones sobre etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor y la disposición de los métodos de análisis y muestreo en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985) (Apéndice XII) con miras a su adopción en su 48.º período de sesiones; y

    ii) solicitar al CCMAS que incluyera el método para la determinación del cloruro de sodio descrito en CXS 150-1985 en la norma CXS 234-1999.

El informe sobre los progresos realizados en la reestructuración de la base de datos de la NGAA

22. La Secretaría del Codex presentó el documento CX/FA 25/55/2 Add.2, en el que se presentaba un análisis de tres enfoques relacionados con la introducción o creación de notas del Cuadro III. La Secretaría esbozó las mejoras propuestas, incluyendo las versiones mejoradas en PDF, un formato interactivo en línea y la migración a un nuevo sistema de tecnología de la información (TI) para mejorar la accesibilidad y facilidad de uso. Se demostró un prototipo que mostraba una legibilidad y funcionalidad mejoradas, incluyendo opciones de clasificación.

23. Se invitó a los miembros a que proporcionaran observaciones sobre el formato, la disposición y la presentación de las notas del Cuadro III, ya que ello ayudaría a desarrollar la presentación más eficaz. Se señaló que se esperaba que el proyecto en curso sobre la migración de la tecnología de la información de la Secretaría del Codex, incluidas la NGAA y otras bases de datos conexas, estuviera terminado a finales de 2025 o principios de 2026.

24. Los miembros acogieron con satisfacción los esfuerzos de la Secretaría para mejorar la claridad y la facilidad de uso de la NGAA y preguntaron sobre la posibilidad de un período de prueba antes de su publicación. La Secretaría confirmó que se llevará a cabo una fase de prueba para que los miembros y los observadores puedan proporcionar observaciones antes de la aplicación final.

25. El Canadá, en su calidad de Presidente del GTE sobre la armonización y del grupo de trabajo presencial (GTP), recordó que el trabajo relativo a las notas del Cuadro III se había detenido hasta que se elaborara una plataforma funcional. Se propuso que se volviera a evaluar el enfoque y se determinaran posibles mejoras, teniendo en cuenta las nuevas funciones de la base de datos.

Conclusión

26. El CCFA, en su 55.ª reunión, estuvo de acuerdo con la propuesta de la presidencia del GTE sobre la armonización y del GTP sobre la armonización de seguir colaborando con la Secretaría del Codex para evaluar el enfoque y determinar el momento adecuado para la aplicación de las notas del Cuadro III en el contexto del trabajo de armonización.

ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR LA FAO/OMS Y POR EL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) EN SU 99.ª REUNIÓN (Tema 3(a) del programa)[4]

27. Los representantes de la FAO y la OMS, con referencia al documento CX/FA 25/55/3, informaron al Comité de las actividades recientes de la FAO y la OMS, incluidos los resultados y recomendaciones formuladas en la 99.ª reunión del JECFA.

28. Además, el Representante de la FAO informó al CCFA de que se había publicado el informe sobre la exposición a las sustancias químicas que trastornan el sistema endocrino y los cambios observados entre 2002 y 2024.[5]

Asuntos planteados en la 99.ª reunión del JECFA

29. La Secretaría del JECFA/OMS presentó las recomendaciones del JECFA en el documento CX/FA 25/55/3 (Anexo) y resumió las principales conclusiones del asesoramiento científico de la 99.ª reunión del JECFA.

30. El CCFA ratificó las recomendaciones formuladas por el JECFA, en su 99.ª reunión, y expuso las siguientes observaciones y decisiones adicionales.

Nisina (SIN 234) y natamicina (SIN 235)

31. En respuesta a la preocupación del JECFA de que no se habían presentado nuevos datos pertinentes sobre los efectos microbiológicos de la natamicina y la nisina, como se indica en el párrafo 27 del documento CX/FA 25/55/3, un observador señaló que ellos habían presentado informes en los que se detallaban sus conclusiones sobre la base del análisis de la revisión bibliográfica, y se había llegado a la conclusión de que no eran preocupantes las posibles repercusiones o efectos microbiológicos. El observador añadió que no sería necesario realizar nuevos estudios toxicológicos para el SIN 234 por los siguientes motivos:

i) Un estudio toxicológico de 13 semanas de duración en ratas, publicado en 2010, fue presentado para reevaluación del JECFA en 2013, y que había servido de base para la ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el JECFA.

ii) Una extensa revisión bibliográfica no encontró nuevos datos que indicaran preocupación por motivos de inocuidad respecto al consumo del SIN 234 en aplicaciones alimentarias autorizadas.

iii) Las ingestas estimadas de las CA de la NGAA y de los países en los que se autoriza el SIN 234 se mantienen dentro de las IDA propuestas por el JECFA y específicas de cada país.

32. Otro observador declaró que habían presentado dos tipos de datos en respuesta a la petición del JECFA de datos e información sobre el SIN 235: estudios de toxicidad y efectos microbiológicos del SIN 235; y revisiones exhaustivas de la bibliografía sobre aspectos toxicológicos, de resistencia antimicrobiana y de exposición alimentaria.

33. La Secretaría del JECFA/OMS explicó que la insatisfacción del JECFA expresada en el párrafo 27 del documento CX/FA 25/55/3 obedecía a la limitación de fondos asignados al programa de asesoramiento científico de la OMS. La Secretaría del JECFA/OMS indicó que, al dar prioridad a la disponibilidad de datos, debía demostrarse un cambio en el riesgo antes de solicitar una reevaluación de los aditivos alimentarios por parte del JECFA.

34. La Secretaría del JECFA/FAO señaló que la calidad de las comunicaciones del JECFA abarcaba desde las presentaciones con un excelente apoyo hasta las que tenían datos más bien insuficientes que no facilitaban el trabajo del JECFA, ya que la escasez de datos no permitía al JECFA concluir su evaluación. La Secretaría del JECFA/FAO expresó su agradecimiento a todos los que habían apoyado al JECFA mediante la presentación de amplios conjuntos de datos de elevada calidad.

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475)

35. En cuanto a los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475), la Secretaría del JECFA/OMS señaló las siguientes cuestiones:

i) Debido a la considerable probabilidad de superar la IDA del SIN 475, determinada por las exposiciones alimentarias estimadas, el JECFA recomendó que el CCFA reevaluara y actualizara las disposiciones actuales del SIN 475 en la NGAA, incluida la revisión de las dosis máximas permitidos y las CA específicas que presenten autorización del uso de este aditivo.

[4] CX/FA 25/55/3; CX/FA 25/55/3 Add.1; CX/FA 25/55/3 Add.2; FA55/CRD09 (Kenya, Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD28 (Senegal); CRD31 (Panamá).
[5] https://doi.org/10.4060/cd3005en

ii) El JECFA recomendó que la industria alimentaria proporcionara datos sobre las dosis de uso del SIN 475 antes de finales de 2026, lo que permitiría al JECFA realizar evaluaciones más precisas de la exposición alimentaria.

iii) Antes de que el JECFA pudiera llegar a conclusiones sobre la inocuidad del SIN 475, era indispensable obtener estimaciones de la exposición alimentaria de una variedad más amplia de países. Siempre que sea factible, estas estimaciones debían reflejar las dosis de uso de la industria. El JECFA instó a los miembros a presentar sus estimaciones de exposición alimentaria antes de finales de 2026.

36. La presidencia propuso que se solicitara al GTE sobre la NGAA establecido por el CCFA que considerara la posibilidad de revisar el uso actual y las dosis de uso del SIN 475 en la NGAA.

37. La presidencia del GTE sobre la NGAA reconoció que el examen del uso actual y las dosis de uso del SIN 475 podrían considerarse sobre la base de las preocupaciones del JECFA, y señaló que era fundamental que los miembros del GTE participaran plenamente y proporcionaran información sobre los usos efectivos y las dosis de uso.

38. Un miembro recomendó que se aplazara la revisión por el GTE sobre la NGAA del uso actual y las dosis de uso del SIN 475 en la NGAA, a la espera de la reevaluación por el JECFA, ya que se requería que los miembros tuvieran los datos de las dosis efectivas de uso para reconsiderarlas en la NGAA.

39. La organización miembro destacó la importancia de la congruencia entre las estimaciones de exposición del JECFA y las disposiciones de la NGAA. Se mencionó que la recopilación de datos a través del GTE sobre la NGAA presentaba ventajas, ya que servía de segundo canal para alentar a los miembros y observadores a proporcionar dosis de uso, y este enfoque también podría ayudar al JECFA a hacer estimaciones de la exposición basadas en la solicitud de datos, con un plazo propuesto para finales de 2026.

40. La presidencia del GTE sobre la NGAA sugirió explorar la forma más eficiente de recabar la información necesaria y apoyar al JECFA para tratar esta cuestión.

Número del SIN para la nisina A

41. Observando que la evaluación del JECFA se refería específicamente a la nisina A y no a la nisina (SIN 234), la presidencia propuso que se pidiera al GT sobre el SIN que considerara la posibilidad de asignar un número del SIN a la nisina A en el marco del Tema 6 del programa.

Otras cuestiones

Fuentes alternativas de alimentos

42. Un observador planteó su preocupación con respecto a la inclusión de insectos en las nuevas formas de alimentos, citando alergias humanas generalizadas y el riesgo de contaminación parasitaria. El observador también cuestionó la contradicción de promover el consumo de insectos mientras que el Codex trabaja simultáneamente para prevenir la infestación de insectos en los alimentos. Además, se expresó preocupación por los alimentos basados en células derivados de células inmortalizadas, que podrían representar riesgos oncogénicos para los consumidores.

Conclusión

43. El CCFA, en su 55.ª reunión, agradeció al JECFA la información proporcionada.

44. El CCFA, en su 55.ª reunión, aceptó:

i) el resumen de las recomendaciones finales resultantes de la 99.ª reunión del JECFA (Apéndice II);

ii) solicitar que el GT sobre el SIN considerara la posibilidad de asignar un número del SIN a la nisina A (en el marco del Tema 6 del programa);

iii) incluir los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475) en la lista de prioridades para evaluación del JECFA (en el marco del Tema 7 del programa);

iv) solicitar al GTE sobre la NGAA establecido por el CCFA que considerara la posibilidad de revisar el uso actual y las dosis de uso del SIN 475 en la NGAA (Tema 5 del programa);

v) alentar a los miembros y observadores a presentar siempre un conjunto completo de datos sobre las sustancias prioritarias enumeradas en el Apéndice II con miras a permitir su evaluación oportuna y asegurar la utilización eficaz de los recursos.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PROCEDENTES DE LA 99.ª REUNIÓN DEL JECFA (tema 3(b) del programa)[6]

45. La Secretaría del JECFA/FAO informó al CCFA de las principales conclusiones sobre las especificaciones relativas a la identidad y pureza de aditivos alimentarios derivadas de la 99.ª reunión del JECFA, resumidas en el documento CX/FA 25/55/4, y señaló que se habían revisado las especificaciones de tres aditivos alimentarios, y diez aromatizantes y se habían elaborado especificaciones para tres coadyuvantes de elaboración, como se indica a continuación.

    i) Aditivos alimentarios: natamicina (SIN 235), nisina A y ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475).

    ii) Aromatizantes: tioacetato de S-metilo (SIN 482), 3-metilbutanotioato de S-metilo (SIN 487), 4,5-dihidro-3(2H) tiofenona (SIN 498), 2-metil tetrahidrotiofeno-3-ona (SIN 499), 1-butanotiol (SIN 511), o-toluenetiol (SIN 528), bis(metiltio)metano (SIN 533), acetato de 3-mercaptohexilo (SIN 554), butirato de 3-mercaptohexilo (SIN 555) y 3-mercapto-2-pentanona (SIN 560).

    iii) Coadyuvantes de elaboración: i) endo-1 4-beta-xilanasa de *Bacillus subtilis* expresada en *Bacillus subtilis* (JECFA99-2), ii) endo-1 4-beta-xilanasa de *Rasamsonia emersonii* expresada en *Aspergillus niger* (JECFA99-3) y iii) glucosidasa de *Aspergillus niger* expresada en *Trichoderma reesei* que muestran actividad de alfaglucosidasa y transglucosidasa (JECFA99-4a, JECFA99-4b).

46. La Secretaría del JECFA/FAO reiteró la importancia de que los patrocinadores proporcionaran toda la información necesaria para establecer las especificaciones para los coadyuvantes de elaboración.

Ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (SIN 475) para establecer un límite numérico para el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) y los ésteres glicidílicos (EG)

47. La organización miembro, aunque no se oponía a la especificación actualizada del SIN 475, expresó sus puntos de vista sobre la exposición de los consumidores a las impurezas que pueden ser un riesgo toxicológico, en particular el 3-MCPD y los EG, estos últimos considerados carcinógenos genotóxicos. Destacaron la importancia del seguimiento, en el futuro, para establecer el límite máximo residual en las especificaciones del SIN 475 y propusieron que esta cuestión se examinara en el marco del Tema 7 del programa (lista de prioridades de sustancias para evaluación por el JECFA). Esta opinión recibió el apoyo de una organización Observadora, que señaló que podían formarse GE durante la fabricación de esta sustancia, pero no así 3-MCPD.

48. La Secretaría del JECFA/FAO propuso que una opción para abordar esta preocupación sería incluir el SIN 475 en la lista de prioridades del JECFA para la evaluación específica del 3-MCPD y los EG, e informó además al CCFA de que el Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF) había publicado dos códigos de prácticas, es decir, el *Código de prácticas para la reducción de 3-monocloropropiano-1,2-diol (3-MCPD)* durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (PVH-ÁCIDO) y productos que contienen PVH ácido (CXC 64-2008), *Código de prácticas para reducir los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicidílicos (EG) en los aceites refinados y en los productos de aceites refinados* (CXC 79-2019) como instrumentos adecuados de gestión de riesgos para esos contaminantes específicos.

49. Un miembro manifestó su apoyo a las especificaciones revisadas del JECFA para el SIN 475, señalando la necesidad de garantizar su inocuidad a los consumidores, mediante una buena gestión de las materias primas y los métodos de fabricación con relación a esta sustancia, ciñéndose al código de prácticas CXC 79-2019.

Conclusión

50. El CCFA, en su 55.ª reunión, aceptó:

    i) remitir las especificaciones completas revisadas y nuevas de aditivos alimentarios a la CAC con miras a su adopción en el Trámite 5/8 en su 48.º período de sesiones (Apéndice III); e

    ii) introducir la consiguiente modificación en la *Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios* (CXA 6-2023).

[6] CX/FA 25/55/4; CX/FA 25/55/4 Add.1 (Respuesta a la carta circular CL 2025/01-FA de Egipto, Unión Europea, Perú, Uzbekistán y EFEMA, ICUMSA); FA55/CRD10 (Ghana, Japón, Kenya, Filipinas, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD28 (Senegal); CRD31 (Panamá).

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 4a del programa)[7]

51. El Canadá, en su calidad de Presidente del grupo de trabajo presencial celebrado inmediatamente antes de la sesión plenaria, presentó el informe del GT sobre ratificación/armonización, que figura en el documento CRD03, y señaló que las propuestas de ratificación incluían dos normas enviadas por el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), respectivamente, y formuló dos recomendaciones.

52. El CCFA examinó las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1: Norma del CCLAC

53. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó el proyecto de disposición revisada sobre aditivos alimentarios del Anteproyecto de Norma regional para el lulo de Castilla (naranjilla), señalando que el texto utilizado en la disposición se había revisado para asegurar la congruencia del lenguaje con disposiciones similares de otras normas (Apéndice IV, Parte A).

Recomendación 2: Norma del CCFFV

54. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó el proyecto de disposición sobre aditivos alimentarios de la norma para las hojas frescas de curry (Apéndice IV, Parte B) y la consiguiente nota excluyente (XS362) a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 04.2.1.1 de la NGAA (Apéndice VI, Parte A.1).

55. El CCFA señaló que el proyecto de modificaciones de la NGAA contenidas en la Parte A.1 del Apéndice VI se presentarían para adopción por el CAC junto con la norma solo tras la ratificación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) de las disposiciones sobre el etiquetado.

56. El CCFA también señaló que el GT había realizado simultáneamente con éxito, por primera vez, tanto la ratificación como la armonización, utilizando el proyecto de norma para las hojas frescas de curry. El CCFA felicitó al GT y lo alentó a seguir esa práctica en el futuro.

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (Tema 4b del programa)[8]

57. El Canadá, Presidencia del GT, presentó el informe de dicho grupo (CRD03) y explicó que el grupo había formulado 13 recomendaciones relacionadas con la armonización de normas del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA), el Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE), el Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH), el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO).

Debate

58. El CCFA examinó las recomendaciones formuladas por el GT y tomó las siguientes decisiones:

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas y disposiciones pertinentes de la NGAA

Recomendación 3: Normas regionales del CCASIA

59. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación sobre los cambios en:

i) las siguientes normas regionales del CCASIA a consecuencia del ejercicio de armonización: *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009), *Norma regional para los productos de soja no fermentados* (CXS 322R-2015) y *Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas* (CXS 355R-2023) (no se hicieron modificaciones en las secciones de aditivos alimentarios de la *Norma regional para la harina de sagú comestible* (CXS 301R-2011) y la *Norma regional para productos de soja fermentados con* Bacillus *spp.* (CXS 354R-2023); y

ii) Cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de las cinco normas (es decir, CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023, CXS 355R-2023).

[7] CX/FA 25/55/5; CRD03 (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre ratificación y armonización del CCFA en su 55.ª reunión); CRD11 (Ghana); CRD20 (Nigeria, Federación de Rusia, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panamá).

[8] CX/FA 25/55/6; CRD03 (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre ratificación y armonización del CCFA en su 55.ª reunión); CRD12 (Australia, Ghana, India, Malasia, Tailandia); CRD20 (Nigeria, Federación de Rusia, Comunidad del África Oriental); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFoST).

Recomendación 4: Norma regional del CCNE

60. El CCFA acordó pedir aclaraciones al CCNE sobre la CA correspondiente de la NGAA (12.2.1 o 12.2.2) a la *Norma regional para la mezcla* zaatar *(*Cercano Oriente) (CXS 341R-2020), antes de proceder a la armonización de la norma. Para facilitar el examen de la cuestión, el CCFA acordó remitir al CCNE el siguiente texto:

> Para que el CCFA armonice las disposiciones de aditivos alimentarios para la mezcla *zaatar* correspondiente a la *Norma regional para la mezcla* zaatar (CXS 341R-2020) con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA debe determinar a qué categoría de alimentos de la NGAA corresponde la norma.
>
> El CCNE, en su 11.ª reunión (CX/NE 23/11/3 Add.1; y REP23/NE párr. 32-34) y su 10.ª reunión (REP20/NE párr. 86), determinó, considerando la composición y características de la mezcla *zaatar*, que la clasificación más apropiada para estos productos era la de "Hierbas aromáticas" de la CA 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) en lugar de la clasificación anterior en la CA 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). El CCNE había remitido esta cuestión de nuevo al CCFA, que se debatió en la 54.ª reunión del CCFA.
>
> Sin embargo, también en 2023, el CCFA, en su 53.ª reunión (REP23/FA, párr. 97), acordó revisar los descriptores de las categorías de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) y 12.2.2 (Aderezos y condimentos) para reducir al mínimo la superposición que existía entre ellas. Los nuevos descriptores dicen así:
>
> *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 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.*
>
> El debate celebrado en la 54.ª reunión del CCFA sobre el tema remitido por el CCNE destacó que los productos correspondientes a la norma CXS 341R-2020 consistían en gran medida (más del 50 %) en semillas de sésamo y otros ingredientes como cereales y nueces, legumbres, melaza de granada, aceite vegetal y salvado de trigo, que no eran hierbas (REP24/FA, párr. 13). Por lo tanto, se recomienda que, dadas las revisiones de los descriptores de las categorías de alimentos, la categoría de alimentos 12.2.2 podría ser más apropiada para la mezcla *zaatar* normalizada.

Recomendación 5: Normas regionales del CCNE

61. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación de que se realizaran modificaciones en:

    a) las siguientes normas regionales del CCNE a consecuencia del ejercicio de armonización: *Norma regional para el humus con tahina en conserva* (CXS 257R-2007); *Norma regional para las foul medames en conserva* (CXS 258R-2007); *Norma regional para la tahina* (CXS 259R-2007); y

    b) los cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de esas normas.

62. El CCFA señaló que la *Norma regional para la mezcla* zaatar (CXS 341R-2020) se armonizaría en una futura reunión del CCFA.

Recomendación 6: Normas del CCSCH

63. El CCFA acordó consultar al CCSCH sobre el posible principio general de ampliar las disposiciones a todos los aditivos alimentarios de un grupo que compartan una función tecnológica adecuada, y remitir el siguiente texto explicativo para su examen:

El CCFA, en su 55.ª reunión, en su labor de armonización de las secciones de aditivos alimentarios de la *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021) con las de la NGAA, observó que en la norma CXS 343-2021 se permitía el uso de dióxido de azufre (SIN 220) solo como blanqueador y que en la NGAA este aditivo figuraba en un grupo de aditivos alimentarios, los SULFITOS. Se señaló además que, según el *Manual de procedimiento* del Codex, "Los aditivos alimentarios que compartan una IDA numérica colectiva se considerarán como grupo sin ulteriores restricciones sobre el uso de los distintos aditivos que lo componen". Por lo tanto, el CCFA solicita al CCSCH que: i) aclare por qué solo se permite el uso de dióxido de azufre en productos correspondientes a la norma CXS 343-2021; ii) considere por qué no sería apropiado incluir otros aditivos del mismo grupo con las mismas clases funcionales.

Recomendación 7: Normas del CCSCH

64. El CCFA acordó consultar al CCSCH sobre si las especias normalizadas requerían aditivos del Cuadro III, o si tanto las especias normalizadas como las hierbas culinarias podrían incluirse en el Anexo del Cuadro III, para consideración por el CCFA, en su 56.ª reunión, o posteriormente, y remitir el siguiente texto explicativo para su examen:

Al considerar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para las hierbas aromáticas y las especias con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA señala que el Anexo al Cuadro III (Lista de categorías de alimentos en los que no se permiten los aditivos del Cuadro III) excluye específicamente las especias en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias), lo que significa que los aditivos del Cuadro III están permitidos en las especias, pero no en las hierbas aromáticas.

Sin embargo, solo se permite un número mínimo de aditivos tanto en las especias como en las hierbas aromáticas normalizadas: solo se permiten antiaglutinantes en hierbas molidas o en polvo; solo se permiten antiaglutinantes en especias molidas o en polvo, dióxido de azufre (como conservante) en la pimienta verde (de conformidad con la *Norma para las pimientas negra, blanca y verde* (CXS 326-2017) y dióxido de azufre (como blanqueador) en el jengibre seco deshidratado (de acuerdo con la *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* [CXS 343-2021]). No se permiten otros aditivos en las especias normalizadas.

En la 53.ª reunión del CCFA (REP23/FA) se realizaron trabajos recientes para: 1) revisar los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2,.2; y 2) retirar las disposiciones sobre los edulcorantes de las CA 12.2 y 12.2.1 y examinar su uso en la CA 12.2.2. En el informe del GTE sobre la NGAA (CX/FA 22/53/8) se indicaba que, entre las observaciones presentadas sobre estas propuestas, parecía haber un consenso general en cuanto a que las hierbas culinarias y las especias son productos "puros" en los que debería limitarse el uso de aditivos alimentarios. Estas mismas observaciones también señalaron que el uso de aditivos puede justificarse en "condimentos" que no están justificados en las hierbas aromáticas y las especias. También hubo consenso general en que hay duplicación de productos capturados en las CA 12.2.1 y 12.2.2.

Dado que el uso de aditivos alimentarios debe limitarse tanto en las hierbas aromáticas como en las especias, y que los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 se han revisado de manera que ya no haya superposición entre ellas (REP23/FA; 46.º período de sesiones de la CAC), parece prudente tratar las hierbas culinarias y las especias de la misma manera e incluirlas en el Anexo al Cuadro III. En consecuencia, las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios se expondrían en los cuadros I y II de la NGAA.

Se invita al CCSCH a considerar si las especias normalizadas requieren aditivos del Cuadro III, o si tanto las especias como las hierbas culinarias normalizadas podrían incluirse en el Anexo al Cuadro III, lo que significa que no deben utilizarse aditivos del Cuadro III, a menos que aparezcan en los cuadros I y II de la NGAA.

También se invita al CCSCH a que examine las siguientes cuestiones para la adopción de medidas o para presentar observaciones:

i. Revisiones a la referencia general a la NGAA en la plantilla para las normas de especias y hierbas culinarias (SCH)

Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces la sección "Aditivos alimentarios" de las normas de la SCH solo necesita hacer referencia a los cuadros I y II de la NGAA, y no al Cuadro III.

Por otra parte, si las especias siguen excluyéndose del Anexo al Cuadro III, se recomienda modificar "Aditivos alimentarios". Específicamente, sobre los antiaglutinantes en las especias, el texto de la plantilla sobre los aditivos alimentarios debe decir "Los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma*

general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para uso en {grupo de especias de la SCH o especias individuales de la SCH} molidas o en polvo.", mientras que respecto a los antiaglutinantes en las hierbas aromáticas, el texto sobre los aditivos alimentarios de la plantilla debería decir "Los antiaglutinantes que aparecen en los cuadros I y II de la categoría 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para uso en {grupo de hierbas aromáticas de la SCH o hierbas culinarias individuales de la SCH} molidas o en polvo."

ii. Revisión de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA"

Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces las listas de las normas para las especias deberían eliminarse de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

iii. Aclaración sobre los productos de especias no normalizadas

Mientras que las hierbas aromáticas y especias normalizadas se consideran productos relativamente puros, la categoría de alimentos 12.2.1 también dice "Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.". Las pastas de especias no quedan en las normas pertinentes, y por lo tanto no estarían normalizadas. Es posible que ciertos aditivos (por ejemplo, antioxidantes) puedan ser necesarios en algunas pastas, como en los *roux*. ¿Conoce el CCSCH algún producto no normalizado que requiera aditivos del Cuadro III, en general; o podrían incluirse también productos no normalizados en el Anexo al Cuadro III, de manera que los aditivos alimentarios necesarios pudieran definirse en los cuadros I y II? Esto último permitiría añadir la totalidad de la categoría de alimentos 12.2.1 al Anexo al Cuadro III de la NGAA.

Recomendación 8: Cuadro III de la NGAA

65. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación sobre las correcciones a las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA, para que la CA 12.2.1 reflejara la autorización efectiva (uso) en las especias, de modo que la entrada diga " Hierbas aromáticas y especias (SOLO especias)".

Recomendación 9: Notas 532 y 534

66. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación relativa a las enmiendas a las notas 532 y 534 de la siguiente manera:

- Nota 532: "Para los productos correspondientes a la *Norma para las pimientas negra, blanca y verde* (CXS 326-2017), solo se puede utilizar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en pimienta verde **como conservante**".
- Nota 534: "Para las hierbas aromáticas el uso se limita solo a las hierbas molidas o en polvo, **como antiaglutinante**."

Recomendación 10: Normas del CCSCH

67. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación de realizar modificaciones en:

- las siguientes normas para productos del CCSCH a consecuencia del ejercicio de armonización: *Norma para el orégano seco* (CXS 342-2021), *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021), *Norma para partes florales secas: clavos de olor* (CXS 344-2021), *Norma para la albahaca seca* (CXS 345-2021), *Norma para el ajo seco o deshidratado* (CXS 347-2019), *Norma para pares florales secas: azafrán* (CXS 351-2022), *Norma para semillas secas: nuez moscada* (CXS 352-2022), *Norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados* (CXS 353-2022); y
- los cuadros I, II y III de la NGAA en relación con la armonización de esas normas.

Recomendación 11: Nota 508

68. El CCFA, en su 55.ª reunión, señaló que era necesario revisar la Nota 508 a fin de que reflejara el uso de colorante en CXS 19-1981. La revisión también tenía la finalidad de dar mayor congruencia a la elaboración de las notas, como el uso o colocación de la palabra "solo". El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificóó la recomendación de que se realizara la siguiente modificación:

> Nota 508: Para uso en productos, **excepto los aceites vírgenes o prensados en frío y los aceites vegetales,** correspondientes a la *Norma para grasas comestibles y aceites no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) **solo** con el fin de **restablecer** el color natural perdido durante la elaboración, o de normalizar el color ~~solamente~~.

Recomendación 12: Nota 509

69. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación de modificar la Nota 509.

Recomendación 13: Norma del CCFO

70. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación sobre la modificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 02.1.2 de los cuadros I y II de la NGAA en relación con la armonización de la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981).

Recomendación 14: Norma para el arroz

71. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación de realizar modificaciones en:

- la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995); y
- las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cuadros I y II de la NGAA en la CA 06.1.

Recomendación 15: Notas del Cuadro III

72. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó reanudar el trabajo sobre las notas del Cuadro III de la NGAA, tomando un año para estudiar la funcionalidad de la nueva base de datos de la NGAA y proponer la manera de tratar las notas del Cuadro III.

Conclusión

73. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó remitir a la CAC, en su 48.º período de sesiones, para adopción:

i) las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de:

a. las tres normas del CCASIA, esto es, CXS 298R-2009, CXS 322R-2015 y CXS 355R-2023 (Apéndice V, Partes A.1 – A.3);

b. las tres normas del CCNE: CXS 257R-2007, CXS 258R-2007 y CXS 259R-2007 (Apéndice V, Partes A.4 – A.6);

c. las ocho normas del CCSCH, esto es, CXS 342-2021, CXS 343-2021, CXS 344-2021, CXS 345-2021, CXS 347-2019, CXS 351-2022, CXS 352-2022 y CXS 353-2022 (Apéndice V, Partes A.7 – A.14); y

d. la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995) (Apéndice V, Parte A.15).

ii) las disposiciones revisadas de la NGAA en relación con:

a. la armonización de las cinco normas del CCASIA (Apéndice VI, Parte B.1);

b. la armonización de las tres normas del CCNE (Apéndice VI, Parte B.2);

c. la armonización de las ocho normas del CCSCH (Apéndice VI, Parte B.3);

d. la armonización de la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) (Apéndice VI, Parte B.4);

e. la modificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios debidas a la armonización de la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995) (Apéndice VI, Parte B.5).

iii) la revisión de la referencia a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA para la categoría de alimentos 12.2.1 “Hierbas aromáticas y especias (**SOLO ESPECIAS**)” (Apéndice VI, Parte B.3.3.1).

74. El CCFA, en su 55.ª reunión, también acordó establecer un GTE, presidido por el Canadá y copresidido por los Estados Unidos de América (EE. UU.) y Japón, y que trabajaría solo en inglés, para:

i) armonizar las normas regionales del CCAFRICA: *Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada* (CXS 334R-2020), *Norma regional para las hojas frescas de* Gnetum *spp.* (CXS 335R-2020), *Norma regional para la carne seca* (CXS 350R-2022);

ii) armonizar las normas regionales del CCLAC: *Norma regional para el culantro coyote* (CXS 304R-2011), *Norma regional para la lúcuma* (CXS 305R-2011);

iii) armonizar las normas regionales del CCNASWP: *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua (América del Norte y Pacífico sudoccidental)* (CXS 336R-2020), *Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni* (CXS 356R-2023);

iv) armonizar la norma del CCCPC: *Norma para la manteca de cacao* (CXS 86-1981);

v) armonizar las normas del CCFFP: *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CXS 191-

1996), *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CXS 292-1995), *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CXS 312-2013);

vi) armonizar la norma del CCPFV: *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005); y

vii) en colaboración con la Secretaría del Codex y sobre la base de la funcionalidad de la nueva base de datos de la NGAA, elaborar un enfoque gradual para las notas del Cuadro III, que incluya:

- suprimir las disposiciones relativas a los aditivos del Cuadro III en las categorías de alimentos no enumeradas en el Anexo del Cuadro III pero incluidas en los cuadros I y II; y
- revisar la quinta columna de las notas del Cuadro III.

75. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó además formar un GT, presidido por el Canadá, que trabajaría solo en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la 56.ª reunión del CCFA (medio día antes de la reunión) para examinar y preparar recomendaciones para la plenaria, sobre:

i) el informe del GTE sobre ratificación y armonización; y

ii) la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités de productos.

Futuros trabajos de armonización

76. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó que, a la espera de la respuesta de los comités pertinentes, en su 56.ª reunión o más adelante, encargará al grupo de trabajo sobre ratificación y armonización terminar la armonización de:

i) CXS 298R-2009 y CXS 322R-2015, pendiente de la respuesta del CCASIA;

ii) CXS 341R-2020, pendiente de la respuesta del CCNE; y

iii) CXS 343-2021 y consiguientes modificaciones de la norma CXS 326-2017, pendiente de la respuesta del CCSCH.

77. También se señaló que, si bien el plan de trabajo de armonización ratificado por el CCFA, en su 54.ª reunión (REP24/FA, Anexo 4), incluía la armonización de las normas para productos del CCNFSDU (CXS 53-1981, CXS 118-1979), el ulterior análisis demostró que no se requería armonización. Por consiguiente, no se habían incluido en el mandato propuesto para que se llevara a cabo en la 56.ª reunión del CCFA.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 5 del programa)[9]

78. El CCFA, en su 55.ª reunión, señaló que el GTP sobre la NGAA (GTP-NGAA), que se había reunido inmediatamente antes de la sesión plenaria y que había sido presidido por los Estados Unidos de América, había debatido y formulado 22 recomendaciones sobre múltiples cuestiones, incluidas 552 disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites del Codex y/o ya adoptadas, y múltiples propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA. Estas cuestiones guardaban relación con los temas 5(a) y 5(b) del programa.

79. El CCFA, en su 55.ª reunión, consideró las recomendaciones del GTP-NGAA (contenidas en CRD02) y tomó las decisiones siguientes:

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE LA NGAA (Tema 5a del programa)[10]

La disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 para formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa (CX/FA 25/55/7, Apéndice 2)

Recomendación 1

80. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación relativa a la revisión de la disposición adoptada contenida en la Parte A del Anexo 1 de CRD02.

[9] CRD02 (Informe del GTP de la CCFA55 sobre la NGAA).

[10] CX/FA 25/55/7; CRD02 (Informe del GTP de la CCFA55 sobre la NGAA); CRD13 (El Salvador, India, Indonesia, Japón, Tailandia, IACM); CRD21 (Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental, FDI); CRD26 (Burundi); CRD22 (IFU); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panamá).

Respuestas elaboradas por el CCFO, en su 28.ª reunión, sobre la justificación tecnológica del uso del extracto de pimentón (SIN 160c (ii)) en la CA 02.2.2 de la NGAA (CX/FA 25/55/7, Apéndice 1)

Recomendación 2

81. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación relativa a la adopción en el Trámite 5/8 del anteproyecto de disposición que figura en la Parte B del Anexo 1 de CRD02.

Revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1 (CX/FA 25/55/7, Apéndice 1)

Recomendación 3

82. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación relativa a la revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN160b(i)) en la CA 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales/simples)) contenida en la Parte A del Anexo 4 de CRD02.

Proyectos y anteproyectos de disposiciones, respectivamente, para colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para colorantes con la Nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías (CX/FA 25/55/7, Apéndice 1)

Recomendación 4

83. El CCFA, en su 55.ª reunión, señaló que si se adoptara en el Trámite 5/8 la disposición relativa a los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b (ii)) de la CA 04.1.2.4 (Frutas enlatadas o embotelladas (pasteurizadas), contenida en la Parte C del Anexo I de CRD02, también habría que revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para las frutas de hueso en conserva* (CXS 242-2003) para incluir una entrada que permitiera el uso de extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b (ii)) en las cerezas enlatadas a una dosis máxima de 30 mg/kg para restaurar el color perdido durante la elaboración. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó remitir a la CAC, en su 48.º período de sesiones la CXS 242-2003, revisada para su adopción (Apéndice V, Parte B.3).

Recomendación 5

84. Observando que el uso de eritrosina (SIN 127) en los productos correspondientes a la *Norma para frambuesas en conserva* (CXS 60-1981) y la *Norma para fresas en conserva* (CXS 62-1981) no se había incluido en la estimación de exposición formulada en la 86.ª reunión del JECFA para la eritrosina (SIN 127), el CCFA, en su 55.ª reunión, adoptó la recomendación de solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular, con fecha límite del 15 de septiembre de 2025, solicitando información sobre el uso real de eritrosina (SIN 127) en estos productos para su consideración por el GTE sobre la NGAA de la 56.ª reunión del CCFA.

Recomendación 6

85. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación de redistribuir las disposiciones adoptadas para la indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.8 (Hortalizas cocidas o fritas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, así como algas marinas), y el rojo allura (SIN 129) e indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.11 (rellenos de frutas para pasteles) para que formularan observaciones a fin de considerar las dosis de uso más bajas.

Recomendación 7

86. El CCFA señaló que si se adoptara la disposición relativa a la tartrazina (SIN 102) en 04.1.2.5 (Confituras, jaleas y mermeladas) en el Trámite 8, tal como figura en la Parte C del Anexo I del documento CRD02, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) también tendrían que revisarse para incluir una entrada para el uso de tartrazina (SIN 102) en la mermelada de manzana a una dosis de 30 mg/kg con el fin de restaurar el color perdido durante la elaboración. El CCFA acordó remitir a la CAC, en su 48.º período de sesiones, la norma revisada para su adopción (Apéndice V, Parte B.2).

Recomendación 8

87. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación relativa a la revocación de la disposición adoptada para el caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA 04.2.2 (Hortalizas elaboradas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas) contenida en la Parte A del Anexo 4 de CRD02.

Recomendación 9

88. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación de mantener los cambios propuestos en la disposición adoptada para el caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.2 (Hortalizas elaboradas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera), algas marinas y nueces

y semillas), y redistribuir la disposición buscando información adicional sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real.

Recomendación 10

89. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó revisar la *Norma para pepinos encurtidos* (pepinos encurtidos) (CXS 115-1981) para sustituir "oleorresina de pimentón" por "extracto de pimentón (SIN 160c(ii))" en la sección para cuestiones de colorantes, y presentar la norma revisada para su adopción por la CAC, en su 48.º período de sesiones (Apéndice V, Parte B.1).

Recomendación 11

90. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó mantener la disposición relativa a los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) y proponer cambios a la disposición adoptada relativa al caramelo III - caramelo al amoniaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.8 (Hortalizas cocidas o fritas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas), y volver a distribuir las disposiciones para solicitar información adicional sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real de estos aditivos alimentarios.

Recomendación 12

91. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó solicitar orientación al CCASIA con respecto a la justificación tecnológica del extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en las bebidas aromatizadas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (CXS 322R-2015).

Recomendación 13

92. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó mantener las disposiciones relativas al caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y al caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza) y la CA 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados) volverlas a distribuir para que se formulen observaciones junto con las disposiciones adoptadas para caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA general 08.0, para garantizar la consideración de las disposiciones pertinentes para el uso de los dos colorantes en todas las subcategorías apropiadas.

Recomendación 14

93. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó mantener las disposiciones en el procedimiento de trámites en la CA 08.4 (Envolturas o tripas comestibles (p. ej. para embutidos) y volverlas a distribuir para que formularan observaciones sobre todas las disposiciones sobre colorantes de la CA 08.4 (tanto adoptadas como en el procedimiento de trámites), a fin de que la base de notificación sea coherente con el peso de la envoltura, e incorporar las notas necesarias para permitir la conversión a una dosis máxima en el alimento final.

Recomendación 15

94. El CCFA, en su 55.ª reunión, señaló que:

i) la nota 185 se omitió involuntariamente de la disposición relativa a los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b ii)) en la CA 04.1.2.11; y

ii) la descripción de la nota APP1A se omitió inadvertidamente en la Parte C del Anexo I y debe decir: "Para uso en frutos rojos únicamente".

Amaranto (SIN 123) en las CA 04.1.2.5, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 04.2.2.3 y 06.5

95. La Federación de Rusia declaró que no apoyaba el uso de amaranto (SIN 123) en las CA 04.1.2.5, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 04.2.2.3 y 06.5, citando su baja IDA (0,5 mg/kg pc/día) y que las dosis máximas propuestas (50–100 mg/kg) eran demasiado elevadas para garantizar su inocuidad a los consumidores. Por lo tanto, el uso de este aditivo alimentario no estaba permitido en la industria alimentaria de Rusia y los países miembros de la Unión Euroasiática.

Colorantes en las CA 06.4.2 y 06.4.3: notas alternativas

96. El Presidente del GTP informó de que, durante las deliberaciones, algunos miembros no apoyaron el uso de colorantes en la CA 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos) y la CA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos), mientras que otros indicaron que ese uso estaba permitido en sus mercados. Para facilitar el consenso, el GTP acordó una nota alternativa (es decir, APP1GG) que establece: "Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos". Esta nota alternativa era aplicable a todas las disposiciones sobre colorantes recomendadas para su adopción en las CA 06.4.2 y 06.4.3.

97. Los miembros reconocieron que, si bien la nota alternativa reflejaba el resultado de las deliberaciones del GTP, tal vez no reflejaba plenamente los diversos enfoques adoptados por los miembros del Codex, ya que implicaba una distinción binaria entre la plena aceptación y la prohibición completa de colorantes.

98. Para reflejar mejor esta diversidad, el CCFA acordó revisar la nota alternativa (es decir, APP1GG) de la siguiente manera:

> *"Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan estos aditivos a determinados productos".*

Conclusión

99. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación para la adopción en el Trámite 8 o el Trámite 5/8 del proyecto de disposiciones en la Parte C del Anexo 1 de CRD02, con las siguientes revisiones:

    i) Se insertó la nota 185 en la disposición relativa a los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b (ii)) en la CA 04.1.2.11.

    ii) Se incluyó la descripción de la nota APP1A: "Solo para uso en frutos rojos".

    iii) La nota revisada APP1GG como se describe en el párrafo 97.

100. El CCFA, en su 55.ª reunión, también ratificó la recomendación de revisar las disposiciones adoptadas en la Parte C del Anexo 1 de CRD02

Recomendación 16

101. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó interrumpir el trabajo sobre el proyecto y anteproyecto de disposiciones contenidas en la Parte A del Anexo 2 de CRD02.

Disposiciones introducidas en el Trámite 2 de la NGAA en la 54.ª reunión del CCFA (CX/FA 25/55/7, Apéndice 3)

Recomendación 17

102. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó solicitar orientación al Comité del Codex sobre la Pesca y Productos Pesqueros (CCFFP) sobre la necesidad tecnológica de utilizar 4-hexilresorcinol (SIN 586) en los productos correspondientes a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CXS 92-1981) y la *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CXS 95-1981).

103. Noruega, en su calidad de país anfitrión del CCFFP, confirmó que el CCFFP podría llevar a cabo la tarea una vez que se hubiera programado la reunión.

Recomendación 18

104. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación de solicitar al GTE sobre la NGAA, establecido en la 55.ª reunión del CCFA, que considerara la necesidad de un tipo de nota "según se consume" para todas las disposiciones de la NGAA en la CA 13.1 (y sus subcategorías), 13.2, 13.3, 13.4, y 13.5. y formular recomendaciones para abordar la cuestión en consecuencia.

Recomendaciones 19

105. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la recomendación relativa a:

- la adopción en el Trámite 5/8 u 8 de los proyectos de disposiciones contenidas en la parte D del Anexo 1 de CRD02; y
- la revisión de las disposiciones adoptadas contenidas en la parte D del Anexo 1 de CRD02;

Recomendación 20

106. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó interrumpir el trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones contenidas en la parte B del anexo 2 de CRD02.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): PROPUESTAS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS NUEVAS O REVISADAS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2024/58-FA) (Tema 5b del programa)[11]

Recomendación 21

[11] Cl 2024/58-FA; CX/FA 25/55/8 (respuestas a la carta circular CL 2024/58-FA de China, Sudáfrica, IFAC, ISDI); CRD02 (Informe del GTP sobre la NGAA del CCFA en su 55.ª reunión); CRD14 (Australia, Indonesia, Kenya); CRD21 (Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD30(IUFoST); CRD31 (Panamá).

107. El CCFA, en su 55.ª reunión, pidió que el GTE sobre la NGAA establecido en la 55.ª reunión del CCFA considerara la propuesta de obtener aclaraciones y modificar, si fuera necesario, la nota explicativa del Cuadro III de la NGAA.

Recomendación 22

108. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó incluir las nuevas disposiciones propuestas contenidas en el Anexo 5 de CRD02 en la NGAA en el Trámite 2, y que estas disposiciones se distribuirían para que el GTE sobre la NGAA establecido en la 55.ª reunión del CCFA formulara observaciones al respecto.

Conclusión general sobre el Tema 5 del programa

109. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó remitir a la CAC, en su 48.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, Parte C);[12]

ii) las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su revocación (Apéndice VII);[13]

iii) los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su supresión en la NGAA (apéndice VIII);[14] y

iv) las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas para su inclusión en la NGAA, en el Trámite 2 (Apéndice IX).[15]

Trabajos para la 56.ª reunión del CCFA

GTE sobre la NGAA

110. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó establecer un GTE, presidido por los Estados Unidos de América y que trabajara únicamente en inglés, para considerar lo siguiente:

i) las cuestiones remitidas por la Secretaría del Codex relacionadas con las notas de sustitución apropiadas para las notas XS130 y XS67 asociadas con las disposiciones de la CA 04.1.2.2 (véase el documento CX/FA 25/55/2, párrafos 14–15);

ii) las cuestiones remitidas por la Secretaría del Codex relacionadas con la disposición relativa a azul de Jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las CA 01.1.4 y 01.7 para que se considerara la posibilidad de incluir la nota XS243 (véase el documento CX/FA 25/55/2, párrafos 16–18);

iii) las cuestiones remitidas por el CCNFSDU, en su 44.ª reunión:

a. Consideración de la revocación de las disposiciones relativas a la goma guar (SIN 412), fosfato de dialmidón (SIN 1412), fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413), fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414) y almidón hidroxipropílico (SIN 1440) en los alimentos correspondientes a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) en las CA de la NGAA 13.1.1 (preparados para lactantes) y 13.1.3 Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes) sobre la base de la indicación del CCNFSDU de una falta de necesidad tecnológica.

b. Consideración de la eliminación de la nota XS73 (Excluidos los productos regulados por la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981)) de las disposiciones de la CA 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) para permitir el uso de aditivos como sustancias inertes portadoras de nutrientes en los alimentos correspondientes a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981) sobre la base de su inclusión *en la* parte D de 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);

iv) las cuestiones remitidas por el JECFA relacionadas con la alta exposición a ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475) para recabar observaciones sobre la justificación tecnológica y la

[12] Recomendaciones de ratificación derivadas de los temas 5a y 5b del programa.
[13] Recomendaciones de revocación derivadas del Tema 5a del programa.
[14] Recomendaciones de interrupción del examen del Tema 5a del programa.
[15] Recomendaciones relacionadas con el Tema 5b del programa.

reconsideración de las dosis de uso y uso reales de todas las disposiciones adoptadas en la NGAA para el SIN 475;

v) las respuestas recibidas a la carta circular para obtener información sobre el uso efectivo de la eritrosina (SIN127) en los productos correspondientes a la *Norma para las frambuesas en conserva* (CXS 60-1981) y la *Norma para las fresas en conserva* (CXS 62-1981);

vi) las disposiciones adoptadas para la indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.8, y para rojo allura (SIN 129) e indigotina (SIN 132) en la CA 04.1.2.11 para que se formulen observaciones a fin de considerar una dosis de uso menor;

vii) la disposición adoptada para el caramelo III - caramelo al amoniaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.2 para formular observaciones sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real;

viii) el proyecto de disposición relativa a los extractos de annato, base de bixina 160b(i) y la disposición adoptada para caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c) en la CA 04.2.2.8 para formular observaciones sobre la justificación tecnológica y la dosis de uso real;

ix) el proyecto de disposiciones sobre caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en las CA 08.1 y 08,3 y las disposiciones adoptadas para caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) y caramelo IV – caramelo al sulfito amónico (SIN 150d) en la CA general 08.0 para considerar el uso de las disposiciones en todas las subcategorías apropiadas sobre la base de la justificación tecnológica y la dosis de uso adecuada;

x) todas las disposiciones relativas a los colorantes de la CA 08.4 (tanto adoptadas como en el procedimiento de trámites) para establecer una base de notificación coherente sobre la base de la envoltura y la consideración de la necesidad de una nota que permita la conversión a una dosis máxima en el alimento final;

xi) los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en las CA 09.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas sobre colorantes con la nota 161 en la CA 09.0 y sus subcategorías;

xii) las disposiciones introducidas en el Trámite 2 de la NGAA contenidas en el Anexo 5 de CRD2; y

xiii) el debate de la propuesta de solicitar aclaraciones sobre la nota explicativa del Cuadro III de la NGAA, como se señala en el Anexo 5 de CRD2.

111. El informe del GTE debe ponerse a disposición de la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la 56.ª reunión del CCFA.

GTP sobre la NGAA

112. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó además establecer un GTP, presidido por los Estados Unidos de América que trabajaría únicamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la 56.ª reunión del CCFA (un día y medio antes de la sesión) para considerar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:

i) el informe del GTE sobre la NGAA; y

ii) las respuestas a la carta circular sobre propuestas de disposiciones nuevas y/o 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)[16]

113. Bélgica, presidencia del GT sobre el SIN, presentó el informe (CRD04) y destacó las recomendaciones clave presentadas con respecto a: i) modificaciones propuestas a las secciones 1, 3 y 4 de *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); ii) asignación de un nuevo número del SIN *para* el carbómero; iii) futura reconsideración de la eliminación de la azodicarbonamida (SIN 927a); iv) eliminación del 2-fenilfenol de la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXA 6-2024); y v) consideración de la nisina A en relación con las entradas actuales del SIN.

Debate

114. El CCFA, en su 55.ª reunión, examinó las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

[16] CL 2025/02-FA; CX/FA 25/55/9; CX/FA 25/55/9 Add.1 (respuestas recibidas a la carta circular CL 2025/02-FA de Chile, Unión Europea, Filipinas); CRD04 (Informe del GT sobre el SIN); CRD15 (Ghana, Kenya, México, Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panamá).

Recomendación 1: Modificación de las secciones 3 y 4 de CXG 36-1986

115. El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó:

i) la recomendación de modificar las secciones 3 y 4 de CXG 36-1986, como sigue:

- agregar azul de jagua como sinónimo de azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) y aclarar el uso de paréntesis mediante una nota a pie de página;
- eliminar el ortofenilfenol (SIN 231) y el ortofenilfenol de sodio (SIN 232);
- agregar la cera de polietileno oxidada (SIN 914) como agente de glaseado; y

ii) la modificación editorial propuesta a la Sección 1 de CXG 36-1989, para aclarar que el uso de paréntesis en los nombres de los aditivos puede explicarse con notas de pie de página, cuando sea necesario (véase CRD04, Anexo Parte 2).

116. El CCFA, en su 55.ª reunión, también pidió a la Secretaría del Codex que actualizara el "Documento informativo/cuadro sobre los números SIN eliminados y reutilizados" para incluir los números eliminados de los SIN 231 y 232.

Recomendación 2: Situación de la azodicarbonamida (SIN 927a)

117. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó no eliminar la azodicarbonamida (SIN 927a) del SIN en esta etapa, dado que las autorizaciones nacionales seguían vigentes, y acordó además que su posible eliminación se reconsideraría en el mandato de un futuro GT sobre el SIN (por ejemplo, para 2030), tras reevaluar si sigue siendo pertinente.

Recomendación 3: Situación del 2-fenilfenol

118. El CCFA señaló que el 2-fenilfenol se mantenía en CXA 6-2024 como aromatizante, a pesar de su eliminación del SIN como aditivo alimentario. El CCFA señaló además que no se disponía de información sobre su uso actual como aromatizante y acordó recomendar su eliminación de CXA 6-2024.

Recomendación 4: SIN para el carbómero

119. En respuesta a la solicitud formulada por la CAC, en su 47.º período de sesiones, de que el CCFA reconsiderara el número del SIN para el carbómero, el CCFA, en su 55.ª reunión, aceptó la recomendación de asignar el SIN 1211 al carbómero.

120. El CCFA también reconoció las preocupaciones sobre el uso de un nombre comercial en el SIN, pero se reconoció que la solicitud de la CAC, en su 47.º período de sesiones, se limitaba a asignar un número SIN apropiado.

Recomendación 5: SIN para la nisina A

121. El CCFA examinó la inclusión de la nisina A en el SIN, señalando que el SIN contiene actualmente una única entrada (SIN 234) para la nisina, y que la Secretaría del JECFA/FAO había aclarado que tanto las evaluaciones actuales como las anteriores se referían solo a la nisina A.

122. Dado que podrían existir otras formas de nisina, el CCFA acordó examinar más a fondo la manera en que se debían tratar en el SIN la nisina A y potencialmente otros tipos de nisina. El CCFA alentó a los miembros a que respondieran a la carta circular si deseaban proponer variantes adicionales de nisina.

Conclusión

123. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó:

i) enviar las propuestas de revisión del *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) a la CAC con miras a su adopción en el Trámite 5/8, en su 48.º período de sesiones (Apéndice X).

ii) transmitir la modificación de la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXA 6-2024).

iii) solicitar a la Secretaría del Codex que actualizara el "Documento informativo/cuadro sobre los números SIN eliminados y reutilizados" para que reflejara la eliminación de los SIN 231 y SIN 232.

124. El CCFA acordó además establecer un GTE sobre el SIN, presidido por los EE. UU., que trabajaría solo en inglés, para:

(i) estudiar las respuestas a una 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 las observaciones en el Trámite 3;

(ii) seguir examinando la nisina A.

125. El informe del GTE deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 56.ª reunión del CCFA.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LAS CARTAS CIRCULARES CL 2024/59-FA Y CL 2020/37-FA) (Tema 7 del programa)[17]

126. Kenya, presidencia del GT de la reunión sobre las prioridades, presentó su informe (CRD05), y señaló que además de los documentos disponibles para la 55.ª reunión del CCFA, la preparación de la Lista de prioridades de sustancias propuesta para evaluación por el JECFA (en adelante, la "lista de prioridades") también había examinado las solicitudes de datos para la 100.ª reunión del JECFA. La Presidencia del GT destacó los principales temas discutidos por este que habían llevado a la lista de prioridades propuesta que figura en el CRD05 Rev., Anexo 1 (cuadros 1 y 2) y Anexo 2 (cuadros C1 a C4), y la recomendación de incluir las sustancias en la lista de prioridades del JECFA.

127. El CCFA, en su 55.ª reunión, aprobó la recomendación de la Presidencia del GT de incluir las sustancias de CRD05 Rev. (anexos 1 y 2) en la lista de prioridades y señaló las siguientes aclaraciones:

Bisulfito de potasio (SIN 228)

128. El CCFA, en su 55.ª reunión, tomó nota del debate del GT sobre si se debía revaluar el grupo de sulfitos o solo revaluar el bisulfito de potasio (SIN 228), y confirmó que el SIN 228 no figuraba en el grupo de sulfitos de la NGAA. Por lo tanto, se acordó mantener la entrada solo para el SIN 228.

Ficocianina de *Bacillus subtilis* y *Escherichia coli*

129. El CCFA tomó nota de la petición de incluir la ficocianina derivada de *Bacillus subtilis* y *Escherichia coli* en la lista de prioridades del JECFA a fin de evaluar su similitud con la ficocianina derivada de la espirulina, *y* se convino en que la propuesta podría presentarse en respuesta a una carta circular para su examen en la 56.ª reunión del CCFA.

Eritrosina (SIN 127)

130. En cuanto a la solicitud de inclusión de la eritrosina (SIN 127) en la lista de prioridades para revaluación de la inocuidad tras su reciente retirada por una autoridad nacional por preocupación por la inocuidad, el CCFA toma nota de la información de la Secretaría del JECFA de que no se disponía de nuevos datos sobre esta sustancia y de que la evaluación actual realizada en 2018 seguía siendo válida.

131. El CCFA acordó no incluir el SIN 127 en la lista de prioridades hasta no disponer de nuevos datos.

Sustancias que deben suprimirse de la Lista de prioridades en la 56.ª reunión del CCFA

132. El CCFA convino en que las sustancias sucroglicéridos (SIN 474) y la xilanasa de *Bacillus licheniformis* expresada en *Bacillus licheniformis* se eliminarían de la lista de prioridades del JECFA en la 56.ª reunión del CCFA, en caso de que no se confirmara la disponibilidad de datos.

Conclusión

133. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó:

i) remitir la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA a la CAC con miras a su ratificación, en su 48.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 solicitar información y observaciones sobre la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA.

[17] CL 2024/59-FA; CX/FA 25/55/10 (respuestas recibidas a la CL 2024/59-FA de la Unión Europea, Japón, CCC , EFEMA, IACM, ICBA, IFAC, IOFI, ISA, ISC, NATCOL y OENOPPIA); CX/FA 25/55/10 Add.1; CX/FA 25/55/10 Add.2; CRD05 Rev (Presidente del GTI); CRD16 (Kenya, Malasia, Marruecos, Federación de Rusia, Unión Africana y Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía), CRD30 (IUFoST); CRD32 (Brasil, con apoyo de Chile, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Uruguay, El Salvador, Perú y México); CRD35 (México).

NORMA PARA LA LEVADURA DE PANADERÍA (TRÁMITE 4) (Tema 8 del programa) [18]

134. China, en su calidad de Presidente del GTE, presentó el tema en nombre de los copresidentes, Francia y Türkiye, señalando que el GTE llevó a cabo dos rondas de consultas y sobre la base de las observaciones recibidas, elaboró el anteproyecto de norma.

135. El Presidente del GTE informó además de que, junto con los copresidentes, habían revisado el proyecto de norma teniendo en cuenta las respuestas a la carta circular CL 2025/22-FA contenidas en CX/FA 25/55/11 Add.1, y que las únicas secciones sobre las que todavía no había consenso incluían la sección relativa al contenido de humedad para la levadura granulada (límite superior del 72 %) y la sección sobre los aditivos alimentarios (la lista y justificación de los aditivos alimentarios permitidos, en particular los del Cuadro III de la NGAA). A este respecto, se propuso que los debates se basaran en el documento actualizado de CRD22.

Debate

136. El CCFA acordó utilizar el documento CRD22 como base para el debate, tomó nota del apoyo al proyecto de norma, así como las observaciones técnicas/preocupaciones, como: otras especies de levadura que incluir en la norma; las clases funcionales debían ser incluidas en las disposiciones sobre aditivos alimentarios; incluir una disposición sobre coadyuvantes de elaboración, la levadura semiseca debía clasificarse bajo el tipo “levadura fresca” o “levadura seca”; y hacer referencia o no a otras directrices del Codex sobre biotecnología.

137. La Presidencia, tomando nota de las amplias observaciones anteriores, propuso que los copresidentes del GTE continuaran con las consultas oficiosas con miras a facilitar el consenso sobre las preocupaciones mencionadas y otras cuestiones pendientes. El resultado de las consultas informales se compiló en el documento CRD34 y esto constituyó la base para continuar los debates plenarios, durante los cuales se formularon las siguientes observaciones.

1. Ámbito de aplicación

138. El CCFA confirmó que el alcance debía ajustarse al de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985) elaborada por el CCFA, y que no era necesario sustituir la frase existente “para la venta directa al consumidor y para el fabricante de alimentos” por “para uso doméstico e industrial”, como había propuesto un miembro.

2.1 Definición del producto

139. El CCFA consideró la necesidad de incluir una referencia a las directrices del Codex sobre biotecnología (*Principios para el análisis de riesgos de los alimentos derivados de la biotecnología moderna* [CXG 44-2003]) y a los marcos normativos nacionales.

140. Un miembro expresó la opinión de que debido a la exclusión de la Sección 6.3 (CRD22) relativa al organismo genéticamente modificado (OGM) del proyecto de directrices del Codex, respecto al uso de biotecnología debería mencionarse en el texto de la norma y destacarse la importancia de sensibilizar al usuario de la necesidad de una evaluación específica ulterior de la inocuidad en caso de modificación genética.

141. Algunos miembros indicaron que la inclusión de las directrices era redundante, y señalaron que en la actualidad no se disponía de levadura de panadería producida por la biotecnología.

142. Un miembro expresó la opinión de que las directrices no debían incluirse, pero señaló que la levadura de panadería producida por la biotecnología estaba disponible en su mercado. También se aclaró que esas referencias garantizarían el conocimiento de los principios aplicables de evaluación de la inocuidad, especialmente teniendo en cuenta las prácticas reglamentarias en algunos países.

143. Sin embargo, no hubo consenso sobre si la referencia debía incluirse en la disposición principal o como parte de la nota, y que era necesario seguir examinando esa disposición.

144. El CCFA también acordó eliminar la palabra “típicamente” en la definición de producto para levadura de panadería en la Sección 2.2.1; y aclaró que la levadura de panadería debía derivarse únicamente de la especie de *Saccharomyces cerevisiae*.

[18] CX/FA 25/55/11; CX/FA 25/55/11 Add.1; CRD17 (Australia, El Salvador, Ghana, Japón, Kenya, Marruecos, Nigeria, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana y Comunidad del África Oriental); CRD22 (Presidente y copresidentes del GTE), CRD26 (Burundi); CRD27 (República de Tanzanía); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panamá); CRD34 (Presidente y copresidentes del GTE).

2.2 Tipos

145. Un miembro señaló que la “levadura semiseca” se distribuía comúnmente en todo el mundo en forma liofilizada, con un contenido de humedad que oscilaba entre el 18 y el 22 %, y según el proyecto de norma no estaba claro si esos productos se incluían en el tipo de “levadura fresca” o “levadura seca”.

146. Se aclaró que la levadura semiseca compartía características funcionales y de producción similares a las de la levadura seca y se acordó incluir una tercera clasificación para la “levadura semiseca” en la categoría de “levadura seca”, es decir:

> “c) La levadura semiseca debe almacenarse congelada y puede añadirse directamente a la harina y a otros ingredientes durante la mezcla. El producto consiste en partículas cilíndricas porosas con un diámetro aproximado de 0,5 mm”.

3.1 Composición esencial

147. El CCFA:

i) modificó el encabezamiento de la disposición para que dijera “A los efectos de la presente norma, se aplicará la siguiente composición”

ii) se insertó la palabra “preámbulo” en la primera línea de la disposición 3(b) para garantizar la claridad, es decir, “de conformidad con la Sección 4.2 del **Preámbulo** de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)”.

iii) tomó nota de las preocupaciones expresadas con respecto a lo que constituía “otros ingredientes” como se indicó en 3b, y si el párrafo que hace referencia a la NGAA debía incluirse en la sección sobre aditivos alimentarios. Se señaló que la Sección 4.2 del Preámbulo de la NGAA se refería al principio de transferencia (Sección 4.2 del Preámbulo de la NGAA).

148. Esta disposición se mantuvo para que se siguiera examinando, teniendo en cuenta la posible transferencia relacionada con otros ingredientes (por ejemplo, vitamina C, enzimas) utilizados durante el procesamiento para la calidad de la masa, y señaló que no se añadía que estos aditivos tuvieran una función en la levadura en sí.

4. Aditivos alimentarios

149. El CCFA señaló la falta de claridad y justificación de los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro III, por ejemplo, la ausencia de disposiciones sobre aditivos alimentarios para la levadura semiseca. Los copresidentes del GTE aclararon que la levadura semiseca estaba incluida en la levadura seca. Por lo tanto, no era necesario tener una sección de aditivos alimentarios para la levadura semiseca.

150. El CCFA convino en que esta sección necesitaba una mayor consideración, especialmente teniendo en cuenta los fines funcionales de los antioxidantes, emulsionantes y estabilizantes, etc.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

151. El CCFA señaló la opinión de si sería suficiente una referencia general a las *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010) o si en la disposición debían incluirse las funciones específicas (por ejemplo, lubricantes, coadyuvantes de filtración, nutrientes de fermentación) para los coadyuvantes de elaboración.

Otras disposiciones

152. El CCFA revisó y acordó las secciones restantes, entre ellas, la Sección 5 (Contaminantes); la Sección 6 (Higiene de los alimentos); la Sección 7 (Etiquetado); la Sección 8 (Envasado, transporte y almacenamiento), y la Sección 9 (Métodos de análisis y muestreo)

Conclusión

153. El CCFA, en su 55.ª reunión, tomó nota de que había varias cuestiones técnicas que debían examinarse y aclararse más a fondo, a fin de abordar las preocupaciones planteadas y que no estaba listo para avanzar en el procedimiento de trámites.

154. El CCFA, en su 55.ª reunión, convino en:

i) devolver el anteproyecto de norma al Trámite 2 para que se volviera a redactar; y

ii) restablecer un GTE presidido por China y copresidido por Francia y Türkiye, que trabajaría en inglés, para:

- redactar de nuevo la norma para la levadura de panadería teniendo en cuenta los debates mantenidos en la reunión, así como las observaciones recibidas por escrito, y

- preparar una propuesta adecuada sobre las enmiendas a la NGAA debido a la armonización de la norma, en caso necesario, para su examen en la 56.ª reunión del CCFA.

155. 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 56.ª reunión del CCFA.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS PRÁCTICAS DE TRABAJO Y EL PLAN DE COLABORACIÓN PARA EVITAR DIVERGENCIAS ENTRE LA NGAA, LAS NORMAS PARA PRODUCTOS Y OTROS TEXTOS AFINES DEL CODEX (Tema 9 del programa)[19]

156. China, autora del documento de debate e interviniendo también en nombre de los coautores Australia, el Brasil, el Canadá, la Unión Europea, Senegal y los EE. UU., presentó el tema, recordando que el trabajo sobre la armonización se remontaba a la 42.ª reunión del CCFA (2010). El objetivo principal de la armonización era armonizar sistemáticamente las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con las de la NGAA. Se destacó que el CCFA, en su 54.ª reunión, convino en los siguientes objetivos generales para el trabajo de armonización:

i) consolidar la NGAA como única referencia para los aditivos alimentarios en el Codex;

ii) reducir al mínimo la inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos; y

iii) garantizar que se finalice el trabajo de armonización y que en la NGAA se incorporen las disposiciones futuras sobre aditivos alimentarios elaboradas por los comités sobre productos.

157. Sobre la base de los objetivos generales, los coautores propusieron seis principios para orientar el trabajo después de terminar el trabajo de armonización, es decir, consolidar la NGAA como el único punto principal de referencia para los aditivos alimentarios del Codex; no crear nuevas divergencias en las disposiciones sobre aditivos alimentarios; minimizar la inclusión de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en las normas para productos; cumplir los requisitos de respaldo de aditivos alimentarios antes de la adopción de las normas para productos por la CAC; aprobación simultánea de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y las enmiendas en la NGAA; colaboración más estrecha entre el comité sobre productos, incluidos los comités de coordinación regionales, con el CCFA. Para lograr los objetivos y principios, los coautores habían propuesto dos opciones: El comité regional/sobre productos prepara el primer borrador de las disposiciones; el CCFA prepara el primer borrador de las disposiciones, junto con dos anexos titulados “Consideraciones clave para el desarrollo de la norma para productos y para la modificación de la NGAA” y “Plan de comunicación y participación”.

158. El Presidente destacó que el trabajo de armonización requería muchos recursos (humanos y financieros) y, por lo tanto, era necesario elaborar enfoques que pudieran utilizarse para asegurar la eficiencia en esta esfera.

Debates

159. El CCFA acogió con beneplácito las propuestas sobre prácticas de trabajo, y el plan de comunicación y participación, para evitar la divergencia entre la NGAA y las normas sobre productos y otros textos afines, y tomó nota de las siguientes opiniones:

i) El objetivo principal del establecimiento de las prácticas de trabajo para la armonización era encontrar formas más eficientes de gestionar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con miras a reducir al mínimo la divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para productos del Codex.

ii) Las dos opciones identificadas sobre posibles enfoques para asegurar que hubiera la mínima divergencia debían mantenerse como rutas alternativas que dependerían de los conocimientos especializados de la NGAA en el comité regional y sobre productos. Debían utilizarse para desarrollar los próximos pasos sobre el posible camino a seguir.

iii) El plan de comunicación y participación facilitaría la aplicación de las prácticas de trabajo al garantizar que los comités regionales y sobre productos las utilicen plenamente.

iv) El objetivo principal de la plantilla sería asegurar que los comités sobre productos proporcionan al CCFA información completa que respalde las modificaciones apropiadas de la NGAA.

[19] CX/FA 25/55/12; CRD18 (India, Indonesia, Kenya, Malasia, República de Corea, Federación de Rusia, Unión Africana, Comunidad del África Oriental); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD28 (Senegal); CRD30 (IUFoST).

v) Los delegados en el CCFA debían trabajar en colaboración con sus delegados en los comités sobre productos y regionales para contribuir mejor a la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios, así como a su incorporación en la NGAA.

vi) Los usuarios de la NGAA deben poder utilizarla y encontrar la información requerida sin necesidad de ser expertos, y debe ser fácilmente comprendida tanto por la industria alimentaria como por los consumidores.

160. La Secretaría del Codex indicó al CCFA las amplias prácticas de trabajo existentes en el Codex que el CCFA podría aprovechar al implementar las opciones identificadas: i) participación directa de los expertos del CCFA en los GTE del comité sobre productos y redactar las disposiciones sobre aditivos alimentarios; ii) responder a las cartas circulares solicitando observaciones sobre los proyectos de disposiciones en los normas para productos; y iii) desarrollar una plantilla o cuestionario sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios para su uso por los comités sobre productos; y esa plantilla podría incorporarse a la plantilla existente para la preparación de los informes finales del GTE.

Conclusión

161. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó solicitar a China como autor, y a Australia, el Brasil, el Canadá, El Salvador, la Unión Europea, Japón y los EE. UU. como coautores, que:

i) prepararan un proyecto de prácticas de trabajo independientes, incluidas las dos opciones identificadas en el documento CX/FA 25/55/12 como rutas alternativas, para el desarrollo de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA relacionadas con las normas para productos, incluido un plan de comunicación y participación; y

ii) elaboraran plantillas para que las utilicen los comités regionales y sobre productos a fin de garantizar la presentación de información exhaustiva

162. El CCFA también acordó informar a los comités regionales y sobre productos sobre el trabajo en curso a este respecto.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)

Documento de debate para el nuevo trabajo de elaboración de directrices para la evaluación de la inocuidad de los componentes de los medios de cultivo celular en la producción de alimentos a base de células (CRD06)[20]

163. La Presidencia recordó que desde el 44.º período de sesiones de la CAC, celebrado en 2021, en el Codex se habían mantenido debates sobre las nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción (NFASP) y que desde entonces el tema había sido examinado por órganos auxiliares como el Comité Ejecutivo.[21]

164. Singapur presentó, en nombre de China, el tema, destacando que la propuesta de nuevo trabajo tenía como objetivo establecer un marco de clasificación para los componentes de medios de cultivo y evaluar el nivel de las pruebas en materia de inocuidad relacionadas con cada categoría. La intención de la directriz era que fuera utilizada por los reguladores de la inocuidad alimentaria en los países miembros.

165. Se formularon opiniones divergentes sobre si iniciar este nuevo trabajo en esta reunión o retrasarlo para que los miembros tuvieran tiempo suficiente para mantener nuevas consultas.

166. En apoyo de la nueva propuesta de trabajo miembros y observadores formularon las siguientes observaciones:

i) Los alimentos en base a células tienen el potencial de mejorar la eficiencia material y energética en la producción de alimentos y pueden desempeñar un papel en los futuros sistemas de alimentación.

ii) La propuesta concordaba con el objetivo 1 del Plan estratégico del Codex para 2026–2031, que se centra en la protección de la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos a través de normas con base científica.

iii) Contar con directrices internacionalmente consecuentes era beneficioso en comparación con limitar las evaluaciones de los riesgos para la inocuidad de los alimentos a los niveles nacionales. Dado que este trabajo tomaría varios años, los retrasos podrían dar lugar a diferencias en las consideraciones de evaluación de la inocuidad y hacer más difícil para el Codex llegar a consenso, si decidiera trabajar en armonización más adelante.

[20] CRD06 (Singapur y China); CRD19 (Malasia, República de Corea, Comunidad del África Oriental, FIL); CRD24 (Unión Europea); CRD26 (Burundi); CRD27 (República Unida de Tanzanía); CRD33 (GFI).
[21] REP21/CAC; REP22/CAC; REP23/CAC; REP24/EXEC2; y REP24/CAC.

iv) Establecer una norma del Codex para los productos novedosos garantizaría la inocuidad de los alimentos y facilitaría un comercio justo al proporcionar un enfoque equilibrado, que combine un marco para la evaluación de riesgos para normas para productos específicas, y a la vez elaborar un marco más amplio para las NFASP.

v) Esta iniciativa apoyaría la elaboración de reglamentos, la innovación y el comercio armonizado de alimentos cultivados. A medida que evolucionan los marcos normativos nacionales para la carne y los mariscos cultivados sobre la base de los principios de análisis de riesgos existentes, la elaboración de directrices sobre los medios de cultivo celular ayudaría a garantizar una evaluación armonizada de la inocuidad y a prevenir posibles divergencias.

167. Otros miembros solicitaron más tiempo para mantener consultas sobre la propuesta de nuevo trabajo por las siguientes razones:

i) La necesidad de claridad adicional de los objetivos y el ámbito de aplicación de la propuesta.

ii) El Apéndice 1 de CRD06, que incluía sustancias sin antecedentes de consumo como aditivos o ingredientes alimentarios, podría malinterpretarse como una aprobación de la inocuidad y la aprobación de su uso.

iii) El documento de proyecto se encontraba en una fase preliminar y presentar una versión más refinada en la 56.ª reunión del CCFA para asegurar una orientación más clara podría facilitar el avance en los debates futuros.

iv) La aplicación de las normas del Codex dependía de la capacidad de los miembros del Codex para incorporar esas normas en sus marcos nacionales y el Codex debía dar prioridad al trabajo que apoya el desarrollo de un marco regulador nacional sobre las NFASP en lugar de trabajar en normas relacionadas con productos específicos, como los alimentos a base de células.

v) El uso del término “coadyuvantes de elaboración” para los medios de cultivo celular era motivo de gran preocupación, ya que no era obligatorio etiquetar los coadyuvantes de elaboración, y esto podría llevar a que los alimentos a base de células se presentaran como alimentos casi naturales y confundieran a los consumidores sobre su verdadera naturaleza.

vi) Trabajar en este tema era prematura ya que solo pocos países miembros tenían experiencia en la evaluación y regulación de estos productos, y actualmente no había consenso sobre el mejor enfoque reglamentario o las principales preocupaciones en materia de inocuidad. Además, si bien algunos productos están autorizados, todavía no se ha producido una producción a gran escala y un comercio importante. A medida que la industria expandiera, la evolución de los métodos y formulaciones podría introducir nuevas y diferentes preocupaciones en materia de inocuidad.

vii) El CCFA debía permitir a los miembros adquirir más experiencia con estos productos y compartir sus hallazgos a través de publicaciones científicas y evaluaciones de la inocuidad de los alimentos antes de elaborar una directriz.

viii) Dado que los alimentos a base de células todavía se encontraban en las primeras fases de comercialización, seguía habiendo preocupación por la disponibilidad de datos para evaluar el comercio mundial actual y previsto. También era importante examinar la forma en que esa información determinaría la naturaleza y el ámbito de aplicación de las normas que se elaborarían.

ix) Se expresó preocupación sobre cómo garantizar una coordinación eficiente entre esta propuesta en el CCFA y la prevista propuesta conexa que se presente al Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos (CCFH).

168. Singapur reconoció la preocupación de que algunos componentes de medios de cultivo celular no encajen claramente en categorías como coadyuvantes de elaboración, aditivos alimentarios o ingredientes de alimentos y para evitar complicaciones, Singapur acordó eliminar la referencia a los “coadyuvantes de elaboración”. Singapur señaló que el trabajo propuesto y el desarrollo del marco de análisis de riesgos para los nuevos alimentos y sistemas de producción podrían complementarse y avanzar paralelamente, como habían sugerido algunos miembros del Codex.

169. El Representante de la OMS, si bien agradeció el documento de debate, recomendó que sería prudente esperar al surgimiento de un mercado mundial de esos productos y que era necesario recabar ideas de los países que estaban estudiando alimentos a base de células. Esto mejoraría la comprensión de la evaluación de riesgos para los componentes de medios a base de células. Se señaló que la solicitud a la FAO/OMS de que creara directrices para evaluar los riesgos asociados con los componentes de medios basados en células tendría que estar respaldada por una financiación adecuada.

170. El Representante de la FAO recordó al CCFA que la FAO ya había elaborado informes que proporcionaban un inventario completo de los peligros para la inocuidad de los alimentos, así como descripciones más detalladas de los principios de los diversos procesos de producción. El Representante señaló que la FAO no consideraba que existieran lagunas científicas fundamentales para impedir que el CCFA emprendiera el trabajo de establecimiento de un marco de evaluación de riesgos.

171. La Presidencia recordó que la CAC, en su 46.º período de sesiones, había puesto de relieve la importancia de abordar los problemas planteados por las NFASP y el importante papel que podía desempeñar el Codex, y sugirió que se examinara el documento de proyecto para afrontar algunas de las preocupaciones planteadas por los miembros.

172. El CCFA examinó el documento de proyecto y formuló las siguientes recomendaciones:

Sección 4. Principales aspectos que deben abordarse

- Confirmó que la lista del Apéndice 1 no formaba parte del documento de proyecto y propuso que se suprimiera la referencia al apéndice.

Nota 5

- Acordó incluir una referencia a “carne cultivada” y “cultivos de carne”; y tomó nota del consejo del Representante de la FAO de que el documento debía mantener una explicación general y genérica en cuanto a la razón por la que se emplearon los medios.

Sección 6. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

- Incluidos los objetivos 1 y 4 a cada punto grueso,
- En el punto 1 (objetivo 1): se suprimió el primer párrafo, excepto la primera oración, para que la sección fuera más neutral.
- Punto 2 (objetivo 4): la palabra “reglamentos” se sustituyó por “marco de evaluación de riesgos”.

Sección 7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso

- Se incluye la referencia a los *“Principios generales de higiene de los alimentos”* (CXC 1-1969).

Sección 8. Identificación de cualquier requisito y disponibilidad de asesoramiento científico experto

- Ampliar la disposición para aclarar que existen órganos de expertos, como diversos órganos de expertos de la FAO, la OMS u órganos mixtos FAO/OMS.

Conclusión

173. El CCFA, en su 55.ª reunión:

i) reconoció el trabajo realizado por Singapur y China para preparar la nueva propuesta;

ii) señaló el apoyo a la necesidad de considerar el establecimiento de orientación del Codex sobre las NFASP para garantizar la inocuidad de los productos al consumidor y facilitar prácticas equitativas en el comercio de alimentos;

iii) indicó la necesidad de revisar el documento de proyecto y la falta de apoyo unánime para dar inicio a un nuevo trabajo; y

iv) acordó proseguir la consulta con miras a mejorar el documento de proyecto.

174. El CCFA, en su 55.ª reunión, se mostró de acuerdo en:

i) establecer un GTE presidido por Singapur, copresidido por China, la República de Corea y Arabia Saudita, que trabajaría en inglés para analizar y mejorar el documento de proyecto para el desarrollo de una directriz para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los componentes de medios de cultivo celular utilizados en la producción de alimentos a base de células.

ii) el siguiente mandato del GTE:

- revisar el documento de proyecto sobre la elaboración de una directriz para la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los componentes de los medios de cultivo celular utilizados en la producción de alimentos a base de células para su consideración en el programa de la 56.ª reunión del CCFA.
- elaborar un marco de clasificación para los componentes de medios de cultivo celular y las pruebas correspondientes necesarias para la evaluación de la seguridad en cada categoría.

- determinar las esferas específicas que requieren asesoramiento científico de la FAO y la OMS con el fin de elaborar marcos de evaluación de riesgos para los componentes de medios de cultivo celular.

iii) incluir este tema en el programa provisional de la 56.ª reunión del CCFA.

175. 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 56.ª reunión del CCFA.

Documento de debate sobre los trabajos futuros del CCFA (CRD07)[22]

176. La Secretaría del CCFA presentó el tema, destacando que la NGAA seguía siendo el núcleo del trabajo del CCFA, apoyado por pilares clave como la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos con la NGAA, el SIN y la lista de sustancias prioritarias para la evaluación por el JECFA.

177. La Secretaría resumió los debates anteriores del CCFA sobre cuestiones relacionadas con la NGAA, los desafíos emergentes en los aditivos alimentarios, entre ellos las NFASP, y la necesidad de considerar el trabajo futuro tras finalizar los trabajos actuales.

178. La Secretaría propuso las siguientes recomendaciones para el futuro: i) revisar y considerar temas para el trabajo futuro; ii) verificar la necesidad de revisar el mandato del CCFA; y iii) emitir una carta circular para recopilar nuevas propuestas de trabajo, seguida de la preparación de un documento de debate en el que se recopilen los nuevos temas de trabajo para la 56.ª reunión del CCFA.

179. La Presidencia acogió con beneplácito el documento de debate y señaló que otros comités habían establecido mecanismos para determinar y priorizar el trabajo futuro. Dada la capacidad del CCFA para emprender nuevos trabajos, se sugirió considerar la definición de un enfoque para organizar el trabajo futuro.

Debate

180. El CCFA tomó nota del amplio apoyo para la preparación del documento y reconoció la importancia del tema en el trabajo futuro del CCFA. También se apoyó la propuesta de emitir una carta circular para recoger nuevas propuestas de trabajo y recabar aportaciones de diversos interesados con el fin de priorizar eficazmente los trabajos futuros.

181. Además, el CCFA tomó nota de las siguientes opiniones:

i) El trabajo sobre la NGAA debía seguir siendo la máxima prioridad. Los esfuerzos debían centrarse en mejorar la NGAA, en particular aclarando las CA y armonizando las notas para garantizar la claridad de los usuarios. También se hizo hincapié en la simplificación de la NGAA para hacerla más accesible y fácil de usar.

ii) Era necesario revisar la coherencia de los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, teniendo en cuenta el impacto de las tecnologías emergentes, como la fermentación de precisión, en los aditivos alimentarios y la reclasificación de los alimentos basada en nuevas tecnologías de elaboración de alimentos.

iii) Para reunir nuevos trabajos, debía establecerse un enfoque sistemático que haga referencia a las prácticas de otros comités (CCFH, CCFL, Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos [CCFICS]).

iv) El debate sobre temas destacados, como los aditivos alimentarios secundarios, los coadyuvantes de elaboración, incluidas las enzimas, los aditivos alimentarios secundarios, etc., debía reiniciarse debido a los retos actuales. Debían realizarse evaluaciones de seguridad y justificaciones tecnológicas para su uso.

v) No había necesidad de revisar las atribuciones actuales. El CCFA debía dar prioridad a las cuestiones de sus actuales atribuciones sobre la base de sus conocimientos especializados, asegurándose de que la labor futura se ajuste a su mandato básico de seguridad alimentaria y comercio justo.

182. En cuanto a la inclusión de elementos de sostenibilidad, se expresaron opiniones divergentes sobre el tema.

183. Un miembro declaró que la sostenibilidad quedaba fuera del mandato del CCFA, que se centraba en la seguridad, la justificación tecnológica y las dosis de uso permitidas de aditivos alimentarios. El CCFA carecía de los conocimientos técnicos para evaluar las dimensiones de la sostenibilidad, que eran mejor manejadas por otras organizaciones como la FAO y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos

[22] CRD07 (Secretaría anfitriona); CRD19 (Malasia, República de Corea, Comunidad del África Oriental, FIL); CRD23 (Costa Rica con el apoyo de Brasil, Chile, Colombia, El Salvador, Paraguay y Uruguay); CRD24 (Unión Europea); CRD29 (Canadá); CRD36 (República de Corea).

(OCDE). La introducción de consideraciones de sostenibilidad en un contexto no técnico podría dar lugar a restricciones comerciales imprevistas y ampliar el ámbito de acción del comité para elaborar esa capacidad técnica podría desviar recursos decisivos de sus principales prioridades. Esta opinión fue apoyada por otros miembros.

184. La organización miembro señaló que la sostenibilidad se había incluido en el Plan estratégico del Codex para 2026-2031, específicamente en la Meta 3 (Fortalecer las relaciones con las organizaciones internacionales pertinentes para hacer frente a los desafíos mundiales), Objetivo 3.3 “Se identifica y considera la contribución de la CAC a la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y resilientes”. La organización miembro sugirió reflexionar sobre la manera en que el CCFA podría contribuir a este objetivo estratégico, haciendo hincapié en la importancia de considerar tanto la sostenibilidad como la participación de las organizaciones internacionales.

185. Un miembro destacó los enfoques utilizados por el CCFL para abordar las cuestiones emergentes, incluida su priorización.

186. La Secretaría del Codex destacó que el CCFICS utilizaba un enfoque compuesto de los siguientes elementos: mantener un tema permanente en el programa sobre el tema de las cuestiones emergentes en su agenda; emitir una carta circular, en cada reunión, mediante la que se solicitan observaciones sobre la lista de cuestiones emergentes; alternar la actualización de la lista de cuestiones emergentes por los miembros; rotar la responsabilidad de los países miembros de poner al día la lista de cuestiones emergentes, con base en las aportaciones de los miembros; alentar a los miembros a presentar propuestas para el nuevo trabajo de cualquier tema en la lista de cuestiones emergentes; y evaluar y establecer un orden de prioridad de las propuestas en base a unos criterios.

187. El CCFA acordó mantener nuevos debates sobre el tema de las cuestiones emergentes en la 56.ª reunión del CCFA.

Conclusión

188. El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó:

i) solicitar que la Secretaría del Codex distribuyera una carta circular mediante la que se solicitaran temas para el trabajo futuro, un enfoque sistemático para tratar estos temas y observaciones al documento CRD07;

ii) alentar a los miembros y observadores a responder a la carta circular; y

iii) pedir a la secretaría anfitriona que preparara un documento de debate basado en las respuestas a la carta circular para su examen por el CCFA, en su 56.ª reunión.

Mapeo inicial de las categorías de alimentos de la NGAA para la base de datos FoodEx2[23]

189. Japón, encargado de mapear los alimentos incluidos en FoodEx2 con las CA de la NGAA establecidas en la 53.ª reunión del CCFA, informó de que, en colaboración con Australia, el Canadá y la Unión Europea, el primer proyecto de mapeo inicial se había presentado a la Secretaría del JECFA para su revisión en enero de 2025.

190. El Representante de la OMS confirmó que el administrador de alimentos del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA) de la OMS reconocía que la iniciativa liderada por Japón para desarrollar el mapeo NGAA – FoodEx2 era bastante difícil. Debido a la complejidad de FoodEx2 se necesitaría información adicional detallada para lograr una mejor armonización con el mapeo uno a uno.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 11 del programa)

191. Se informó al CCFA de que su 56.ª reunión se celebraría del 13 al 17 de abril de 2026, con las disposiciones definitivas sujetas a la confirmación del gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

[23] REP23/FA, párrafo 159.

Apéndice I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

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

CO-CHAIRPERSON - CO-PRÉSIDENT - CO-PRESIDENTA

Prof Hae Jung Yoon
Professor
Chung-ang University
Seoul, Republic of Korea

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

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

CO-CHAIRS' ASSISTANT – ASSISTANTE DE LA CO-PRÉSIDENTE – ASISTENTE DE LA CO-PRESIDENTA

Ms Adeline N. Han
Senior Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul, Republic of Korea

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Dr Mark Fitzroy
Senior Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand

AUSTRIA - AUTRICHE

Mr Andreas Gufler
Expert
Federal Ministry Social Affairs, Health, Care and Consumer Protection
Vienna

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

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

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

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

Ms Isabela Maria Alves De Ávila
Federal Agricultural Inspector – Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA

Mr Leandro Rodrigues Pereira
Associate Director
Brazilian Health Regulatory Agency (ANVISA)

CABO VERDE - CAP-VERT

Ms Miriam Livramento
Técnico de Regulação
ERIS
Praia

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

Ms Yanina Corrotea Varas
Profesional
Ministerio de Salud
Santiago

CHINA - CHINE

Mr Guoqiang Gong
Deputy Director-General
Department of Food Safety Standards, Risk Surveillance and Assessment, National Health Commission of the People's Republic of China
Beijing

Ms Xiaoning Qi
Level II Bureau Rank Official
National Health Commission of the People's Republic of China
Beijing

Mr Ning Ma
Director
National Health Commission of the People's Republic of China
Beijing

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

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

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

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

Mr Chunbao Li
Professor/Dean
Nanjing Agricultural University
Nanjing

Mr Long Sang Cheong
Senior Technician
Municipal Affairs Bureau
Macao SAR

Dr Tsz Kit Chong
Scientific Officer (Microbiology)
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
Hong Kong

Ms Youxuan Dou
Official
Standards and Quality Center of National Food and Strategic Reserves Administration (NAFRA), China
Beijing

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

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

Dr Chun Yin Mak
Senior Chemist (Risk Assessment)
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
Hong Kong

Ms Xuefei Peng
Assistant Engineer
China National Research Institute of Food & Fermentation Industries Corporation Limited
Beijing

Mr Lifei Yang
Senior Engineer/Deputy Director
Standards and Quality Center of National Food and Strategic Reserves Administration (NAFRA), China
Beijing

COLOMBIA - COLOMBIE

Prof Gómez Parra Claudia Esperanza
Profesional Especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos INVIMA
Bogota D.C.

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Annette Grossmann
Senior Scientific Advisor
Danish Veterinary and Food Administration

EL SALVADOR

Mr Josué Daniel López Torres
Jefe de la Unidad de Registro de Alimentos y Bebidas
Superintendencia de Regulación Sanitaria
Santa Tecla

Mr Jaime José López Badía
Embajador de El Salvador en la República de Corea
Representación Diplomática y Consular de El Salvador en Corea
Seoul

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
European Commission
Brussels

Ms Catherine Evrevin
Policy Officer
European Commission
Brussels

Mr Jiri Sochor
Head of Sector
European Commission
Brussels

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

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

FRANCE - FRANCIA

Ms Claudine Girardo
Conseillère agricole sanitaire et phytosanitaire pour le Japon et la Corée du Sud
Ambassade de France à Tokyo

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Ingrid Brand
Deputy Head of Division
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

GHANA

Ms Maureen Audrey Lartey
Director
Food and Drugs Authority
Accra

INDIA - INDE

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

Dr G Srinivasan
Deputy Agricultural Marketing Advisor
Ministry of Food Processing and Industries
New Delhi

Mr Ranjan Doley
Under Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
New Delhi

Ms Sanju Narwal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India, Ministry of Health and Family Welfare
New Delhi

Ms Shreya Pandey
Regulatory Advocacy Manager
CII Codex group working member
Delhi

Dr Jasvir Singh
Representative
Federation of Indian Chambers of Commerce
Delhi

Mr Shyam Kishor Tiwari
Technical Officer
Ministry of Food Processing and Industries
New Delhi

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Mr Karl Mcdonald
Chief Specialist Chemical Safety
Food Safety Authority of Ireland
Dublin

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Policy Officer
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests
Rome

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yoshihiko Sano
Office Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Dr Shimmo Hayashi
Fellow
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Ms Asuka Horigome
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Rieko Imabayashi
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Keishi Kido
Managing Director
Japan Food Additives Association
Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki
Section Chief
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Mr Yasunobu Matsuura
Chairperson
Japan Yeast Industry Association
Tokyo

Ms Nana Miyazawa
Officer
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Mr Hiroki Mori
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Keisuke Nagashima
Assistant Director
Taxation Department
Chiyoda-Ku, Tokyo

Ms Fumiko Naito
Associate Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Mr Ken Takahashi
Section Chief
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Dr Junya Yafune
Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Mr Tomotaro Yoshida
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan
Tokyo

KENYA

Mr Mutua Peter
Manager - Food Standards
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

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

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

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

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

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

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

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Lotte Bronswijk
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
The Hague

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

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

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

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Innocent Gabriel Nyoyoko
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and Control (NAFDAC)
Abuja

Dr Nkechi Osondu Mba
Director
Federal Competition and Consumer Protection Commission (FCCPC)
Abuja

Mr Jibril Mohammed
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

Mrs Kemi Oladipo
Chief Laboratory Technologist
Federal Competition and Consumer Protection Commission
Abuja

Mrs Esther Abiola Olutayo
Assistant Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Solveig Nersten
Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

Mrs Vigdis Synnøve Veum
Specialist Director
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

PARAGUAY

Mrs Maria Eugenia Alvarenga Torres
Licenciada en Tecnología de Alimentos
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria - DINAVISA
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Jeancarlo Breña Alegre
Segundo Secretario
Embajada del Perú en Corea
Seúl

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr John Mark Tan
Chairperson, NCO Sub-Committee on Food Additive (SCFA)
National Codex Organization
Muntinlupa City

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

Ms Marites Directo
Member, Sub-Committee on Food Additives
National Codex Organization

Ms Charina May Tandas
Member, SCFA
National Codex Organization

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Mrs Agnieszka Sudol
Deputy Chief Inspector
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Ms Marzena Chacinska
Head of International Cooperation Department
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Mrs Joanna Gajda-wyrebek
Expert
National Institute of Public Health – National Research Institute
Poland

Mrs Malgorzata Klak-Sionkowska
Main Expert
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union
Brussels

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Miok Eom
Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Mrs Seung Yi Hong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Prof Young Jun Kim
Professor
Seoul National University of Science & Technology
Seoul

Ms Jihye Lee
Researcher
National Agricultural Products Quality Management Service

Mr Jise Lee
Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management Service

Dr Jaemyoung Oh
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Mrs Na Young Park
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Youshin Shim
Principal researcher
Korea Food Research Institute

Ms Yoye Yu
Codex Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)
Sejong-Si

Ms Da Young Yun
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

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

Mr Aleksei Iarutkin
Deputy Director of the Institute of Pharmacopeia and Medicinal Products Standardization
Federal State of Budgetary Institution

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

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

Mrs Taghrid Alhumaid
Senior Risk Assessment Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Khalid Alzahrani
Head of the international communication department for specifications
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Teng Yong Low
Director
Singapore Food Agency

Ms Zan Xin Chin
Senior Scientist
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Francesca Ong
Scientist
Singapore Food Agency

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

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

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Alaitz Barrutia Ezpeleta
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Lucía Fernández López
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Cristina Horta Fernández
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mr Pedro Martínez Esteve
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Gabriela Miktova Koleva
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Natalia Sapena Maldonado
International Trade and Investment Advisor
ICEX
Seoul, Republic of Korea

Mr Darío José Sáez Méndez
Consejero Económico y Comercial
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mr. Yagoub Mohamed Babiker Mohamed
Counsellor
Embassy of Sudan in Seoul
Sudan

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu
Principal Regulatory Officer
Swedish Food Agency
SE-751 26 Uppsala

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

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

TAILANDIA - TAILANDIA - TAILANDIA

Mr Yanapol Khawponsri
Acting Food and Drug Technical Officer, Expert Level
Ministry of Public Health
Nonthaburi

Mrs Siraprapa Liauburindr
Member of Food and Beverage Industry Group
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Nantida Jitkaew
Scientist, Professional Level
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation
Bangkok

Dr Jutathip Lapviboonsuk
Scientist, Senior Professional Level
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation
Bangkok

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

Mr Theerayut Lertthitivong
Board of Food and Beverage Industry Group
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Roongtiwa Rodchan
Scientist Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Maneenuch Santinipanon
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

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

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

Ms Paradee Tawonwong
Scientist Practitioner Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Wassana Trangjaijing
Industrial Standards and Regulation Officer
Thai Chamber of Commerce
Bangkok

TÜRKIYE - TURQUIE - TURQUÍA

Dr Oya Sipahioglu
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

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

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

Mr Sylivester Jonathan Sahan
Chemist
Ministry of Agriculture
Dodoma

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

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

Dr Dorothy Butler
Agricultural Scientific Analyst
Foreign Agricultural Service
Washington DC

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

Mr Edward Fetzer
Vice President, Market Access and Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council (USDEC)

Ms Kristen Hendricks
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington, DC

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

URUGUAY

Mr Ignacio Licha Detomasi
Profesional Asesor
Ministerio de Industria, Energía y Mineria
Montevideo

VIET NAM

Mrs Thi Thanh Hang Nguyen
Regulatory Affairs Manager
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Ho Chi Minh

Mrs Nguyen Thi Thuy Trang
Regulatory Officer
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Ho Chi Minh

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Director
OIV
DIJON

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Dr Karima Kendall
Director
Calorie Control Council
Washington

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

Carla Saunders
President
Calorie Control Council

CONFEDERATION OF EUROPEAN YEAST PRODUCERS (COFALEC)

Mr Sherlock Jiang
Regional Technical & Regulatory Affairs Lead
COFALEC

Dr Torsten Pietsch
Technology Director
COFALEC

Mr Patrice Ville
Regulatory Affairs Director
COFALEC

Mr Steven Zhou
Chief Regulatory Officer
COFALEC

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)

Ms Yasemin Koybasi
Global Regulatory and Scientific Affairs Director
Functional Technologies
EFEMA

Ms Mariateresa Labriola
Regulatory Senior Scientist
EFEMA

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

Dr Dirk Cremer
Sen RA Manager
DSM-Firmenich
Kaiseraugst

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Seulgi An
Manager Regulatory Affairs APAC Taste, Texture & Health
DSM Nutrition Korea

Mrs Aditi Behere
Regulatory and Advocacy Manager, ASPAC
AB Enzymes

Mrs Alice Gu
Scientific & Regulatory Affairs Director
Coca-Cola Greater China & Mongolia

Mrs Shahrila Ishak
Head of Scientific and Regulatory Affairs
Food Industry Asia

Ms Myung-sup Kim
Technical Lead
Kerry

Mrs Jocelyn Wong
Regulatory Affairs Manager, ASPAC
AB Enzymes

Mr Cyrus Yeong
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia

Mrs Min Joo Lee
Regulatory Specialist
Novonesis

Mr Mutsu Takahashi
Head of Regulatory Affairs Food & Beverage Biosolutions, APAC
Novonesis

FOODDRINKEUROPE

Mr Luca Terzi
Senior Manager
FoodDrinkEurope
Brussels

Ms Cristina E. Avalos Badiano
Novel Technologies and Labelling Sr Mgr.
FoodDrinkEurope

GOOD FOOD INSTITUTE (GFI)

Ms Yeonjoo La
Startup Lead
The Good Food Institute

Mr Dean Powell
Senior Scitech Analyst
The Good Food Institute

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Mrs Alexa Smith
President
IACM

Ms Emily Walden
Regulatory and Technical Affairs Manager
The International Association of Color Manufacturers (IACM)

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
Dir Regulatory Affairs
IADSA
London

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Ms Eleonora Alquati
Regulatory and Scientific Affairs Senior Manager
ICA - International Confectionery Association
Bruxelles

Ms Natalie Thatcher
Global Lead for Toxicology
ICA - International Confectionery Association

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Dr Sachin Bhusari
Director
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

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

Ms Jacqueline Dillon
Senior Manager
PepsiCo, Inc.
Valhalla, NY

Ms Evelyn Li
Senior Manager
PepsiCo
Beijing

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA
Brussels

Mrs Jenny Xin Li
Counsel
ICGA
Shanghai

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Nick Gardner
Senior Vice President, Sustainability and Multilateral Affairs
USDEC

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant
Danish Agriculture and Food Council
Aarhus

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

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Mrs Berit Dockter
Scientific and Regulatory Affairs Senior Manager
International Food Additives Council

Ms Andressa Caliman
VP, Head of Global Food Ingredients Regulatory Affairs
IFF

Ms Jenny Du
Senior Vice President, Operations
Apeel Sciences

Mr Kevin Kenny
Senior Advisor
FoodChain ID

Dr Dong Hee Lee
Senior Manager, Korea Food Ingredients Regulatory Affairs
IFF

Ms Angela Lim
Global Regulatory & Strategy Lead, Food Ingredients, Global Regulatory Affairs
IFF

Ms Yingying Song
APAC Team Lead, Regulatory Affairs
FoodChain ID

Ms Cherry Wang
Associate Regulatory Affairs Director
Kerry

Ms Yan (judy) Wen
Director, Head of Greater Asia Food Ingredients Regulatory Affairs
IFF

Ms Lee Yein Lam
SEA Regulatory Lead
Kerry

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Kohmura
Senior Advisor
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

Dr Yoko Asakura
Senior Manager
IGTC

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Stephane Vidry
Global Executive Director
ILSI
Washington

Wan-ching Chang
Manager
Chien Cheng Trading Co., Ltd.
Taipei City

Dr Shuichi Chiba
Executive Officer
San-Ei Gen F.F.I., Inc.
Osaka

Mr Huai-an Hsiao
Researcher
National Taiwan Ocean University
Taiwan

Prof Tin Chen Hsu
Professor
ILSI Taiwan
Taipei City

Chieh Jung Liu
Manager
Abbott
Taipei

Mr Yih-der Lin
Board Director
ILSI Taiwan
Taipei

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Mr Sven Ballschmiede
Executive Director
IOFI
Brussels

Kwee Lian Cheng
Regulatory Affairs Manager
Symrise Asia Pacific

Mr Hyung Soo Cho
Director Scientific & Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company Korea

Dr Christopher Choi
Vice President of Corporate Safety and Regulatory Affairs
Takasago International Corporation

Ms Aggie Ee
Senior Regulatory Manager
Givaudan Singapore

Ms Lydia Park
Regulatory Affairs
Symrise

Mr (andy) Rong Peng
Team Lead of Regulatory Affairs Greater China
IFF China

Ms Havieta Safitri
Regulatory Manager
IFF Indonesia

Dr Sean Taylor
Scientific Director
IOFI
Washington DC

Ms Jing Yi
Director Advocacy and Regulatory Affairs
IOFI
Brussels

INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION (ISA)

Mr Laurent Oger
Director General
International Sweeteners Association
Brussels

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Ms Kate Jiang
Director
Firmenich
Shanghai

Mr Padhma Ranganathan
ISC Member/Ingredion
International Stevia Council

Mr Jakub Rusek
ISC Executive Director
International Stevia Council

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI
Brussels

Mr Ray Devirgiliis
Global Regulatory Policy Manager Nutrition
ISDI
Brussels

Ms Vedika Kayasth
Scientific & Regulatory Affairs Officer
ISDI
Brussels

Ms Evangelia Mavromichali
Global Regulatory Affairs Manager, Abbot Nutrition
ISDI
Brussels

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

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

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott Tips
President & General Counsel
National Health Federation
Mossyrock

Mr Sayer Ji
Advisor
National Health Federation
Mossyrock

Dr Tia Kansara
Advisor
National Health Federation
Mossyrock

FAO

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

Ms Angeliki Vlachou
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Rome

OMS

Dr Kim Petersen
Scientist
WHO

CCFA SECRETARIAT

Ms Luhan Zhang
Research Intern
China National Centre for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Ms Wanqing Guo
Intern
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Ms Jin Seo
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Mr Hyeonseo Choi
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Dr Choonshik Shin
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Ms Yeyeon Lee
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Ms Kiok Jeong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Minjin Park
CODEX Researcher
National Food Safety Information Service
Cheongju

Ms Heewon Moon
CODEX Researcher
National Food Safety Information Service
Cheongju

Ms Heejung Lee
Office Director
National Food Safety Information Service
Seoul

Ms Hye lim Lee
Department Manager
National Food Safety Information Service
Seoul

Ms Mira Lee
Senior Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul

Mr Jongho Lee
Senior Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul

Mr Yea-Joong Lee
Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul

CODEX SECRETARIAT

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

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Rome

Mr Jaewoo Park
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Riri Kihara
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Apéndice II

MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES PROCEDENTES DE LA 99.ª REUNIÓN DEL JECFA

(Para información y adopción de medidas)

Aditivos alimentarios evaluados toxicológicamente y/o considerados para especificaciones en la 99.ª reunión del JECFA

SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada por el CCFA en su 55.ª reunión
	Adenosina-5'-monofosfato desaminasa de *Aspergillus sp* (JECFA99-1)	El JECFA, en su 99.ª reunión, concluyó que no fue posible terminar la evaluación de la inocuidad de este preparado enzimático debido a la falta de información para confirmar la identidad del organismo de producción y si el material de ensayo utilizado en los estudios de toxicidad es representativo del sector comercial actual.	Téngase en cuenta que el JECFA **no pudo terminar la evaluación de inocuidad de** este preparado enzimático.
163(xi)	Extracto de campanilla azul	Debido a la limitación de los datos toxicológicos y a la incertidumbre de las especificaciones del producto comercial, así como a la caracterización de los materiales de ensayo de los estudios de toxicidad presentados, el JECFA, en su 99.ª reunión, no pudo terminar la evaluación de inocuidad del extracto de campanilla azul.	Téngase en cuenta que el JECFA **no pudo terminar la evaluación de inocuidad** del extracto de campanilla azul.
	Endo-1,4-beta-xilanasa de *Bacillus subtilis* expresada en *Bacillus subtilis* (JECFA99-2)	El JECFA, en su 99.ª reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria a este preparado de enzimas endo-1,4-beta-xilanasa suponga un riesgo de alergenicidad. El JECFA identificó un NOAEL de 147,3 mg de TOS/kg pc/d, la dosis más alta probada, en un estudio de 13 semanas realizado en ratas. La comparación de esta NOAEL con la exposición alimentaria estimada de 0,008 mg de TOS/kg pc/d da un MOE de más de 18 000. Con base en este MoE y sin preocupación por genotoxicidad, el JECFA, en su 99.ª reunión, estableció una IDA "***no especificada"*** para la endo-1,4-beta-xilanasa (JECFA99-2) de *Bacillus subtilis* expresada en *Bacillus subtilis* cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales.	Téngase en cuenta que el JECFA estableció una **IDA "*no especificada"*** para la endo-1,4-beta-xilanasa a partir de *Bacillus subtilis* expresada en *Bacillus subtilis* cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Ténganse en cuenta las nuevas especificaciones para la endo-1,4-beta-xilanasa de *Bacillus subtilis* expresadas en *Bacillus subtilis* (véase CX/FA 25/54/4).

SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada por el CCFA en su 55.ª reunión
	Endo-1,4-beta-xilanasa de *Rasamsonia emersonii* expresada en *Aspergillus niger* (JECFA99-3)	El JECFA, en su 99.ª reunión, concluyó que el riesgo de alergenicidad por exposición alimentaria a esta endo-1,4-beta-xilanasa es bajo. El JECFA identificó una NOAEL de 1 850 mg de TOS/kg pc/d, la dosis más alta probada, en un estudio de 13 semanas realizado en ratas. La comparación de esta NOAEL con la exposición alimentaria estimada de 0,380 mg de TOS/kg pc/d dio un margen de exposición (MOE) de más de 18 000. Con base en este MOE y sin preocupación de genotoxicidad, el JECFA, en su 99.ª reunión, estableció una IDA "*no especificada*" para esta endo-1,4-beta-xilanasa (JECFA99-3) de *R. emersonii* expresada en *A. niger* cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF.	Téngase en cuenta que el JECFA estableció una ***IDA "no especificada"*** para la endo-1,4-beta-xilanasa a partir de *Rasamsonia emersonii* expresada en *Aspergillus niger* cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Ténganse en cuenta las nuevas especificaciones para la endo-1,4-beta-xilanasa de *Rasamsonia emersonii* expresadas en *Aspergillus niger* (véase CX/FA 25/54/4).
	Glucosidasa de *Aspergillus niger* expresada en *Trichoderma reesei* que muestra actividad de alfaglucosidasa y transglucosidasa (JECFA99-4a, JECFA99-4b)	El JECFA, en su 99.ª reunión, concluyó que no se prevé que la exposición alimentaria a esta glucosidasa presente un riesgo de alergenicidad. Al JECFA tampoco le preocupaba la posible genotoxicidad del concentrado de enzimas. El JECFA identificó una NOAEL de 74,8 mg de TOS/kg pc/d, la dosis más alta probada, para el concentrado de enzimas en el estudio de 18 semanas realizado en ratas. La comparación de esta NOAEL con la exposición alimentaria estimada de 0,443 mg de TOS/kg pc/d da un MOE de 169. Por consiguiente, el JECFA estableció una IDA "*no especificada*" para la glucosidasa de *A. niger* expresada en *T. reesei* que exhibe actividad de alfaglucosidasa (JECFA99-4a) y transglucosidasa (JECFA99-4b) cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF.	Téngase en cuenta que el JECFA estableció la **IDA "*no especificada*"** para la glucosidasa procedente de *A. niger* expresada en *T. reesei* que exhibe actividad de alfaglucosidasa (JECFA99-4a) y transglucosidasa (JECFA99-4b) cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF. Obsérvense las nuevas especificaciones para la glucosidasa de *A. niger* expresadas en *T. reesei* que exhiben alfa-glucosidasa (JECFA99-4a) y transglucosidasa (JECFA99-4b) (véase CX/FA 25/54/4).
235	Natamicina	Con base en los datos disponibles, el JECFA, en su 99.ª reunión, llegó a la conclusión de que **no** existía **preocupación por la inducción de resistencia a los antimicrobianos** y de que el riesgo de que la natamicina tuviera un efecto perturbador en el microbioma del tracto gastrointestinal humano era bajo. El JECFA **reafirmó la IDA de 0–0,3 mg/kg pc** para la natamicina establecida por el JECFA, en su 20.ª reunión.	Téngase en cuenta que el JECFA **reafirmó la IDA de 0–0,3 mg/kg pc** para la natamicina establecida por el JECFA, en su 20.ª reunión. Ténganse en cuenta las especificaciones revisadas para la natamicina (véase CX/FA 25/54/4).

SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada por el CCFA en su 55.ª reunión
		El JECFA señaló además que las NOAEL de los nuevos estudios de 13 semanas y un año realizados en ratas (42 y 26 mg/kg pc/d, respectivamente), con la aplicación de un factor de incertidumbre de 100 veces, respaldan la IDA actual de 0–0,3 mg/kg pc.	
234[1]	Nisina A	Con base en los datos disponibles, el JECFA, en su 99.ª reunión, llegó a la conclusión de que **no** existía **preocupación por inducción de resistencia a los antimicrobianos** y que el riesgo de que la nisina tuviera un efecto perturbador en el microbioma del tracto gastrointestinal humano era bajo. La nueva información toxicológica disponible para esta evaluación **no justifica la revisión de la IDA de la nisina**. El JECFA reafirmó la IDA de 0–2 mg/kg pc para la nisina establecida por el JECFA, en su 77.ª reunión, pero señaló que los estudios toxicológicos críticos se realizaron con la nisina A; por lo tanto, el JECFA llegó a la conclusión de que la IDA se aplica únicamente a la nisina A.	Téngase en cuenta que el JECFA **reafirmó la IDA de 0–2 mg/kg pc** para la nisina A establecida por el JECFA, en su 77.ª reunión. Ténganse en cuenta las especificaciones revisadas para la nisina A (véase CX/FA 25/54/4).
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	El JECFA, en su 99.ª reunión, señaló que, en su 17.ª reunión, el JECFA había establecido una IDA de 0–25 mg/kg pc para los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos, sobre la base de un estudio a largo plazo realizado en ratas en el que no había efectos a 2 500 mg/kg pc, la dosis más alta probada. A falta de nueva información toxicológica, el JECFA, en su 99.ª reunión, **reafirmó la IDA de 0–25 mg/kg pc para los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos.**	Téngase en cuenta que el JECFA **reafirmó la IDA de 0–25 mg/kg pc** para los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos establecida por el JECFA, en su 17.ª reunión. Teniendo en cuenta la posible elevada superación de la IDA basada en las exposiciones alimentarias estimadas, el CCFA debe revisar y modificar los usos actuales de los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos en la NGAA, incluidas las dosis máximas permitidas y las categorías de alimentos en las que se permite el uso de este aditivo alimentario.

[1] De acuerdo con *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989), se asigna el SIN 234 a la nisina y no hay un número del SIN asignado a la nisina A.

SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Recomendación formulada por el CCFA en su 55.ª reunión
			Ténganse en cuenta las especificaciones revisadas para los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos (véase CX/FA 25/54/4).

Apéndice III

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Para adopción en el Trámite 5/8)

Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios procedentes de la 99.ª reunión del JECFA

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMPLETAS (Monografías 34 FAO/JECFA,[1] 2025):

Natamicina (SIN 235) (R)

Nisina A (R)

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) (R)

NUEVAS ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMPLETAS DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Monografías 34 FAO/JECFA,[1] 2025)

Endo-1 4-beta-xilanasa de *Bacillus subtilis* expresada en *Bacillus subtilis* (JECFA99-2) (N)

Endo-1 4-beta-xilanasa de *Rasamsonia emersonii* expresada en (JECFA99-3) (N)

Glucosidasa de Aspergillus niger expresada en *Trichoderma reesei* que muestran actividad de alfaglucosidasa y transglucosidasa (JECFA99-4a, JECFA99-4b) (N)

AROMATIZANTES EXAMINADOS SOLO PARA LAS ESPECIFICACIONES

Aromatizante	N.º	Especificaciones:
Tioacetato de S-metilo	482	R
3-metilbutanotioato de S-metilo	487	R
4,5-dihidro-3(2H) tiofenona	498	R
2-metil tetrahidrotiofeno-3-ona	499	R
1-butanotiol	511	R
o-toluenotiol	528	R
Bis(metiltio)metano	533	R
Acetato de 3-mercaptohexilo	554	R
Butirato de 3-mercaptohexilo	555	R
3-mercapto-2-pentanona	560	R

N: Especificaciones nuevas

R: Especificaciones revisadas

[1] https://doi.org/10.4060/cd3748en

Apéndice IV

ESTADO DE LA RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE LAS DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

El CCFA, en su 55.ª reunión, ratificó la disposición sobre aditivos alimentarios en las dos normas siguientes:

A. NORMA REGIONAL PARA EL LULO DE CASTILLA (NARANJILLA) (América Latina y el Caribe) (para adopción por la CAC, en su 48.º período de sesiones, en el Trámite 5/8)[1]

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los alimentos correspondientes a esta norma.

B. NORMA PARA LAS HOJAS FRESCAS DE CURRY (para adopción por la CAC en el Trámite 5/8)[2]

8 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los alimentos correspondientes a esta norma.

[1] REP24/LAC, Apéndice VI.
[2] REP25/FFV, Apéndice III.

Apéndice V

PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

(Para adopción)

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

Parte A: En relación con el tema 4b del programa

A.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA* (ASIA) (CXS 298R-2009)

Se proponen las siguientes modificaciones a la Sección 4 de la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso en los alimentos que corresponden a esta norma de **los reguladores de la acidez, antioxidantes, ~~colorantes, acentuadores del sabor,~~ conservantes, ~~estabilizadores~~ y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada (miso) ~~o~~ así como de** los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro III de la NGAA.

~~**4.1 Reguladores de la acidez**~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre del aditivo alimentario**~~	~~**Nivel máximo**~~
~~334~~	~~L(+)-ácido tartárico~~	~~1 000 mg/kg~~ ~~como ácido tartárico~~
~~335(ii)~~	~~L(+)-tartrato de sodio~~	
~~337~~	~~L(+)-tartrato de potasio y sodio~~	

~~**4.2 Antioxidante**~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre del aditivo alimentario**~~	~~**Nivel máximo**~~
~~539~~	~~Tiosulfato de sodio~~	~~30 mg/kg~~ ~~como dióxido de azufre~~

~~**4.3 Colorantes**~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre del aditivo alimentario**~~	~~**Nivel máximo**~~
~~101(i)~~	~~Riboflavina, sintética~~	~~10 mg/kg~~

~~**4.4 Sustancias conservadoras**~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre del aditivo alimentario**~~	~~**Nivel máximo**~~
~~200~~	~~Como ácido sórbico~~	~~1 000 mg/kg~~ ~~Ácido sórbico~~ ~~solos o mezclados~~
~~202~~	~~Sorbato de potasio~~	
~~203~~	~~Sorbato de calcio~~	
~~210~~	~~Ácido benzoico~~	~~1 000 mg/kg~~ ~~como ácido benzoico,~~ ~~solos o mezclados~~
~~211~~	~~Benzoato de sodio~~	
~~212~~	~~Benzoato de potasio~~	

~~**4.5 Edulcorantes**~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre del aditivo alimentario**~~	~~**Nivel máximo**~~
~~950~~	~~Acesulfame potásico~~	~~350 mg/kg~~
~~954(iv)~~	~~Sacarina de sodio~~	~~200 mg/kg~~

~~**4.6 Coadyuvantes de elaboración**~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre del coadyuvante de elaboración**~~

	~~Proteasa~~
	~~Hemicelulasa~~
	~~Lipasa~~
~~472c~~	~~Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol~~
~~270~~	~~Ácido láctico~~
~~452(i)~~	~~Polifosfatos de sodio, vidriosos~~
~~452(ii)~~	~~Polifosfatos de potasio~~

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por esta norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

A.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS* (ASIA) (CXS 322R-2015)

Dado que la descripción actual de los aditivos alimentarios para las categorías respectivas de esta norma es ligeramente diferente de la del "Modelo de estructura de las normas del Codex sobre productos" (*Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius,* 28.ª edición, Sección 2)", se proponen los siguientes cambios a la Sección 4 de la *Norma regional para los productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Requisitos generales

Únicamente las categorías funcionales de aditivos que se señalan en el Cuadro II como tecnológicamente justificadas pueden utilizarse para las categorías de productos especificadas. ~~Dentro de cada categoría de aditivos, y siempre que esté permitido con arreglo al Cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y estrictamente con arreglo a las funciones y los límites indicados.~~

De conformidad con la Sección 4.1 del prólogo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), puede haber otros aditivos en los productos de soja no fermentados como resultado de la transferencia de ingredientes de la soja.

No se permiten aditivos alimentarios para la "bebida de soja básica" en la categoría de alimentos 06.8.1 (Bebidas a base de soja).

Se permite el uso en los alimentos que corresponden a esta norma de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes en las "Bebidas de soja compuestas o aromatizadas" y "Bebidas básicas de soja" en la categoría de alimentos 06.8.1 (Bebidas a base de soja); conservantes de la categoría de alimentos 06.8.2 (Película de bebidas a base de soja); reguladores de la acidez y endurecedores en "Tofu semisólido" y reguladores de la acidez, endurecedores y estabilizadores en "Cuajada de soja" de la categoría 06.8.3 (Cuajada de soja (tofu)); reguladores de la acidez, endurecedores y conservantes en la categoría de alimentos 06.8.4 (Cuajada de soja semideshidratada) y sus subcategorías, utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, endurecedores, acentuadores del sabor y edulcorantes utilizados de acuerdo con el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en productos especificados en el Cuadro 2 de esta sección, en los alimentos correspondientes a esta norma.

Cuadro 2

~~Aditivo alimentario / clase funcional~~**Categoría de los productos**	**Bebidas de soja y productos relacionados (2.2.1)**			**Tofu y productos relacionados (2.2.2)**		**Tofu compactado (2.2.3)**	**Película de soja deshidratada (2.2.4)**
	Bebida de soja básica (2.2.1.1)	**Bebidas de soja compuestas o aromatizadas (2,2.1.2)**	**Bebidas a base de soja (2,2.1.3)**	**Tofu semisólido (2.2.2.1)**	**Tofu (2.2.2.2)**		
Categoría de alimentos de la NGAA	**06.8.1**			**06.8.3**		**06.8.4**	**06.8.2**
Reguladores de la acidez	-	X	X	X	X	X	-
Antioxidantes	-	X	X	-	-	-	-
Colorantes	-	X	X	-	-	-	-
Emulsionantes	-	X	X	-	-	-	-
Agentes endurecedores	-	-	-	X	X	X	-
Acentuadores del sabor	-	X	X	-	-	-	-
Conservantes	-	-	-	-	-	X	X
Estabilizadores	-	X	X	-	X	-	-
Edulcorantes	-	X	X	-	-	-	-

X= Se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

-= No se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

a = *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

~~**4.2 Disposiciones específicas para aditivos alimentarios**~~

~~***4.2. 1 Bebida de soja básica***~~

~~No está permitido ninguno~~

~~***Bebidas de soja compuestas o aromatizadas y bebidas a base de soja***~~

~~Para estos **productos alimentarios que corresponden a esta norma** se acepta el uso de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.1 **"Bebidas a base de soja" o que figuren en el Cuadro III de la NGAA .** Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre de los aditivos alimentarios**~~	~~**Concentración máxima**~~
~~**Antioxidante**~~		
~~304~~	~~Palmitato de ascorbilo~~	~~500 mg/kg~~
~~307a, b, c~~	~~Tocoferoles~~	~~200 mg/kg~~
~~**Colorante**~~		
~~100(i)~~	~~Curcumina~~	~~1 mg/kg~~

~~N.º SIN~~	~~Nombre de los aditivos alimentarios~~	~~Concentración máxima~~
~~102~~	~~Tartrarcina~~	~~300 mg/kg~~
~~110~~	~~Amarillo ocaso FCF~~	~~300 mg/kg~~
~~132~~	~~Indigotina~~	~~150 mg/kg~~
~~133~~	~~Azul brillante FCF~~	~~100 mg/kg~~
~~141(i), ii)~~	~~Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos~~	~~30 mg/kg en cobre~~
~~160a(i), a(iii), e, f~~	~~Carotenoides~~	~~500 mg/kg~~
~~160a(ii)~~	~~Carotenos, beta-, vegetales~~	~~2000 mg/kg~~
~~160b(i)~~	~~Extractos de bija a base de bixina:~~	~~5 mg/kg como bixina~~
~~160b(ii)~~	~~Extractos de bija a base de norbixina~~	~~100 mg/kg como norbixina~~
~~**Emulsionante**~~		
~~432 - 436~~	~~Polisorbatos~~	~~2000 mg/kg~~
~~472e~~	~~Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol~~	~~2000 mg/kg~~
~~473~~	~~Ésteres de suacarosa de ácidos grasos~~	~~20000 mg/kg solos o combinados~~
~~473a~~	~~Oligoésteres de sacarosa, tipo I y tipo II~~	
~~474~~	~~Sucroglicéridos~~	
~~475~~	~~Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos~~	~~20000 mg/kg~~
~~491 - 495~~	~~Ésteres de sorbitano de ácidos grasos~~	~~20000 mg/kg~~
~~**Estabilizador**~~		
~~405~~	~~Alginato de propilenglicol:~~	~~10000 mg/kg~~
~~**Edulcorante**~~		
~~950~~	~~Acesulfame potásico~~	~~500 mg/kg~~
~~951~~	~~Aspartamo~~	~~1300 mg/kg~~

~~**4.2.3 *Tofu***~~

~~Para estos productos alimentarios correspondientes a esta norma se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.3.~~ **"Cuajada de soja (tofu)" o que figuren en el Cuadro 3 de la NGAA**

~~**4.2.4 *Tofu compactado***~~

~~Para~~ **~~estos productos correspondientes a esta norma~~** ~~se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y conservantes de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3~~ **~~de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.4 "Productos de soja no fermentados (Tofu compactado)" o~~** ~~que figuren en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*~~ **NGAA** ~~(CXS 192-1995). Además, se pueden utilizar los siguientes aditivos alimentarios.~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre de los aditivos alimentarios**~~	~~**Concentración máxima**~~
~~**Conservantes**~~		
~~262ii~~	~~Diacetato de sodio~~	~~1000 (mg/kg)~~

~~**4.2.5 *Película de soja deshidratada***~~

~~En~~ **~~este producto correspondiente a esta norma~~** ~~se acepta el uso de conservantes~~ **~~utilizados de~~**

~~**conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.2 "Productos de soja no fermentados (Película de cuajada de soja deshidratada)" o** enumerados en el Cuadro 3 de **la** *Norma general de aditivos alimentarios* (NGAA (CXS 192-1995). Además, se pueden utilizar los siguientes aditivos alimentarios.~~

~~**N.º SIN**~~	~~**Nombre de los aditivos alimentarios**~~	~~**Dosis máxima**~~
~~**Conservantes**~~		
~~220-225.227-228.539~~	~~Sulfitos~~	~~200 mg/kg, en residuo de SO_2~~

4.~~3~~ 2 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

4.4~~3~~ Coadyuvantes de elaboración

En los productos regulados por esta norma pueden emplearse coadyuvantes de elaboración con espumantes, controladores de la acidez para coagular y para extraer bebidas de soja y sustancias inertes.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75–2010).

A.3 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA REGIONAL PARA EL ARROZ COCIDO ENVUELTO EN HOJAS DE PLANTAS* (ASIA) (CXS 355R-2023)

Ya existe una adecuada referencia general a la NGAA en la Sección 4 de la norma; sin embargo, se proponen las siguientes modificaciones editoriales:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente norma es aceptable el uso de colorantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.7 "Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)" y de reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores, ~~emulsionantes, acentuadores del sabor~~ y espesantes ~~que se indican en~~ del Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

A.4 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LA SECCIÓN 4 DE LA *NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TAHINA EN CONSERVA* (Cercano Oriente) (CXS 257R-2007)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma regional para humus con tahina en conserva* (CXS 257R-2007):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~Podrán utilizarse solamente los aditivos que se enumeran a continuación y solamente dentro de los límites especificados.~~**Solo ciertos reguladores de la acidez, antiaglutinantes y estabilizadores como se indica en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a esta norma**.

~~**4.1 Reguladores de acidez**~~

~~N.º SIN~~	~~Aditivo alimentario~~	~~Dosis máxima~~
~~330~~	~~Ácido cítrico~~	~~BPF~~

~~**4.2 Agente antiaglutinante**~~

~~N.º SIN~~	~~Aditivo alimentario~~	~~Dosis máxima de uso~~
~~500(i)~~	~~Carbonato de sodio~~	~~BPF~~

~~**4.3 Estabilizadores**~~

~~N.º SIN~~	~~Aditivo alimentario~~	~~Dosis máxima~~
~~501(i)~~	~~Carbonato de potasio~~	~~BPF~~

A.5 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA REGIONAL PARA LAS* FOUL MEDAMES *EN CONSERVA* (Cercano Oriente) (CXS 258R-2007)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma regional para las* foul medames *en conserva* (CXS 258R-2007):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que se enumeran a continuación y solamente dentro de los límites especificados.~~ **Solo son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma determinados antioxidantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (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) y solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) (como se indica en el Cuadro III)**.

4.1 Reguladores de la acidez

~~Nº SIN~~	~~Aditivo alimentario~~	~~Nivel máximo~~
~~330~~	~~Ácido cítrico~~	~~BPF~~

~~4.2 Antioxidantes, conservantes~~

~~Nº SIN~~	~~Aditivo alimentario~~	~~Nivel máximo~~
~~385, 386~~	~~EDTAs~~	~~365 mg/kg (individualmente o en combinación) (como disodio de calcio anhidro)~~

A.6 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA REGIONAL PARA LA TAHINA* (CERCANO ORIENTE) (CXS 259R-2007)

Se proponen las siguientes modificaciones a la *Norma regional para la tahina* (CXS 259R-2007):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios

~~4.~~5 CONTAMINANTES

El producto cubierto por esta norma deberá cumplir los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

~~5.~~6 HIGIENE

~~5~~6.1 Se recomienda que los productos cubiertos por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

~~5~~6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

~~6.~~7 ENVASADO Y CONSERVACIÓN

~~6~~7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y organoléptica del producto final.

~~6~~7.2 El producto se almacenará en un almacén bien ventilado, protegido contra el calor directo y la contaminación.

~~7.~~8 PESOS Y MEDIDAS

~~7~~8.1 Llenado del envase

~~7~~8.1,1 *Llenado mínimo*

El envase deberá estar bien lleno; el producto deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 ºC que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

~~8.~~9 ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

~~8~~9.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será “tahina”.

~~9.~~10 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO[3]

A.7 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA EL ORÉGANO SECO* (CXS 342-2021)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) se acepta el uso de los antiaglutinantes enumerados en los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)[1] para su uso en la presentación **molida o** en polvo de los alimentos que corresponden a esta norma.

A.8 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO* (CXS 343-2021)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~4.1.1~~ Solo algunos blanqueadores enumerados en los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a esta norma.

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)[1] en la forma **molida o** en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

~~**4.1.2 Agentes blanqueadores**~~

~~N.º SIN~~	~~Aditivos alimentarios~~	~~Nivel máximo~~
~~220~~	~~Dióxido de azufre~~	~~150 mg/kg, en residuo de SO_2~~

A.9 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS:* CLAVOS DE OLOR (CXS 344-2021)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)[1] en la presentación **molida** o en polvo de los alimentos que corresponden a esta norma.

A.10 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA LA ALBAHACA SECA* (CXS 345-2021)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglutinantes que figuran en los cuadros **I y II de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)** de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)[1] en la presentación **molida** o en polvo de los alimentos que corresponden a esta norma.

A.11 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO* (CXS 347-2019)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse antiaglutinantes en la forma **molida** o en polvo del producto de conformidad con el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)[1].

A.12 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS: AZAFRÁN* (CXS 351-2022)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en los productos ~~cubiertos~~ **regulados por** esta norma.

A.13 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA SEMILLAS SECAS: NUEZ MOSCADA* (CXS 352-2022)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la presentación **molida** o en polvo de los alimentos que corresponden a esta norma.

A.14 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA RELATIVA AL CHILE Y EL PIMENTÓN SECOS O DESHIDRATADOS* (CXS 353-2022)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la presentación **molida** o en polvo de los alimentos que corresponden a esta norma.

A.15 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA *NORMA PARA EL ARROZ* (CXS 198-1995)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo se permite el uso de ciertas sustancias inertes indicadas en los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en el arroz fortificado con nutrientes que corresponde a esta norma.

5.~~4~~ CONTAMINANTES

5~~4~~.1 Metales pesados

5~~4~~.2 Residuos de plaguicidas

6.~~5~~ HIGIENE

6~~5~~.1 Se recomienda ….

6~~5~~.2 En la medida ….

6~~5~~.3 Cuando se analice

7.~~6~~ ENVASADO

7~~6~~.1 El arroz ….

7~~6~~.2 Los envases

7~~6~~.3 Cuando el producto ….

8.~~7~~ ETIQUETADO

8~~7~~.1 Nombre del producto

8~~7~~.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

9.~~8~~ MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

PARTE B: Relativo al tema 5a del programa

B.1 PROPUESTA DE MODIFICACIÓN A LA *NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS)* (CXS 115-1981)

Las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

4.4 Colorantes

Riboflavina	}	
Verde sólido FCF	}	
Complejo cobre-clorofilas	}	300 mg/kg, solos o en combinación

Tartracina }

Extracto de bija }

Cúrcuma }

Amarillo ocaso FCF }

Beta-caroteno }

Extracto de pimentón ~~Oleorresina de pimentón~~ }

Azul brillante FCF:

Caramelo ordinario

Caramelo (tratado con sulfato amónico) }

B.2 PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LA *NORMA PARA CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS* (CXS 296-2009)

Las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.4 Colorantes

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	500 mg/kg
101(i), ii)	Riboflavinas	200 mg/kg
102	**Tartracina**	**30 mg/kg en confituras de manzana con el fin de restablecer el color perdido durante la elaboración**
104	Amarillo de quinoleina	100 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A):	100 mg/kg
129	Rojo allura AC	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
140	Clorofilas	BPF
141(i), ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	200 mg/kg
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg
150a	Caramelo I – Caramelo puro	BPF
150b	Caramelo II- caramelo al sulfito	80 000 mg/kg
150c	Caramelo III – caramelo al amoníaco :	80 000 mg/kg
150d	Caramelo IV, caramelo al sulfito amónico	1 500 mg/kg
160a(i)	Carotenos, *beta*-, sintéticos	500 mg/kg solos o combinados
160a(iii)	Carotenos, *beta*- *Blakeslea trispora*	
160e	Carotenal, *beta*-apo-8'-	

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1 000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Licopenos	100 mg/kg
161b(i)	Luteína de *Tagetes erecta*	100 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	200 mg/kg

B.3 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DE LA *NORMA PARA LAS FRUTAS DE HUESO* EN CONSERVA (CXS 242-2003)

Las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las frutas de hueso* en conserva (CXS 242-2003)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.3 Colorantes

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
127	Eritrosina (solo para las cerezas dulces)	200 mg/kg del producto final
129	Rojo cochinilla AC (para las ciruelas “rojas” o “púrpura” únicamente)	
160b(ii)	**Extractos de annatto, base de norbixina**	**30 mg/kg con el fin de restablecer el color perdido durante la elaboración**

Apéndice VI

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

ANTEPROYECTOS Y PROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y OTRAS DISPOSICIONES

(Para adopción)

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

PARTE A: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 4a DEL PROGRAMA

A.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LOS CUADROS I Y II DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DEL PROYECTO DE *NORMA PARA LAS HOJAS FRESCAS DE CURRY* (CXS 362-AAAA)[1]

A.1.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO I PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.1.1

ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)

SIN 260 Clase funcional: Reguladores de la acidez, conservantes

CA N.º	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, incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 263, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-

SIN 300 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes

CA N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas frescas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	500 mg/kg	262, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

ÁCIDO CÍTRICO

SIN 330 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes

CA N.º	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, incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-

SIN 270 Clase funcional: Regulador de la acidez

[1] A la espera de la adopción de la norma para productos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cat. de alimentos N.º	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, incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO

SIN 331(i) Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores

Cat. de alimentos N.º	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, incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

CITRATO TRISÓDICO

SIN 331(iii) Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador

Cat. de alimentos N.º	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, incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

A.1.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO II DE LA NGAA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.1.1

Categoría de alimentos N.º 04.2.1.1	**Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	2024	BPF	262, 263, XS40R, XS324R, **XS362**
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2024	500 mg/kg	262, XS40R, XS324R, **XS362**
ÁCIDO CÍTRICO	330	2024	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2024	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	2024	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2024	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**

NOTAS PARA CXS 362-YYYY

XS362 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para las hojas frescas de curry* (CXS 362-AAAA).

PARTE B: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 4b DEL PROGRAMA

B.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LOS CUADROS I, II Y III DE LA NGAA EN RELACIÓN CON LAS NORMAS REGIONALES PARA PRODUCTOS DEL CCASIA:

B.1.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO I DE LA NGAA (orden alfabético)

ACESULFAME POTÁSICO

SIN 950 **Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	Bebidas a base de soja	500 mg/kg	478, **B322R**	2023
12.9.1	Pasta de soja fermentada (miso)	350 mg/kg	478, **A298R**	2023

EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA

SIN 160b(ii) **Clase funcional: Colorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**100 mg/kg**	**185, E322R**	

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-

SIN 300 **Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	300 mg/kg	472, **A301R**	2019

ÉSTERES DE ASCORBILO

SIN 304, 305 **Clase funcional: Antioxidantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**500 mg/kg**	**187, E322R**	

ASPARTAMO

SIN 951 **Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**1300 mg/kg**	**F322R**	

PERÓXIDO DE BENZOÍLO

SIN 928 **Clase funcional: Agentes blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	75 mg/kg	468, **A301R**	2019

AZUL BRILLANTE FCF

SIN 133 **Clase funcional: Colorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**100 mg/kg**	**E322R**	

SULFATO DE CALCIO

SIN 516 **Clase funcional: Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	BPF	57, **A301R**	2019

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO

SIN 150c **Clase funcional: Colorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	Bebidas a base de soja	1 500 mg/kg	**A322R**	2010

CARMINES

SIN 120 **Clase funcional: Colorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	Bebidas a base de soja	100 mg/kg	178, **A322R**	2010

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS

SIN 141(i), ii) **Clase funcional: Colorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**30 mg/kg**	**62, E322R**	

CURCUMINA

SIN 100(i) **Clase funcional: Colorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción

06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**1 mg/kg**	**E322R**	

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL

SIN 472e **Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	3 000 mg/kg	186, XS152, **XS301R**	2019
06.8.1	Bebidas a base de soja	2 000 mg/kg	347**, C322R**	2016

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)

SIN 132 **Clase funcional: Colorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**150 mg/kg**	**E322R**	

LECITINA

SIN 322(i) **Clase funcional: Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	BPF	25, 28, **A301R**	2014

CARBONATO DE MAGNESIO

SIN 504(i) **Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color, agentes de tratamiento de las harinas**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	1 500 mg/kg	**A301R**	2021

COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)

SIN 1205 **Clase funcional: Sustancias inertes, agentes de glaseado**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	BPF	**XS301R**	2021

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 (en función del fosfato)		
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.2.1	Harinas	2 500 mg/kg	33, 225, 469, **C301R**	2019
06.8.1	Bebidas a base de soja	1 300 mg/kg	33, **I322R**	2012
06.8.3	Cuajada de soja (tofu)	100 mg/kg	33, **K322R**	2012
12.9	Aderezos y condimentos a base de soja	1 200 mg/kg	33, **XS298R**	2012

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 475 **Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores**

CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**20 000 mg/kg**	**G322R**	

POLISORBATOS

SIN 432-436 **Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores**

CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**2 000 mg/kg**	**G322R**	

ALGINATO DE PROPILENGLICOL

SIN 405 **Clase funcional: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes**

CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**10 000 mg/kg**	**H322R**	

PROTEASA DE *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR.

SIN 1101(i) **Clase funcional: Acentuador del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores**

CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.2.1	Harinas	BPF	**A301R**	1999

PULULANO

SIN 1204 **Clase funcional: Agentes de glaseado, espesantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	BPF	25, XS152, **XS301R**	2014

FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 541(i), ii) **Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	1 600 mg/kg	6, 252, XS152, **XS301R**	2019

ASCORBATO DE SODIO

SIN 301 **Clase funcional: Antioxidante, agente de tratamiento de las harinas**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	300 mg/kg	**A301R**	2014

DIACETATO DE SODIO

SIN 262(ii) **Clase funcional: Reguladores de la acidez, conservantes, secuestrantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.4	**Tofu compactado**	**1 000 mg/kg**	**L322R**	

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 491-495 **Clase funcional: Emulsionantes, estabilizadores**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**20 000 mg/kg**	**G322R**	

LACTILATOS DE ESTEAORILO

SIN 481(i), 482(i) **Clase funcional: Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	5 000 mg/kg	186, XS152, **A301R**	2019

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

SIN 960a, 960b, 960c, 960d **Clase funcional: Edulcorantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	Bebidas a base de soja	200 mg/kg	26, 477, **A322R**	2011

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)

SIN 955 **Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	200 mg/kg	72, 478, **XS355R**	2007
06.8.1	Bebidas a base de soja	400 mg/kg	478, **B322R**	2012

ÉSTERES DE SACAROSA

SIN 473, 473a, 474 **Clase funcional: Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	10 000 mg/kg	**A355R:**	2021
06.8.1	Bebidas a base de soja	20 000 mg/kg	**C322R**	2021

SULFITOS

SIN 220-225, 539 **Clase funcional: Antioxidantes, blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	200 mg/kg	44, 470, **B301R**	2019
06.8.2	**Película de bebida a base de soja**	**200 mg/kg**	**44, J322R**	
12.9.1	**Pasta de soja fermentada (miso)**	**30 mg/kg**	**44, B298R**	

AMARILLO OCASO FCF

SIN 110 **Clase funcional: Colorantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**300 mg/kg**	**E322R**	

TARTRATOS **SIN 334, 335 (ii), 337** **Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor, secuestrantes, estabilizadores**				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.2.1	Harinas	5 000 mg/kg	45, 186, XS152, **XS301R**	2019
12.9.1	**Pasta de soja fermentada (miso)**	**1 000 mg/kg**	**45, C298R**	

TOCOFEROLES **SIN 307a, b, c** **Clase funcional: Antioxidantes**				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.2.1	Harinas	5000 mg/kg	15, 186, XS152, **XS301R**	2019
06.8.1	**Bebidas a base de soja**	**200 mg/kg**	**E322R**	

CITRATO TRISÓDICO **SIN 331(iii)** **Clase funcional: Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.2.1	Harinas	BPF	25, XS152, **XS301R**	2019

B.1.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO II DE LA NGAA (orden numérico de la categoría de alimentos)

B.1.2.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.2

Cambios relacionados con la *Norma regional para la harina de sagú comestible* (Asia) (CXS 301R-2011)

Categoría de alimentos No. 06.2 **Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)**				
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	2019	3 000 mg/kg	186, XS152, **XS301R**

B.1.2.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.2.1

Cambios relacionados con la *Norma regional para la harina comestible de sagú* (Asia) (CXS 301R-2011)

Categoría de alimentos Harinas No. 06.2.1				
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2019	300 mg/kg	472, **A301R**

PERÓXIDO DE BENZOÍLO	928	2019	75 mg/kg	468, **A301R**
SULFATO DE CALCIO	516	2019	BPF	57, **A301R**
LECITINA	322(i)	2014	BPF	25, 28, **A301R**
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2021	1 500 mg/kg	**A301R**
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	2021	BPF	**XS301R**
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	2019	2 500 mg/kg	33, 225, 469, **C301R**
PROTEASA DE *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR.	1101(i)	1999	BPF	**A301R**
PULULANO	1204	2014	BPF	25, XS152, **XS301R**
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i), ii)	2019	1 600 mg/kg	6, 252, XS152, **XS301R**
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	300 mg/kg	**A301R**
LACTILATOS DE ESTEAORILO	481(i), 482(i)	2019	5 000 mg/kg	186, XS152, **A301R**
SULFITOS	220-225, 539	2019	200 mg/kg	44, 470, **B301R**
TARTRATOS	334, 335 (ii), 337	2019	5 000 mg/kg	45, 186, XS152, **XS301R**
TOCOFEROLES	307a, b, c	2019	5000 mg/kg	15, 186, XS152, **XS301R**
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2019	BPF	25, XS152, **XS301R**

B.1.2.3 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.7

Cambios relacionados con la *Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas* (Asia) (CXS 355R-2023)

Categoría de alimentos No. 06.7		**Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)**		
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
SUCRALOSA (TRICHLOROGALACTOSUCROS E)	955	2007	200 mg/kg	72, 478, **XS355R**

ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	2021	10 000 mg/kg	**A355R:**

B.1.2.4 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.8.1

Cambios relacionados con la *Norma regional para los productos de soja no fermentada* (Asia) (CXS 322R-2015)

Categoría de alimentos No. 06.8.1	**Bebidas a base de soja**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ACESULFAME POTÁSICO	950	2023	500 mg/kg	478, **B322R**
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	**160b(ii)**		**100 mg/kg**	**185, E322R**
ÉSTERES DE ASCORBILO	**304, 305**		**500 mg/kg**	**187, E322R**
ASPARTAMO	**951**		**1 300 mg/kg**	**F322R**
AZUL BRILLANTE FCF	**133**		**100 mg/kg**	**E322R**
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	1 500 mg/kg	**A322R**
CARMINES	120	2010	100 mg/kg	178, **A322R**
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	**141(i), ii)**		**30 mg/kg**	**62, E322R**
CURCUMINA	**100(i)**		**1 mg/kg**	**E322R**
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	**472e**	**2016**	**2 000 mg/kg**	**347, C322R**
INDIGOTINA	**132**		**150 mg/kg**	**E322R**
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1 300 mg/kg	33, **I322R**
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	**475**		**20 000 mg/kg**	**G322R**
POLISORBATOS	**432 - 436**		**2 000 mg/kg**	**G322R**
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	**405**		**10 000 mg/kg**	**H322R**
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	**491 - 495**		**20 000 mg/kg**	**G322R**

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26, 477, **A322R**
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2012	400 mg/kg	478, **B322R**
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	2021	20 000 mg/kg	**C322R**
AMARILLO OCASO FCF	**110**		**300 mg/kg**	**E322R**
TOCOFEROLES	**307a, b, c**		**200 mg/kg**	**E322R**

B.1.2.5 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.8.2

Cambios relacionados con la *Norma regional para los productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015)

Categoría de alimentos No. 06.8.2	**Película de bebida a base de soja**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
SULFITOS	**220-225, 227-228, 539**		**200 mg/kg**	**44, J322R**

B.1.2.6 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.8.3

Cambios relacionados con la *Norma regional para productos de la soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015)

Categoría de alimentos No. 06.8.3	**Cuajada de soja (tofu)**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**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	2012	100 mg/kg	33, **K322R**

B.1.2.7 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 06.8.4 y 06.8.4.2

Cambios relacionados con la *Norma regional para los productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015)

No se proponen cambios en el Cuadro II para la categoría de alimentos 06.8.4 como resultado de la armonización de CXS 322R-2015.

Categoría de alimentos No. 06.8.4.2	**Cuajada de soja semideshidratada frita**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
Diacetato de sodio	**262(ii)**		**1 000 mg/kg**	**L322R**

B.1.2.8 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12.9

Cambios relacionados con la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (Asia) (CXS 298R-2009）

Categoría de alimentos No. 12.9	**Aderezos y condimentos a base de soja**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**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	2012	1 200 mg/kg	33, **XS298R**

B.1.2.9 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12.9.1

Cambios relacionados con la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (Asia) (CXS 298R-2009)

Categoría de alimentos No. 12.9.1	**Pasta de soja fermentada (miso)**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ACESULFAME POTÁSICO	950	2023	350 mg/kg	478, **A298R**
SULFITOS	**220-225, 539**		**30 mg/kg**	**44, B298R**
TARTRATOS	**334, 335 (ii), 337**		**1 000 mg/kg**	**45, C298R**

NOTAS PARA LAS NORMAS REGIONALES DEL CCASIA

A298R **Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009) como edulcorante.**

A301R **Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para la harina de sagú comestible* (Asia) (CXS 301R-2011) como agente de tratamiento de las harinas.**

A322R **Excepto para productos correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015): para uso en bebidas de soja compuestas/aromatizadas y bebidas a base de soja.**

A355R **Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas* (CXS 355R-2023): ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) y oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a) como estabilizadores.**

B298R **Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009): Tiosulfato de sodio (SIN 539) como antioxidante.**

B301R **Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para la harina de sagú comestible* (Asia) (CXS 301R-2011): Dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), metabisulfito de sodio (SIN 223) y metabisulfito de potasio (SIN 224), como agentes para tratamiento de las harinas.**

B322R **Excepto para uso en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentada* (Asia) (CXS 322R-2015) como edulcorante.**

C298R **Para uso solo en productos correspondientes a la *Norma regional para la pasta de soja f*ermentada (CXS 298R-2009) como reguladores de acidez.**

C301R **Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para la harina de sagú comestible* (Asia) (CXS 301R-2011): 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)) e hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii) como agentes de tratamiento de las harinas.

C322R **Excepto para uso en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) como emulsionante.**

D322R **Excepto para uso en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) a 5 mg/kg.**

E322R **Para uso solo en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015).**

F322R **Para uso solo en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) como edulcorante.**

G322R **Para uso solo en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados*(Asia) (CXS 322R-2015) como emulsionante.**

H322R **Para uso solo en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) como estabilizador.**

I322R **Excepto para uso en bebidas compuestas/ aromatizadas de soja y bebidas a base de soja correspondientes a la *norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322 340 341 342R-2015 340 341): 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)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrogenfosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrogenfosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido 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)) y polifosfato de amonio (SIN 452(v)) como reguladores de la acidez; SIN 338 como antioxidante, SIN 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) y fosfato de huesos (SIN 542) como emulsifionantes, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i)-(iii), 452(i)-(v), 542 como estabilizadores, solos o combinados.**

J322R **Solo para uso en película de cuajada de soja deshidratada correspondiente a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015): dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), hidrogensulfito de sodio (SIN 222), metabisulfito de sodio (SIN 223), metabisulfito de potasio (SIN 224) y sulfito de potasio (SIN 225), como conservantes.**

K322R **Excepto para uso en la cuajada de soja semisólida y la cuajada de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322-2015): 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)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrogenfosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrogenfosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido 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)) y polifosfato de amonio (SIN 452(v)) commo reguladores de la acidez, y SIN 341(i)-(iii) y SIN 450(vi) como agentes endurecedores, y para uso en cuajada de soja de conformidad con la *Norma regional para los productos de soja no***

fermentados **(Asia) (CXS 322R-2015): SIN 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii) y (ix), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) y 542 como estabilizadores.**

L322R **Para uso solo en cuajada de soja comprimida conforme a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) como conservante.**

M322R **Excepto para uso en bebidas de soja compuestas/ aromatizadas y bebidas a base de soja conforme a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) a 300 mg/kg.**

XS298R **Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009).**

XS301R **Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para la harina de sagú comestible* (Asia) (CXS 301R-2011).**

XS322R **Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015).**

XS355R **Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para arroz cocido envuelto en hojas de plantas* (CXS 355R-2023).**

B.1.3 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO III DE LA NGAA

CAMBIOS EN LA REFERENCIA A LAS NORMAS PARA PRODUCTOS PARA LOS ADITIVOS DEL CUADRO III DE LA NGAA

06.7	**Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)**
	Es aceptable en alimentos correspondientes a la norma el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y espesantes enumerados en el Cuadro III.
Normas del Codex	**Arroz cocido envuelto en hojas de plantas (CXS 355R-2023)**

06.8.1	**Bebidas a base de soja**
	Es aceptable el uso de los reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro III solo en bebidas compuestas/aromatizadas de soja y bebidas a base de soja correspondientes a la norma.
Normas del Codex	**Productos de soja no fermentados (CXS 322R-2015)**

06.8.2	**Película de bebida a base de soja**
	Es aceptable el uso de los conservantes que figuran en en el Cuadro III en alimentos que corresponden a la norma.
Normas del Codex	***Productos de soja no fermentados* (CXS 322R-2015)**

06.8.3	**Cuajada de soja (tofu)**
	Es aceptable el uso de los reguladores de acidez, los agentes endurecedores y los estabilizadores que figuran en en el Cuadro III en alimentos que corresponden a la norma.. **Es aceptable el uso de los reguladores de acidez y los agentes endurecedores que figuran en en el Cuadro III en la cuajada de soja semisólida que corresponde a la norma.**

Normas del Codex	***Productos de soja no fermentados* (CXS 322R-2015)**

06.8.4	**Cuajada de soja semideshidratada**
	Es aceptable el uso de los reguladores de acidez, agentes endurecedores y estabilizadores que figuran en en el Cuadro III en alimentos que corresponden a la norma.
Normas del Codex	***Productos de soja no fermentados* (CXS 322R-2015)**

06.8.6	Soja fermentada (por ejemplo, natto, tempe)
	No se permite el uso de aditivos alimentarios en productos que cumplan con esta norma.
Normas del Codex	Tempe (CXS 313R-2013) (norma regional) **Productos de soja fermentados con especies de *Bacillus* (CXS 354R-2023)**

12.9.1	**Pasta de soja fermentada (miso)**
	Es aceptable en alimentos correspondientes a la norma el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro III.
Normas del Codex	**Pasta de soja fermentada (CXS 298R-2009)**

B.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LOS CUADROS I, II Y III DE LA NGAA EN RELACIÓN CON LAS NORMAS REGIONALES PARA PRODUCTOS DEL CCNE:

B.2.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO I DE LA NGAA (orden alfabético)

ACESULFAME POTÁSICO

SIN 950 Clase funcional: Acentuadores del sabor, edulcorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	350 mg/kg	188, 478, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	350 mg/kg	188, 478**, XS57, XS259R**, XS308R	2024

ADVANTAME

SIN **969** Clase funcional: Acentuadores del sabor, edulcorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y	10 mg/kg	478, XS57**, XS257R, XS258R**	2024

	algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización			

ROJO ALLURA AC				
SIN 129	Clase funcional: Colorantes			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	200 mg/kg	161, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	200 mg/kg	92, 161**,** XS57, **XS259R**, XS308R	2024

ASPARTAMO				
SIN 951	Clase funcional: Acentuadores del sabor, edulcorantes			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	1000 mg/kg	191, 478, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	1000 mg/kg	191, 478, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME				
SIN 962	Clase funcional: Edulcorantes			
Cat. de alimentos No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	350 mg/kg	113, 477, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	350 mg/kg	113, 477, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

BENZOATOS

SIN 210, 211, 212, 213 Clase funcional: Conservantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	3 000 mg/kg	13, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

AZUL BRILLANTE FCF

SIN 133 Clase funcional: Colorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	200 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
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	100 mg/kg	92, 161, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO

SIN 150c Clase funcional: Colorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	50 000 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
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	50000 mg/kg	161, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

CARMINES

SIN 120 Clase funcional: Colorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	200 mg/kg	92, 178, XS57,	2024

	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		**XS259R**, XS308R	

CAROTENOS, BETA-

SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Clase funcional: Colorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	50 mg/kg	341, 344, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES

SIN 160a(ii) Clase funcional: Colorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	50 mg/kg	341, 344, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57**, XS259R,** XS308R	2024

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS

SIN **141(i), 141(ii)** Clase funcional: Colorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	100 mg/kg	62, 92, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

CICLAMATOS

SIN 952(i), 952(ii), 952(iv) Clase funcional: Edulcorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	250 mg/kg	17, 477, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL

SIN 472e Clase funcional: Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	2500 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

ETILENDIAMINOTETRACETATOS

SIN 385, 386 Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención de color, conservantes, secuestrantes (SIN 385); antioxidantes, agentes de retención del color, conservantes, secuestrantes, estabilizadores (SIN 386)

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	365 mg/kg	21, XS57, **XS257R, A-258R.**	2024
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	80 mg/kg	21, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

VERDE SÓLIDO FCF

SIN 143 Clase funcional: Colorantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	200 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**	2024

EXTRACTO DE PIEL DE UVA				
SIN: 163(ii)	Clase funcional: Colorantes			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	100 mg/kg	92, 181, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

HIDROXIBENZOATOS, PARA--				
SIN: 214, 218	Clase funcional: Conservantes			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	1000 mg/kg	27, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)				
SIN 132	Clase funcional: Colorantes			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	200 mg/kg	92, 161, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

NEOTAMO				
SIN 961	Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	33 mg/kg	478, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	33 mg/kg	478, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

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 (de acuerdo con el fosfato)

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	2200 mg/kg	33, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	2200 mg/kg	33, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

POLIDIMETILSILOXANOS

SIN 900a Clase funcional: Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	10 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**	2024
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	50 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

POLISORBATOS

SIN 432, 433, 434, 435, 436 Clase funcional: Emulsionante, estabilizador (SIN 432, 433, 435, 436); emulsionante (SIN 434)

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
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	3 000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS				
SIN 477	Clase funcional: Emulsionantes			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	5 000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

SACARINAS				
SIN 954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	Clase funcional: Edulcorante			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	160 mg/kg	500, 144, 477, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
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	200 mg/kg	477, 500, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

SORBATOS				
SIN 200, 202, 203	Clase funcional: Conservantes			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	1 000 mg/kg	42, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

CLORURO ESTAÑOSO				
SIN 512	Clase funcional: Antioxidante, agente de retención de color			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	25 mg/kg	43, XS57**, XS257R, XS258R**	2024

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL SIN 960a, 960b, 960c, 960d Clase funcional: Edulcorantes				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	70 mg/kg	26, 477, **XS257R, XS258R**	2024
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	165 mg/kg	26, 477, XS57, **XS259R** XS308R	2024

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA) SIN 955 Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	580 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
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	400 mg/kg	478, XS57, **XS259R,** XS308R	2024

SULFITOS SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 539 Clase funcional: Antioxidantes, agentes blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes (SIN 220, 221, 223, 224); antioxidantes, conservantes (SIN 222, 225); antioxidantes, secuestrantes (SIN 539)				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	50 mg/kg	44, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
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	44, 205, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

AMARILLO OCASO FCF SIN 110 Clase funcional: Colorantes				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	50 mg/kg	92, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

TARTRATOS SIN 334, 335(ii), 337 Clase funcional: Regulador de la acidez, antioxidante, acentuador del sabor, secuestrante (SIN 334); regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador (SIN 335(ii), SIN 337)				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
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	1 300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, **XS258R,** XS259R y XS297	2017

B.2.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO II DE LA NGAA (orden numérico de las categorías de alimentos)

B.2.2.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.4

Cambios relacionados con la Norma regional para el humus con tahina en conserva (CXS 257R-2007)

Cambios relacionados con la Norma regional para las foul medames *en conserva* (CXS 258R-2007)

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**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ACESULFAME POTÁSICO	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, **XS257R, XS258R**
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**
ROJO ALLURA AC	129	2024	200 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**
ASPARTAMO	951	2024	1 000 mg/kg	191, 478, XS57, **XS257R, XS258R**
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	2024	350 mg/kg	113, 477, XS57, **XS257R, XS258R**

AZUL BRILLANTE FCF	133	2024	200 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2024	50 000 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, **XS257R, XS258R**
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, **XS257R, XS258R**
ETILENDIAMINOTETRACETATOS	385, 386	2024	365 mg/kg	21, XS57, **XS257R, A-258R.**
VERDE SÓLIDO FCF	143	2024	200 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**
NEOTAMO	961	2024	33 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**
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	2024	2 200 mg/kg	33, XS57, **XS257R, XS258R**
POLIDIMETILSILOXANOS	900a	2024	10 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**
SACARINAS	954(i)-(iv)	2024	160 mg/kg	500, 144, 477, XS57**, XS257R, XS258R**
CLORURO ESTAÑOSO	512	2024	25 mg/kg	43, XS57, **XS257R, XS258R**
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2024	70 mg/kg	26, 477, **XS257R, XS258R**
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2024	580 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**
SULFITOS	220-225, 539	2024	50 mg/kg	44, XS57, **XS257R, XS258R**
TARTRATOS	334, 335 (ii), 337	2017	1 300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, **XS258R,** XS259R y XS297

B.2.2.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.6

Cambios relacionados con la Norma regional para la tahina (CXS 259R-2007)

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**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ACESULFAME POTÁSICO	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57**, XS259R**, XS308R
ROJO ALLURA AC	129	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57**, XS259R**, XS308R
ASPARTAMO	951	2024	1000 mg/kg	191, 478, XS57**, XS259R**, XS308R
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	2024	350 mg/kg	113, 477, XS57**, XS259R**, XS308R
BENZOATOS	210 - 213	2024	3 000 mg/kg	13, XS57**, XS259R**, XS308R
AZUL BRILLANTE FCF	133	2024	100 mg/kg	92, 161, XS57**, XS259R**, XS308R
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2024	50 000 mg/kg	161, XS57**, XS259R**, XS308R
CARMINES	120	2024	200 mg/kg	92, 178, XS57, **XS259R**, XS308R
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2024	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57**, XS259R**, XS308R
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2024	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, **XS259R,** XS308R
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), ii)	2024	100 mg/kg	62, 92, XS57**, XS259R**, XS308R
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2024	250 mg/kg	17, 477, XS57**, XS259R**, XS308R
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	2024	2 500 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
ETILENDIAMINOTETRACETATOS	385, 386	2024	80 mg/kg	21, XS57**, XS259R**, XS308R

EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2024	100 mg/kg	92, 181, XS57, **XS259R**, XS308R
HIDROXIBENZOATOS, PARA--	214, 218	2024	1 000 mg/kg	27, XS57, **XS259R**, XS308R
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57, **XS259R**, XS308R
NEOTAMO	961	2024	33 mg/kg	478, XS57, **XS259R**, XS308R
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	2024	2200 mg/kg	33, XS57, **XS259R**, XS308R
POLIDIMETILSILOXANOS	900a	2024	50 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
POLISORBATOS	432 - 436	2024	3000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2024	5 000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
SACARINAS	954(i)-(iv)	2024	200 mg/kg	477, 500, XS57, **XS259R**, XS308R
SORBATOS	200, 202 , 203	2024	1 000 mg/kg	42, XS57, **XS259R**, XS308R
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2024	165 mg/kg	26, 477, XS57, **XS259R** XS308R
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2024	400 mg/kg	478, XS57, **XS259R,** XS308R
SULFITOS	220-225, 539	2024	300 mg/kg	44, 205, XS57, **XS259R**, XS308R
AMARILLO OCASO FCF	110	2024	50 mg/kg	92, XS57, **XS259R**, XS308R

NOTAS PARA LAS NORMAS REGIONALES DEL CCNE

A-258R **Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para las foul medames en conserva* (CXS 258R-2007) como antioxidante y conservante.**

XS257R **Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para el humus con tahina en conserva* (CXS 257R-2007).**

XS258R **Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para las foul medames en conserva* (CXS 258R-2007).**

XS298R **Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para la tahina* (CXS 298R-2007).**

B.2.3 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO III DE LA NGAA

B.2.3.1 MODIFICACIONES EN EL CUADRO III

Nº SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Asignación específica en las siguientes normas para productos[1]
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 257R-2007, CS 258R-2007,** CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (solo para uso en la masa de quesos), CS 160-1987 (solo para uso en productos con tratamiento térmico para mantener el pH por debajo o igual a 4,6, y en productos esterilizados térmicamente) CG 95-2022
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, **CS 257R-2007,** CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (solo como antiaglutinante, véase el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, **CS 257R-2007,** CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (véase el cuadro de las clases funcionales y la nota de pie de página), CS 281- 1971, CS 262-2006 (solo para uso en la masa de quesos), CS 282-1971, CS 290-1995

[1] En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos permite el uso de aditivos del Cuadro III de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en las “Referencias a las normas para productos en relación con los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

B.2.3.2 ENMIENDAS A LAS REFERENCIAS A LAS NORMAS PARA PRODUCTOS EN RELACIÓN CON LOS ADITIVOS DEL CUADRO III DE LA NGAA

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
	Se acepta el uso de los endurecedores que figuran en el CUADRO III y algunos aditivos del Cuadro III (como se indica en el mismo cuadro) en los alimentos regulados por la presente norma~~s~~.

Normas del Codex	Tomates en conserva (~~CODEX STAN~~**CXS** 13-1981)
	Solo se acepta el uso de determinados aditivos del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) en los alimentos regulados por esta norma.
Normas del Codex	Concentrados de tomate elaborados (~~**CODEX STAN**~~**CXS** 57-1981) **Humus con tahina en conserva (Cercano Oriente) (CXS 257R-2007)** **Foul medames en conserva (CXS 258R-2007)**

~~**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~~
	~~No se permite el uso de aditivos alimentarios en productos correspondientes a esta norma.~~
~~**Normas del Codex**~~	~~Harissa (pasta de pimienta roja picante) (CXS 308R-2011)~~

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
	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	Concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981)
	No se permite el uso de aditivos alimentarios en productos correspondientes a estas normas.
Normas del Codex	**Harissa (pasta de pimienta roja picante) (CXS 308R-2011)** **Tahina (Cercano Oriente) (CXS 259R-2007)**

B.3 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LOS CUADROS I, II Y III DE LA NGAA EN RELACIÓN CON LAS NORMAS REGIONALES PARA PRODUCTOS DEL CCSCH:

B.3.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO I DE LA NGAA (orden alfabético)

ÉSTERES DE ASCORBILO

SIN 304, 305 Clase funcional: Antioxidantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

BUTILHIDROXIANISOL

SIN 320 Clase funcional: Antioxidantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej.,	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

	el aderezo para fideos instantáneos)			

BUTILHIDROXITOLUENO				
SIN 321	**Clase funcional: Antioxidantes**			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

CARBONATO DE CALCIO				
SIN 170(i)	**Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores**			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SILICATO DE CALCIO				
SIN 552	**Clase funcional: Agentes antiaglutinantes**			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

ETILENDIAMINOTETRACETATOS				
SIN 385, 386	**Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención del color, conservantes, secuestrantes (SIN 385, 386); estabilizadores (SIN 386)**			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	70 mg/kg	21, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO				
SIN 1442	**Clase funcional: Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes**			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)

SIN 953 **Clase funcional: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, acentuadores del sabor, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	**Hierbas aromáticas y especias**	**BPF**	**534, XS326, XS351**	

CARBONATO DE MAGNESIO

SIN 504(i) **Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color, agentes de tratamiento de las harinas**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO

SIN 504(ii) **Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

ÓXIDO DE MAGNESIO

SIN 530 **Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO

SIN 553(i) **Clase funcional: Agentes antiaglutinantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

ESTEARATO DE MAGNESIO

SIN 470(iii) **Clase funcional: Antiaglutinantes, emulsionantes, humectantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

MANITOL

SIN 421 **Clase funcional: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)

SIN 460(i) **Clase funcional: Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

POLISORBATOS

SIN 432 - 436 **Clase funcional:** Emulsionantes, estabilizadores (SIN 432, 433, 435, 436**); emulsionantes (SIN 434)**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2000 mg/kg	XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

CELULOSA EN POLVO

SIN 460(ii) **Clase funcional:** Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

GALATO DE PROPILO

SIN 310 **Clase funcional: Antioxidantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO CON AMONÍACO, CALCIO, POTASIO Y SODIO

SIN 470(i) **Clase funcional:** Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO

SIN 470(ii) **Clase funcional:** Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

DIÓXIDO DE SILICIO, AMORFO

SIN 551 **Clase funcional:** Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	51**,** ~~y~~ 534**, XS326, XS351**	2021

CARBONATO DE SODIO

SIN 500(i) **Clase funcional:** Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

HIDROGENCARBONATO DE SODIO

SIN 500(ii) **Clase funcional:** Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SESQUICARBONATO DE SODIO

SIN 500(iii) **Clase funcional:** Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción

12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SORBATOS

SIN 200, 202 , 203 **Clase funcional: Conservantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12,2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

ÉSTERES DE SACAROSA

SIN 473, 473a, 474 **Clase funcional:** Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores (SIN 473); emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores (SIN 473a); emulsionantes (SIN474)

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000 mg/kg	422, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

SULFITOS

SIN 220-225, 539 **Clase funcional:** Antioxidantes, blanqueadores, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes (SIN 220, 221, 223, 224); antioxidantes, conservantes (SIN 222, 225); antioxidantes, secuestrantes (SIN 539)

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	150 mg/kg	44, 532, **A343,** XS327, XS328**, XS342, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2006

TALCO

SIN 553(iii) **Clase funcional:** Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

TERBUTILHIDROQUINONA

SIN 319 **Clase funcional: Antioxidantes**

CA No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año de adopción

12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

TOCOFEROLES				
SIN 307a, b, c	**Clase funcional: Antioxidantes**			
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2018

B.3.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO II DE LA NGAA (orden numérico de la categoría de alimentos)

B.3.2.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12.2

Categoría de alimentos No. (12.2)	**Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)**			
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2021	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
BUTILHIDROXIANISOL	320	2021	200 mg/kg	15,130, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
ETILENDIAMINOTETRACETATOS	385, 386	2021	70 mg/kg	21, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
GALATO DE PROPILO	310	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
SORBATOS	200, 202 , 203	2021	1 000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
TOCOFEROLES	307a, b, c	2018	2 000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328, **XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**

B.3.2.2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12.2.1

Categoría de alimentos No. 12.2.1			**Hierbas aromáticas y especias**	
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SILICATO DE CALCIO	552	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1442	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953		**BPF**	**534, XS326, XS351**
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
ÓXIDO DE MAGNESIO	530	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO	553(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
ESTEARATO DE MAGNESIO	470(iii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
MANITOL	421	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
POLISORBATOS	432 - 436	2021	2 000 mg/kg	XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO CON AMONÍACO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
DIÓXIDO DE SILICIO, AMORFO	551	2021	BPF	51**,** ~~y~~ 534**, XS326, XS351**
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
HIDROGENCARBONATO DE SODIO	500(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	2021	2 000 mg/kg	422, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
SULFITOS	220-225, 539	2006	150 mg/kg	44, 532, **A343,** XS327, XS328**, XS342, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
TALCO	553(iii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**

NOTAS PARA LAS NORMAS DEL CCSCH

532 Para los productos correspondientes a la *Norma para las pimientas negra, blanca y verde* (CXS 326-2017), solo se puede utilizar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en pimienta verde **como conservante**.

534 Para las hierbas aromáticas el uso se limita solo a las hierbas molidas o en polvo, **como antiaglutinante**.

A343 Excepto ara uso en productos correspondientes a la *Norma para raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021) solo permite el uso de dióxido de azufre (SIN 220) como blanqueador.

XS342 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el orégano seco* (CXS 342-2021).

XS343 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021)

XS344 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para partes florales secas: clavos de olor* (CXS 344-2021)

XS345 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para la albahaca seca* (CXS 345-2021).

XS347 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el ajo seco o deshidratado* (CXS 347-2019).

XS351 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para partes florales secas: azafrán* (CXS 351-2022).

XS352 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para* semillas secas: *nuez moscada* (CXS 352-2022).

XS353 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados* (CXS 353-2022).

B.3.3 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO III DE LA NGAA

B.3.3.1 ENMIENDAS A LA "REFERENCIA A LAS NORMAS PARA PRODUCTOS EN RELACIÓN CON LOS ADITIVOS DEL CUADRO III DE LA NGAA"

12.2.1	Hierbas aromáticas y especias (~~EXCEPTO~~ **SOLO** ESPECIAS)
	No está permitido el uso de los aditivos del Cuadro III en productos correspondientes a esta norma.
Normas del Codex	Pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017)
	~~Se permite el uso de los agentes anticoagulantes que se enumeran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)1 únicamente en el comino molido.~~
~~**Normas del Codex**~~	~~Comino (CXS 327-2017)~~
	No se permite el uso de aditivos alimentarios en productos correspondientes a esta norma.
Normas del Codex	**Partes florales secas: azafrán seco (CXS 351-2022)**
	Se permite el uso de los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III para uso en la presentación molida o en polvo de los alimentos que corresponden a estas normas.
Normas del Codex	**Comino (CXS 327-2021); raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado (CXS 343-2021); partes florales secas: clavo de olor (CXS 344-2021); ajo seco o deshidratado (CXS 347-2019); semillas secas: nuez moscada (CXS 352-2022); chile y pimentón secos o deshidratados (CXS 353-2022)**

B.4 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LOS CUADROS I y II DE LA NGAA RELATIVOS A LA *NORMA PARA LAS GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES* (CXS 19-1981)

B.4.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO I DE LA NGAA (orden alfabético)

EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE BIXINA SIN: 160b(i) Clase funcional: Colorante				
CA 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 y XS325R	2023

CAROTENOS, BETA- SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Clase funcional: Colorantes				
CA 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, XS325R, 341, 344	2023

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES SIN 160a(ii) Clase funcional: Colorantes				
CA 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, XS325R, 341, 344	2023

CURCUMINA SIN 100(i) Clase funcional: Colorantes				
Cat. 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, XS325R	2023

B.4.2 PROPUESTAS DE MODIFICACINES EN EL CUADRO II DE LA NGAA (orden numérico de la categoría de alimentos)

B.4.2.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 02.1.2

Categoría de alimentos No. 02.1.2 Aceites y grasas vegetales				
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE BIXINA	160b(i)	2023	10 mg/kg	8, 508, ~~509,~~ XS33, XS210 y XS325R
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	25 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R, 341, 344
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2023	25 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R, 341, 344

CURCUMINA	100(i)	2023	5 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R

NOTAS PARA CXS 19-1981

508 Para uso en productos correspondientes a la *Norma para grasas comestibles y aceites no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981), **excepto los aceites vírgenes o prensados en frío y los aceites vegetales,** **solo** con el fin de **restablecer** el color natural perdido durante la elaboración, o de normalizar el color ~~solamente~~.

B.5 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LOS CUADROS I Y II DE LA NGAA RELATIVAS A LA *NORMA PARA EL ARROZ* (CXS198-1995)

B.5.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO I DE LA NGAA (orden alfabético)

ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD **SIN 905d** **Clase funcional: Antiespumantes, agentes de glaseado**				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	800 mg/kg	98**, XS198,** ~~y~~ XS202	2019

GALATO DE PROPILO **SIN 310** **Clase funcional: Antioxidantes**				
CA No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite/Año de adopción**
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	100 mg/kg	15**, XS198,** ~~y~~ XS202	2019

B.5,2 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN EL CUADRO II DE LA NGAA (orden numérico de la categoría de alimentos)

B.5.2.1 PROPUESTAS DE MODIFICACIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 06.1

Categoría de alimentos No. 6.1 **Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz**				
Aditivo	**SIN**	**Trámite/Año de adopción**	**Dosis máxima**	**Notas**
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2019	800 mg/kg	98**, XS198,** ~~y~~ XS202
GALATO DE PROPILO	310	2019	100 mg/kg	15**, XS198,** ~~y~~ XS202

NOTAS PARA CXS 198-1995

XS198 Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995)

PARTE C: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5a DEL PROGRAMA

Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios

(Para adopción en el Trámite 8 y el Trámite 5/8)[2]

C.1 DISPOSICIONES DE CX/FA 25/55/7, APÉNDICE 2

Categoría de alimentos N.º 07.1 Pan y productos de panadería ordinaria

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	8	2025r	1 700 mg/kg	191 y 398

Notas a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

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

398 Algunos Miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorantes y colorantes en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos.

C.2 RESPUESTAS DEL CCFO, EN SU 28.ª REUNIÓN, SOBRE LA JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA DEL USO DEL EXTRACTO DE PIMENTÓN (SIN 160C(II)) EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 02.2.2 DE LA NGAA (CX/FA 25/55/7, APÉNDICE 1)

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	40 mg/kg	39, XS256

C.3 DISPOSICIONES DE CX/FA 25/55/7 APÉNDICE 1

Categoría de alimentos No. 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO 150b		5/8	2025	7 500 mg/kg	APP1A
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2025r	1 500 mg/kg	APP1CC

Categoría de alimentos No. 04.1.2.4 (pasterizadas) Frutas en conserva enlatadas o en frascos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE-DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	30 mg/kg	185, XS17, XS60, XS62, XS254, XS361, APP1B, APP1C, APP1CC
AZORUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	200 mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	200 mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
MARRÓN HT	155	8	2025	200 mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO 150b		8	2025	7 500 mg/kg	267, XS361, APP1A
CURCUMINA	100(i)	8	2025	200 mg/kg	267, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361, APP1CC
ERITROSINA	127	8	2025	200 mg/kg	XS17, XS254, XS319, XS361, APP1JJ

[2] Las disposiciones que sustituyen o modifican las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA aparecen resaltadas en gris .

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	300 mg/kg	104, APP1DD, XS17, XS242, XS254, XS361
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2025	200 mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
TARTRACINA	102	8	2025	200 mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361

Categoría de alimentos Nº 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	100 mg/kg	
AMARANTO	123	8	2025	100 mg/kg	XS296
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8 Yy XS296
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185 y S296
AZORUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	200 mg/kg	XS296
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2025	200 mg/kg	XS296
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	200 mg/kg	APP1KK
MARRÓN HT	155	8	2025	200 mg/kg	XS296
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	1 500 mg/kg	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS , COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	8	2009	200 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2025	500 mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2025r	500 mg/kg	181
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2025r	300 mg/kg	XS296
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	50 mg/kg	39 y XS296
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	200 mg/kg	APP1KK
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2025	100 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2025r	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2025	200 mg/kg	APP1F

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	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8 y XS160
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185 y XS160
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	200 mg/kg	XS160
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	100 mg/kg	XS160
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	500 mg/kg	XS160
CURCUMINA	100(i)	8	2025	200 mg/kg	XS160
VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2025r	100 mg/kg	XS160
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2025r	500 mg/kg	181 y XS160
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍINDIGO)	132	8	2025r	200 mg/kg	XS160
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	100 mg/kg	XS160 y APP1EE
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2025r	200 mg/kg	XS160
TARTRACINA	102	8	2025	500 mg/kg	XS160

Categoría de alimentos No. 04.1.2.7 Frutas confitadas

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	100 mg/kg	

AMARANTO	123	8	2025	50	mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20	mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	100	mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025	200	mg/kg	
MARRÓN HT	155	8	2025	200	mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL ULFITO	150b	5/8	2025	7 500	mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2025	200	mg/kg	
VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2025r	200	mg/kg	
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2025r	200	mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	39
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	200	mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2025	200	mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2025r	200	mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2025	200	mg/kg	

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	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	100	mg/kg	XS240 y XS314R
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	100	mg/kg	8, XS240 y XS314R
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185, XS240 y XS314R
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	200	mg/kg	XS240, XS314R y APP1A
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	100	mg/kg	XS240 y XS314R
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	7 500	mg/kg	XS240 y XS314R
CURCUMINA	100(i)	8	2025	300	mg/kg	XS240 y XS314R
VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2025r	100	mg/kg	XS240 y XS314R
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	39, XS240 y XS314R
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	50	mg/kg	XS240 y XS314R
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2025	10	mg/kg	XS240 y XS314R
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2025r	100	mg/kg	XS240 y XS314R
TARTRACINA	102	8	2025	200	mg/kg	XS240 y XS314R

Categoría de alimentos No. 04.1.2.9 Postres a base de frutas, incluidos los postres a base de agua con aromas a fruta

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	300	mg/kg	
AMARANTO	123	8	2025	80	mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	30	mg/kg	8, APP1H
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	15	mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	150	mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2025	150	mg/kg	
MARRÓN HT	155	8	2025	30	mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL ULFITO	150b	5/8	2025	7 500	mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2025	150	mg/kg	
VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2025r	100	mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2025r	500	mg/kg	181

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2025r	150	mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	80	mg/kg	39
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	50	mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2025	150	mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2025r	50	mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2025	150	mg/kg	

Categoría de alimentos No. 04.1.2.10 Productos de fruta fermentada

Aditivo Notas	SIN	Trámite	Año			Dosis máx.
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2025r	500	mg/kg	181

Categoría de alimentos No. 04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

Aditivo Notas	SIN	Trámite	Año			Dosis máx.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	50	mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	35	mg/kg	185
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	7 500	mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2025	150	mg/kg	
VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2025r	100	mg/kg	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2025r	500	mg/kg	181
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	39
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	50	mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2025r	200	mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2025	200	mg/kg	

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 Notas	SIN	Trámite	Año			Dosis máx.
TARTRACINA	102	8	2025	940	mg/kg	XS38, XS39, XS321, XS323R, XS336R, XS341R, APP1FF

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 Notas	SIN	Trámite	Año			Dosis máx.
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	300	mg/kg	XS38, XS66, XS115 y XS260
AMARANTO	123	8	2025	50	mg/kg	XS38, XS66, XS115 y XS260
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	10	mg/kg	8, XS38, XS66, XS260 y APP1J
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	200	mg/kg	XS38, XS66, XS115, XS260
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2025	200	mg/kg	XS38, XS66, XS115, XS260
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	500	mg/kg	XS38, XS66, XS260 y APP1J
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	500	mg/kg	XS38, XS66, XS115 y XS260
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	5/8	2025	500	mg/kg	XS38, XS66, XS260 y APP1J
CARMINES	120	8	2025r	200	mg/kg	178, XS38, XS66, XS115 y XS260

CURCUMINA	100(i)	8	2025	50	mg/kg	XS38, XS66, XS260 y APP1J
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2025r	150	mg/kg	XS38, XS66, XS115 y XS260
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	100	mg/kg	39, XS38, XS66, XS260 y APP1J
TARTRACINA	102	8	2025	100	mg/kg	39, XS38, XS66, XS260 y APP1J

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	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	200	mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2025	200	MG/KG	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	200	mg/kg	S13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y APP1K
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	8	2025r	50 000	mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y APP1L
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	5/8	2025	50 000	mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R y XS258R
CURCUMINA	100(i)	8	2025	200	mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R y XS297
TARTRACINA	102	8	2025	100	mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R y XS258R

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	Trámite	Año			Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20	mg/kg	8 y XS57
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185 y XS57
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO CARAMELO	150d	5/8	2025	400	mg/kg	XS57
CURCUMINA	100(i)	5/8	2025	200	mg/kg	XS57
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	39 y XS57
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2025	100	mg/kg	XS57

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	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	200	mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R,

					XS321
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8, 92, XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	100 mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	8	2025r	50 000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321
CURCUMINA	100(i)	8	2025	200 mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2025r	100 mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	200 mg/kg	39, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 y APP1M

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	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8, XS38, XS151, XS223 y XS294
ROJO DE REMOLACHA	162	5/8	2025	BPF	XS38, XS151, XS223 y XS294
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2025r	100 mg/kg	92, XS38, XS151, XS223 y XS294
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150A	5/8	2025	BPF	XS38, XS151, XS223 y XS294
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	8	2025r	50 000 mg/kg	XS38, XS151, XS223 y XS294
CLOROFILAS	140	5/8	2025	BPF	XS38, XS151, XS223 y XS294
CURCUMINA	100(i)	5/8	2025	200 mg/kg	XS38, XS151, XS223 y XS294

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	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2025r	100 mg/kg	XS38, XS151, XS223 y XS294
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2025r	100 mg/kg	181, XS38, XS151, XS223 y XS294
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2025r	200 mg/kg	XS38, XS151, XS223 y XS294
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(I)	5/8	2025	BPF	XS38, XS151, XS223 y XS294
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	39, XS38, XS151, XS223 y XS294
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2025r	100 mg/kg	XS38, XS151, XS223 y XS294
TARTRACINA	102	5/8	2025	200 mg/kg	XS38, XS151, XS223 y XS294

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	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	5/8	2025	20000 mg/kg	XS323R, XS334R y APP1N

EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	50 mg/kg	39, XS323R y XS334R

Categoría de alimentos Nº 06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	75 mg/kg	8 y APP1O
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	30 mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	150 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2025	160 mg/kg	
MARRÓN HT	155	8	2025	30 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	2500 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2025	200 mg/kg	APP1P
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	120 mg/kg	39
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2025	200 mg/kg	
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2025r	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2025	300 mg/kg	

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8, APP1GG
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	25 mg/kg	185, APP1GG
ROJO DE REMOLACHA	162	8	2025	BPF	APP1GG
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	8	2025	BPF	APP1GG
CLOROFILAS	140	8	2025	BPF	APP1GG
CURCUMINA	100(i)	8	2025	200 mg/kg	APP1GG

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
LICOPENO, *BLAKESLEA TRISPORA*	160d(ii)	5/8	2025	100 mg/kg	APP1GG
LICOPENO SINTÉTICO	160d(iii)	5/8	2025	100 mg/kg	APP1GG
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	5/8	2025	100 mg/kg	APP1GG
TARTRACINA	102	8	2025	70 mg/kg	APP1GG

Categoría de alimentos No. 06.4.3 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8, APP1GG
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	25 mg/kg	185, APP1GG
CURCUMINA	100(i)	8	2025r	100 mg/kg	APP1GG, APP1HH
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	120 mg/kg	39 y APP1GG
TARTRACINA APP1GG, APP1LL	102	8	2025r	70 mg/kg	

Categoría de alimentos No. 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMARANTO	123	8	2025	80 mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE-DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	10 mg/kg	134, 185 y APP1Q
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2025	150 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2025	150 mg/kg	
MARRÓN HT	155	8	2025	30 mg/kg	

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	1000	mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2025	150	mg/kg	
VERDE SÓLIDO FCF 143 8	2025r	100	mg/kg			
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	100	mg/kg	39
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	8	2025	100	mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2025	100	mg/kg	

Categoría de alimentos No. 06.6 Mezclas batidas para rebozar (por ejemplo, para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	80	mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	100	mg/kg	185
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	2 500	mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2025	100	mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	200	mg/kg	39

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	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	1	mg/kg	185
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	160	mg/kg	39

Categoría de alimentos No. 06.8.1 Bebidas a base de soja

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	10	mg/kg	8 y APP1R
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	15	mg/kg	39 y XS322R
PONCEAU 4R (ROJO COCHINILLA A)	124	8	2025	10	mg/kg	XS322R
TARTRACINA	102	5/8	2025	20	mg/kg	APP1S

Categoría de alimentos No. 06.8.4.2 Cuajada de soja semideshidratada frita

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	39 y XS322R

Categoría de alimentos No. 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	5	mg/kg	39, XS175 y APP1T

Categoría de alimentos No. 08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ROJO DE REMOLACHA	162	8	2025	BPF	4
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150A	8	2025	GMP	4
CLOROFILAS	140	8	2025	BPF	4
CURCUMINA	100(i)	8	2025	300 mg/kg	4
DIÓXIDO DE TITANIO	171	8	2025	GMP	4

Categoría de alimentos No. 08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.		Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20	mg/kg	8 y APP1U
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185 y APP1U
ROJO DE REMOLACHA	162	8	2025	BPF		APP1U
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150A	8	2025	BPF		APP1U

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	2 000 mg/kg	APP1U
CURCUMINA	100(i)	8	2025	20 mg/kg	APP1U

Categoría de alimentos No. 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CURCUMINA	100(i)	8	2025	20 mg/kg	XS96, XS97 y XS350R

Categoría de alimentos No. 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8, XS96, XS97, XS350R y APP1V
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185, XS96, XS97, XS350R y APP1V
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	39, XS96 y XS97

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2025	2000 mg/kg	APP1MM

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CURCUMINA	100(i)	8	2025	20 mg/kg	118 y APP1W

Categoría de alimentos No. 08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185

Categoría de alimentos No. 08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos, y sin tratar térmicamente

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185

Categoría de alimentos No. 08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ROJO ALLURA AC	129	8	2025r	25 mg/kg	XS88, XS89 y XS98
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8, XS88, XS89 y XS98
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185, XS88, XS89 y XS98
CURCUMINA	100(i)	8	2025	20 mg/kg	XS88, XS89 y XS98

EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2025	40 mg/kg	39, XS88, XS89, XS98 y APP1NN

Categoría de Alimentos No 08.3.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8, 16
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	16, 185
CURCUMINA	100(i)	8	2025	20 mg/kg	16

Notas a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

8	Como bixina.
16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
39	Sobre la base total de carotenoides.
92	Excepto las salsas a base de tomate.
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* (CXS 319-2015).
118	Excepto para uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg.
134	Excepto para uso en pudines a base de cereales a 500 mg/kg.
178	Como ácido carmínico.
181	Como antocianina.
185	Como norbixina.
267	Excluidos los productos regulados por la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.
335	Para uso en productos que contengan proteínas vegetales únicamente.
XS13	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los tomates en conserva* (CXS 13 1981).
XS38	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma general para los hongos comestibles y sus productos* (CXS 38-1981).
XS57	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CXS 57-1981).
XS62	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las fresas en conserva* (CXS 62-1981).
XS66	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las aceitunas de mesa* (CXS 66-1981).
XS88	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para la carne tipo "corned beef"* (CXS 88-1981).
XS89	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para la "carne luncheon"* (CXS 89-1981).
XS96	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el jamón curado cocido* (CXS 96-1981).
XS97	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida* (CXS 97-1981).
XS98	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el jamón curado cocido* (CXS 98-1981).
XS115	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos)* (CXS 115-1981).
XS145	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva* (CXS 145-1985).
XS151	Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el Gari* (CXS 151-1985).
XS160	Excluidos los productos regulados por la *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987).

XS175	Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para la productos proteínicos de soja* (CXS 175-1989).
XS175	Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para la productos proteínicos de soja* (CXS 175-1989).
XS223	Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001).
XS240	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para los productos acuosos de coco* (CXS 240 2003).
XS254	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CXS 254-2007).
XS256	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).
XS256	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).
XS257R	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma regional para el humus con tahina en conserva* (CXS 257R-2007).
XS259R	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma regional para la tahina* (CXS 259R-2007).
XS259R	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma regional para la tahina* (Cercano Oriente) (CXS 259R-2007).
XS260	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* (CXS 260 2007).
XS294	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el* gochujang (CXS 294-2009)
XS296	Excluidos los productos regulados por la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009).
XS297	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para algunas hortalizas en conserva* (CXS 297-2009).
XS308R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)* (CXS 308R-2011).
XS314R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para la pasta de dátil* (CXS 314R-2013).
XS319	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para algunos frutos en conserva* (CXS 319-2015).
XS321	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los productos a base de ginseng* (CXS 321 2015).
XS323R	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma regional para productos a base de alga nori* (CXS 259R-2017).
XS324R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para el yacón* (CXS 324R-2017).
XS341R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para la mezcla de zaatar* (Cercano Oriente) (CXS 341R-2020).
XS350R	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma regional para la carne seca* (África) (CXS 350R-2022).
XS361	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma general para las mezclas de frutas en conserva* (CXS 361-2020)
APP1A	**Solo para uso con frutos rojos.**
APP1B	**Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015), excepto para uso con 200 mg/kg en envases especiales para fiestas para peras en conserva reguladas por la norma.**
APP1C	**Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para las frutas de hueso en conserva* (CXS 242-2003), excepto para uso en cerezas en lata con 30 mg/kg con el fin de restablecer el color perdido durante la elaboración.**
APP1D	**Excepto para los productos que corresponden a la *Norma para frambuesas en conserva* (CXS 60-1981): con 300 mg/kg en el producto final.**
APP1F	**Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009), excepto para uso en jalea de manzana con 30 mg/kg para restablecer el color perdido durante la elaboración..**
APP1H	**Excepto para uso con 100 mg/kg en postres de gelatina y jalea con sabor a fruta.**
APP1J	**Excepto para uso con 300 mg/kg en productos que corresponden a la *Norma para pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos)* (CXS 115-1981), solo o combinado con otros colores permitidos en CXS 115-1981.**

APP1K	**Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para algunas hortalizas en conserva* (CXS 297-2009).**
APP1L	**Para los productos correspondientes a la *Norma para algunas hortalizas en conserva* (CXS 297-2009): Solo para uso en conservas de champiñones en salsa.**
APP1M	**Excepto para el uso en salsas con 1 200 mg/kg.**
APP1N	**Para usar solo en *tsukudani* (algas hervidas en salsa de soja) para normalizar y restablecer el color perdido debido al procesamiento térmico.**
APP1O	**Excepto para uso con 100 mg/kg en productos de cereales extruidos e inflados.**
APP1P	**Excepto para uso con 500 mg/kg en cereales para el desayuno tipo extruidos, incluidos los cereales tipo granola, solamente.**
APP1Q	**Excepto para uso en postres a base de almidón y pudines con 50 mg/kg.**
APP1R	**Excepto para uso en bebidas de soja compuestas y aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) con 5 mg/kg, como bixina.**
APP1S	**Excepto para uso en bebidas de soja compuestas y aromatizadas y bebidas a base de soja correspondientes a la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015) con 300 mg/kg, como bixina.**
APP1T	**Excepto para uso en sucedáneos de productos del mar con soja con 20 mg/kg.**
APP1U	**Para usar solo en salchichas para el desayuno, productos tipo merguez, salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco y mici.**
APP1V	**Excepto para uso en jamón cocido y pollo cocido con 100 mg/kg para restablecer el color degradado y mejorar el color al freír.**
APP1W	**Excepto para el uso en salchicha con 80 mg/kg.**
APP1CC	**Solo para restablecer el color perdido durante la elaboración.**
APP1DD	**Solo para uso con frutos rojos y en albaricoque japonés en conserva (*Prunus mume*).**
APP1EE	**Excepto para uso en productos para untar que contengan fresa con 400 mg/kg.**
APP1FF	**Solo para uso en wasabi en polvo.**
APP1GG	**Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de colorantes en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan estos aditivos a determinados productos.**
APP1HH	**Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006).**
APP1JJ	**Solo para uso en cerezas dulces correspondientes a la *Norma para las frutas de hueso en conserva* (CXS 242-2003) y cerezas de cóctel no normalizadas y cerezas confitadas.**
APP1KK	**Excepto para uso con 100 mg/kg en productos correspondientes a la *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009).**
APP1LL	**Excepto para uso con 300 mg/kg en los productos que corresponden a la *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006).**
APP1MM	**Para su uso en embutidos, empanadas, terrinas y en productos que contengan únicamente proteínas vegetales.**
APP1NN	**Excepto para uso en productos aromatizados picantes o condimentados con 50 mg/kg.**

C.4 DISPOSICIONES DEL APÉNDICE 3 DE CX/FA 25/55/7

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	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	8	2025r	BPF	
LACTATO DE CALCIO	327	8	2025r	10 000 mg/kg	58
ÁCIDO CÍTRICO	330	8	2025r	BPF	

GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	8	2025r	BPF	279
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	8	2025r	BPF	279
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	8	2025r	BPF	279
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-	270	8	2025r	BPF	

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	5/8	2025	BPF	256, 606 y 608

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
HEXILRESORCINOL, 4-	586	5/8	2025	50 mg/kg	641, XS292, XS312 XS315 y APP1OO

Categoría de alimentos No. 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
HEXILRESORCINOL, 4-	586	5/8	2025	50 mg/kg	641, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 y APP1OO

Categoría de alimentos No. 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	5/8	2025	BPF	606, 608, XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352 y XS353

Categoría de alimentos No. 14.2.3 Vinos de uva

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
MANOPROTEÍNAS DE LEVADURA	455	5/8	2025	400 mg/kg	
ÁCIDO METATARTÁRICO	353	5/8	2025	100 mg/kg	

Notas a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

58	Como calcio.
256	Solo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.
279	Excepto para los productos que corresponden a la *Norma para los hongos comestibles y sus productos* (CXS 38-1981).
606	Para uso de conformidad con los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987).
608	Solo para uso en productos enriquecidos con nutrientes.

641	Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg
XS36	Excluidos los productos regulados por la *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CXS 36-1981).
XS92	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CXS 92 1981).
XS95	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CXS 95-1981).
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* (CXS 165-1989)
XS190	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CXS 190-1995).
XS191	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CXS 191-1995).
XS292	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CXS 292-2008).
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* (CXS 312-2013).
XS315	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CXS 315-2014).
XS326	Excluidos los productos regulados por la *Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV)* (CXS 326-2017).
XS327	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el comino* (CXS 327-2017)
XS328	Excluidos los productos regulados por la *Norma para el tomillo seco* (CXS 328-2017).
XS342	Excluidos los productos regulados por la *Norma para el orégano seco* (CXS 342-2021).
XS343	Excepto los productos que corresponden a la *Norma para raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021)
XS344	Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para partes florales secas*: *clavos de olor* (CXS 344-2021)
XS345	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para la albahaca seca* (CXS 345-2021).
XS347	Excluidos los productos regulados por la Norma para el ajo seco o deshidratado (CXS 347-2019).
XS351	Excluidos los productos regulados por la *Norma para partes florales secas, azafrán* (CXS 351-2022).
XS352	Excluidos los productos regulados por la *Norma para semillas secas: nuez moscada* (CXS 352-2022).
XS353	Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados* (CXS 353-2022).
APP1OO	**Solo para uso en crustáceos, exclusivamente en la materia prima inmediatamente después de la cosecha o la captura.**

Apéndice VII

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

DISPOSICIONES PARA REVOCACIÓN

(Para adopción)

PARTE A. DISPOSICIONES DEL APÉNDICE 1 DE CX/FA 25/55/7

01.2.1 Leches fermentadas (naturales/simples)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máxima	Notas
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE BIXINA	160b(i)	8	2021	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210

0.4.2.2 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	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	8	2024	50 000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R

Notas a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

8	Como bixina.
92	Excepto las salsas a base de tomate.
161	Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la Sección 3.2 del preámbulo.
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.
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).
XS33	Excluidos los productos regulados por la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981).
XS57	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CXS 57-1981).
XS66	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las aceitunas de mesa* (CXS 66-1981).
XS210	Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999).
XS294	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el* gochujang (CXS 294-2009)
XS308R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para la* harissa *(pasta de pimiento rojo picante)* (CXS 308R-2011).
XS320	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015).

XS323R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para productos a base de alga nori* (CXS 323R-2017).

Apéndice VIII

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

INTERRUPCIÓN DE LOS TRABAJOS

(Para adopción)

Parte A: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5a DEL PROGRAMA

A.1 Disposiciones del Apéndice 1 de 25/55/7

01.6.2 Queso madurado

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	100 mg/kg		4

02.1.2 Aceites y grasas vegetales

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
CLOROFILAS	140	BPF		7

04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20 mg/kg	4, 16 y 185	4
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500 mg/kg	4 y 16	7
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	4 y 16	7
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500 mg/kg	4 y 16	7
MARRÓN HT	155	500 mg/kg	4 y 16	7
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4 y 16	7
CLOROFILAS	140	BPF	4 y 16	7
CURCUMINA	100(i)	500 mg/kg	4 y 16	7
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	4 y 16	7
TARTRACINA	102	500 mg/kg	4 y 16	7
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF	4 y 16	7

04.1.2 Frutas elaboradas

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000 mg/kg	182, XS160 y XS314R	4

04.1.2.2 Frutas desecadas

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
TARTRACINA	102	200 mg/kg		7

04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20 mg/kg	8	4

04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AMARANTO	123	200 mg/kg		7
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200 mg/kg		7

04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	100 mg/kg		4

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	Notas	Trámite
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200 mg/kg	XS296	7
MARRÓN HT	155	200 mg/kg	XS296	7
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg		7

04.1.2.7 Frutas confitadas

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200 mg/kg		7
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	200 mg/kg		4
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	200 mg/kg		4

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	Notas	Trámite
AMARANTO	123	300 mg/kg	182 y XS314R	7

MARRÓN HT	155	500 mg/kg	182 y XS314R	7
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500 mg/kg	182 y XS314R	7

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	150 mg/kg		4
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	150 mg/kg		4

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	200 mg/kg	185	4

04.1.2.11 Rellenos de frutas para pastelería

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AMARANTO	123	300 mg/kg		7
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	150 mg/kg		4

04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20 mg/kg	185	4

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500 mg/kg	4 y 16	7
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	4 y 16	7
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500 mg/kg	4 y 16	7
MARRÓN HT	155	500 mg/kg	4 y 16	7
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 y 16	7
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4 y 16	7
CLOROFILAS	140	BPF	4 y 16	7
CURCUMINA	100(i)	500 mg/kg	4 y 16	7

AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	4 y 16	7
TARTRACINA	102	500 mg/kg	4 y 16	7
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF	4 y 16	7

0.4.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	80 000 mg/kg	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 y XS323R	4

0.4.2.2.2 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	Notas	Trámite
CURCUMINA	100(i)	500 mg/kg	XS323R	4
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	70 mg/kg	39 y XS323R	2

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	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	300 mg/kg	185 y XS66	4
MARRÓN HT	155	500 mg/kg	XS66	7
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	XS66	7

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	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10 mg/kg	185 y XS57	4
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200 mg/kg	XS57	7
MARRÓN HT	155	200 mg/kg	XS57	7
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	XS57	7

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	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10 mg/kg	92, 185, XS57 y XS308R	4
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200 mg/kg	92, XS57 y XS308R	7
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200 mg/kg	92, XS57 y XS308R	7
MARRÓN HT	155	200 mg/kg	92, XS57 y XS308R	7
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200 mg/kg	92, XS57 y XS308R	7
TARTRAZINA	102	200 mg/kg	92, XS57 y XS308R	7

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	Notas	Trámite
AMARANTO	123	300 mg/kg		4
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	200 mg/kg	185	4

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	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100 mg/kg	185 y XS323R	4

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	500 mg/kg		4

06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
EXTRACTOS DE ANNATTO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	500 mg/kg	184 y 185	4
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	184	7

CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	184	7

06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AMARANTO	123	300 mg/kg		7
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	100 mg/kg		4

06.4.2 Pasta y fideos deshidratados y productos análogos

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AMARANTO	123	100 mg/kg		7
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50000 mg/kg		4

06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AMARANTO	123	100 mg/kg	153	7
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50000 mg/kg	153	
CURCUMINA	100(i)	100 mg/kg		7
TARTRAZINA	102	70 mg/kg	153	7

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	150 mg/kg		4
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	100 mg/kg		4

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AMARANTO	123	100 mg/kg		7

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000 mg/kg		4

06.8.8 Otros productos de proteína de soja

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	10 000 mg/kg		3

08.0 Carne y productos cárnicos, incluidas los de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500 mg/kg	16	7
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500 mg/kg	4 y 16	7
MARRÓN HT	155	500 mg/kg	16	7
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	200 000 mg/kg	4 y 16	4
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500 mg/kg	4 y 16	7
TARTRACINA	102	500 mg/kg	4 y 16	7

08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
CLOROFILAS	140	1 000 mg/kg	4, 16 y 94	7
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	BPF	4 y 16	4
DIÓXIDO DE TITANIO	171	1 000 mg/kg	4, 16 y 94	7

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
LUTEÍNA DE *TAGETES ERECTA*	161b(i)	BPF		4

Notas a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

4	Solo para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
8	Como bixina.
16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
39	Sobre la base total de carotenoides.
58	Como calcio.
92	Excepto las salsas a base de tomate.
94	Solo para usar en longaniza (salchichas frescas sin curar).
153	Solo para uso en wasabi en polvo.

182	Excluida la leche de coco.
184	Solo para uso en premezclas de grano de arroz recubiertas de nutrientes.
185	Como norbixina.
279	Excepto para los productos que corresponden a la *Norma para los hongos comestibles y sus productos* (CXS 38-1981).
335	Para uso en productos que contengan proteínas vegetales únicamente.
XS57	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981).
XS66	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).
XS160	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para la salsa picante de mango* (CODEX STAN 160-1987).
XS294	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Gochujang (CXS 294-2009)
XS296	Excluidos los productos regulados por la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009).
XS308R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)* (CXS 308R-2011).
XS314R	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma regional para la pasta de dátil* (CXS 314R-2013).
XS320	Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015).
XS323R	Excluidos los productos que correspondan a la *Norma regional para productos a base de alga nori* (CODEX STAN 323R-2017).

A.2 Disposiciones del Apéndice 3 de CX/FA 25/55/7

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	Notas	Trámite
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	BPF		2
LACTATO DE CALCIO	327	10 000 mg/kg	58	2
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		2
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF	279	2
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF	279	2
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'-	635	BPF	279	2
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-	270	BPF		2

09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50 mg/kg	640 y 641	2

09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50 mg/kg	640 y 641	2

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	Notas	Trámite
HEXILRESORCINOL, 4-	586	50 mg/kg	640 y 641	2

Notas a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

58 Como calcio.

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

640 Solo para uso en crustáceos.

641 Contenido de residuos en crustáceos <1 mg/kg

Apéndice IX

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nuevas disposiciones para inclusión en la NGAA en el Trámite 2

(para información)

PARTE A: Revisiones al CUADRO III DE LA NGAA

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

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Asignación específica en las siguientes normas para productos
422	Glicerol	Humectantes, espesantes	1999	CS 87-1981, CS 253-2006 (véase cuadro de clases funcionales y nota al pie), **CS 249-2006**

Propuesta de modificación de la nota explicativa del Cuadro III de la NGAA como sigue:

- Si el texto indica que "solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) **con o sin clases funcionales específicas** están permitidos para el uso en alimentos correspondientes a la norma para productos, entonces el usuario puede referirse a la columna 5 del Cuadro III donde figurará el número de la norma respecto a los aditivos alimentarios específicos del Cuadro III que están autorizados para el uso en la norma".

PARTE B: Revisiones a las disposiciones vigentes

ÉSTERES DE SACAROSA					
SIN	**Aditivo**		**Clase funcional**		
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa		Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores		
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II		Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores		
474	Sucroglicéridos		Emulsionantes		
Cat. alim. No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite**	**Año**
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	1 500	454	Adoptada	2021
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	1 500	**~~454~~, 453, y nueva nota "Solo ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) y oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a)"**	2	

Todos los aditivos de las categorías de alimentos 13.2, 13.3, 13.4 y 13.5

En consonancia con el debate en curso en el GTE sobre la NGAA respecto a una actualización de la nota "según se consume" en la CA 13.1 y sus subcategorías, se propuso considerar la posibilidad de añadir una nueva nota a todas las disposiciones existentes en las categorías de alimentos 13.2, 13.3, 13.4 y 13.5. La nueva nota propuesta es: *"Los productos de las categorías de alimentos 13.2, 13.3, 13.4 y 13.5 están disponibles en múltiples presentaciones (por ejemplo, líquido listo para el consumo y polvo que requiere mezcla con agua antes de su consumo). En todos los casos, de conformidad con la Sección 6 del Preámbulo de la NGAA, la dosis máxima enumerada en la NGAA es para el producto final tal como se consume."* Se propone que en el Trámite 2 se añadan los cambios a las disposiciones en todas las disposiciones de las categorías de

alimentos 13.2, 13.3, 13.4 y 13.5, para permitir la consideración de la necesidad de una nueva nota en la que se aclare la base de "según se consume". Sin embargo, como la necesidad de una nota de base "según se consume" y el texto real de la nota se debatirán en el GTE de la NGAA, la nueva nota propuesta no se incluirá en las disposiciones en el Trámite 2.

PARTE C: Nuevas disposiciones para su inclusión en el Trámite 2

SORBATOS					
SIN	**Aditivo**		**Clase funcional**		
200	Como ácido sórbico		Conservantes		
202	Sorbato de potasio		Conservantes		
203	Sorbato de calcio		Conservantes		
Cat. alim. No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite**	**Año**
04.1.1.2	**Frutas frescas tratadas en la superficie**	**20**	**Añadir Nota 42 (como ácido sórbico)**	2	

ÉSTERES DE SACAROSA					
SIN	**Aditivo**		**Clase funcional**		
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa		Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores		
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II		Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores		
474	Sucroglicéridos		Emulsionantes		
Cat. alim. No.	**Categoría de alimentos**	**Dosis máxima**	**Notas**	**Trámite**	**Año**
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**	**1 500**	**455 y nueva Nota "Solo ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) y oligoésteres de sacarosa, I y II (SIN 473a)"**	2	

NOTAS:

42 Como ácido sórbico

453 Para uso como glaseado cuando ese tratamiento de superficie está permitido para la aplicación a la superficie de la fruta fresca.

454 Para uso en ceras, revestimientos o glaseados cuando esos tratamientos de superficie están permitidos para la aplicación a la superficie de la fruta fresca.

455 Para uso como glaseado cuando ese tratamiento de superficie está permitido para la aplicación a la superficie de hortalizas frescas, algas o nueces y semillas.

Nueva **Solo ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) y oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a).**

Apéndice X

PROPUESTA 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 se destacan en **negrita/subrayado**. Las entradas eliminadas se indican ~~**negrita/subrayado/tachado**~~.

Parte 1: Modificación de las secciones 3 y 4 de CXG 36-1989

Parte 1.A

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
183	**Azul de jagua** (genipina-glicina)[1]	Colorantes	*colorante*
~~**231**~~	~~**Ortofenilfenol**~~	~~**Conservantes**~~	~~***conservante***~~
~~**232**~~	~~**Ortofenilfenol de sodio**~~	~~**Conservantes**~~	~~***Conservante***~~
914	**Cera de polietileno oxidada**	**Agentes de glaseado**	***agente de glaseado*** ***agente de revestimiento***

[1]Los paréntesis utilizados en "Azul de jagua (genipina-glicina)" no son indicativos de un sinónimo. El SIN 183 tiene dos nombres del SIN: 1) "Azul de jagua"; y 2) "(genipina-glicina)".

Parte 1.B

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Funciones tecnológicas
1211	**Carbómero**	**Incrementadores del volumen**	***incrementador del volumen***
		Estabilizadores	***estabilizador***
		Espesantes	***espesante***

Parte 2: Revisión de la Sección 1 de CXG 36-1989

1. INTRODUCCIÓN

NOTAS EXPLICATIVAS A LA ESTRUCTURA DEL SIN

El nombre del aditivo a veces va seguido de otro nombre adicional entre paréntesis. Este nombre entre paréntesis es optativo y se puede utilizar, cuando sea necesario, para indicar otro nombre comúnmente asociado o sinónimo del aditivo, por ejemplo, SIN 235 Natamicina (pimaricina). No están contemplados todos los sinónimos. **Se puede utilizar una nota de pie de página para aclarar el uso de paréntesis**. El nombre del aditivo a veces va seguido, después de una coma, de una descripción del aditivo, por ejemplo, SIN 161h(i) Zeaxantina (sintética).

Apéndice XI

LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

PARTE A: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
1.	Acesulfamo (SIN 950), Sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), Amaranto (SIN 123), Extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)))	**Tipo de solicitud**: Reevaluación de la exposición **Propuesta por**: CCFA52 **Año de solicitud:** 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: No aplicable **Proveedor de los datos:** ICBA Maia Jack (mjack@americanbeverage.org)	**Motivo de la solicitud**: Sobre la base de la recomendación 27 que figura en el documento CRD2 de la 52.ª reunión del CCFA, se formularon las siguientes preguntas al JECFA: El GT solicita que el GT encargado de la lista de prioridades del JECFA para que el CCFA, en su 52.ª reunión, considere la inclusión de la siguiente solicitud en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA: **Parte 1:** El CCFA solicita al JECFA que comente y analice las siguientes preguntas sobre el método presupuestario refinado y el enfoque de evaluación de la admisión escalonada presentado por ICBA: a. ¿Es científicamente sólido el enfoque propuesto por ICBA? ¿En qué medida es conservadora la evaluación de la exposición alimentaria presentada cuando se aplica a los edulcorantes acesulfamo de potasio (SIN 950), sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) y los colorantes amaranto (SIN 123) y extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)? ¿En qué medida es conveniente aplicar múltiples parámetros de refinamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de los productos que contienen la sustancia, etc.) en el cálculo del método presupuestario? ¿Existen limitaciones, incertidumbres y aplicabilidad del enfoque propuesto por ICBA sobre las que se deba informar al CCFA? ¿Es el enfoque presentado por ICBA adecuado para determinar la exposición alimentaria a colorantes y edulcorantes en bebidas no lácteas con el fin de compararlo con la IDA del JECFA para determinar si es segura una dosis máxima de uso propuesta?	1

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
			¿Es conveniente que el CCFA utilice las estimaciones de la exposición alimentaria proporcionadas para las bebidas no lácteas del método presupuestario refinado y las evaluaciones de la ingesta escalonada presentadas por 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 en la categoría de alimentos 14.1.4 de la NGAA, para determinar que la exposición podría ser inferior a la IDA establecida por el JECFA? **Parte 2:** El CCFA solicita al JECFA que realice una estimación de la exposición alimentaria al acesulfamo de potasio (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y a las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), amaranto (SIN 123) y annato, base de norbixina, (SIN 160b(ii))))) en la categoría de alimentos 14.1.4, para verificar si las dosis máximas de uso sometidas a consideración no dan lugar al exceso de la IDA en el marco de la exposición global de todos los usos de aditivos en la dieta. Aunque en general se utilizarán dosis más bajas de los aditivos alimentarios, las dosis máximas propuestas son 600 mg/kg para acesulfamo de potasio (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y 300 mg/kg (“sobre la base de sacarina sódica”) para sacarinas (SIN 954(i)-(iv))), 100 mg/kg para amaranto (SIN 123) y 50 mg/kg (“sobre la base de norbixina”) para annato, base de norbixina, (SIN 160(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4. Se ha propuesto 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 podría ser de utilidad. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	
2.	Bentonita (SIN 558)	**Tipo de solicitud**: Establecimiento de especificaciones (plomo) **Propuesta por**: CCFA52	**Motivo de la solicitud:** Habida cuenta del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004)*, el CCCF, en su 14.ª reunión, recomendó que el JECFA:	3

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
		Año de solicitud: 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: USP	i. revise las especificaciones para el plomo en la tierra diatomácea y el carbón activado, y ii. evalúe los datos disponibles para sustentar el desarrollo de una especificación sobre el plomo para bentonita.	
3.	Beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y betacarotenos (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	**Tipo de solicitud:** Evaluación de la exposición **Propuesta por:** JECFA **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53**)** **Disponibilidad de los datos:** Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos:** NATCOL secretariat@natcol.org IACM	**Motivo de la solicitud**: Consideración de la recomendación 6 que figura en el documento CRD2 de la 53.ª reunión del CCFA. La Secretaría del JECFA propuso considerar reevaluar la exposición, en particular debido a las discrepancias en 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. El CCFA desea clara información sobre la exposición al beta-apo-8'- carotenal y también a los BETACAROTENOS por separado, para poder aplicar estrategias adecuadas de gestión de riesgos. La Secretaría del JECFA indicó que estaba dispuesta a considerar las necesidades del CCFA en el curso de la reevaluación de la exposición a estas sustancias. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	1
4.	Extracto de zanahoria negra (SIN 163(vi))	**Tipo de solicitud**: Datos pendientes – Caracterización e información toxicológica **Propuesta por**: JECFA **Año de solicitud**: 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2027 **Proveedor de los datos**: NATCOL secretariat@natcol.org	**Motivo de la solicitud**: El JECFA preparó especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra como la forma en polvo en su 87.ª reunión. Sin embargo, el JECFA no pudo llegar a una conclusión sobre su inocuidad ni establecer especificaciones. Se necesitan caracterizaciones adicionales y datos toxicológicos, a saber: 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 una de las formas líquidas y en polvo del extracto de zanahoria negra; y ii. al menos un estudio de 90 días de la toxicología sobre un extracto bien caracterizado representativo del material que se comercializa.	2

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
			Posibles problemas para el comercio: Actualmente no se han identificado	
5.	Extracto de campanilla azul, SIN 163(xi)	**Tipo de solicitud:** Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones **Propuesto por**: Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes **Apoyado por**: Canadá **Año de solicitud**: 2025 (CCFA55) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedores de los datos**: **Sarah Codrea,** director ejecutivo, Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes 1101 17th St NW, Suite 700, Washington, DC 20036, Correo electrónico: scodrea@iacmcolor.org **Penny Marsh,** Sensient Technologies Corporation; 777 East Wisconsin Avenue; Milwaukee, WI 53202-5304, EE. UU. Correo electrónico: Penny.marsh@sensient.com	**Motivo de la solicitud**: El extracto de campanilla azul tiene las funciones de colorante alimenticio en los productos alimenticios. Actualmente, el aditivo no figura en la NGAA. En la 99.ª reunión del JECFA sobre la evaluación toxicológica y/o consideración de las especificaciones, el JECFA llegó a la conclusión de que no podía terminar la evaluación de la inocuidad del extracto de campanilla azul debido a la naturaleza limitada de los datos toxicológicos, a las incertidumbres relativas a las especificaciones de los productos comerciales y a la caracterización de los materiales de ensayo en los estudios de toxicidad presentados. La IACM se compromete a proporcionar datos adicionales para contribuir a la finalización de la evaluación. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	1
6.	Sustancias aromatizantes (13 nuevas propuestas y 111 previamente presentadas para la evaluación de la inocuidad, 11 nuevas propuestas para la revisión de las especificaciones y 10 previamente presentadas para la revisión de las especificaciones; véase el Anexo 2, partes C1, C2	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones **Propuesta por**: Organización Internacional de la Industria del Aroma (IOFI) **Apoyado por:** Estados Unidos de América **Año de solicitud:** 2019 a 2025 (CCFA51 a CCFA55) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: IOFI, Dr. Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)	**Motivo de la solicitud**: Evaluación o reevaluación de la inocuidad, establecimiento de especificaciones o revisión de las especificaciones, según proceda. *Remitirse a los cuadros de aromatizantes del Anexo 2* **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	No aplicable

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	C3 y C4, respectivamente).			
7.	Aromatizantes: (+)carvona (N.º 380.1) y (-)-Carvona (N.º 380.2)	**Tipo de solicitud**: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA **Propuesta por**: JECFA **Año de solicitud:** 2019 (CCFA51) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2026 **Proveedor de los datos**: IOFI, Dr. Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)	**Motivo de la solicitud**: (Véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Cuadro 2 de CX/FA 19/51/3). Se necesitan datos adicionales para terminar la evaluación de la exposición: • (+)-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:** Actualmente no se han identificado	No aplicable
8.	Aromatizantes: (Pentanoato de etilo 2-metilo (N.º 214), cis-3-hexen-1-ol (N.º 315), mentol (N.º 427), l-mentil L-lactato (N.º 433), mirceno (N.º 1327), maltol (N.º 1480), 2-pentilfurano (N.º 1491), 3-(2-furil)acroleína (N.º 1497), 3-(5-metil-2-furil)- butanal (N.º 1500), 2-furilmetilcetona (N.º 1503), 3-acetil-2,5- dimetilfurano (N.º 1506), (2-furil)-2- propanona (N.º 1508), 4-(2-furil)-3-butén-2- una (N.º 1511) y furfuril metil éter (N.º 1520))	**Tipo de solicitud**: Revisar las especificaciones del JECFA **Propuesta por**: CCFA51 **Año de solicitud:** 2019 (CCFA51) **Disponibilidad de los datos**: Abril de 2019 **Proveedor de los datos**: IOFI Dr. Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)	**Motivo de la solicitud**: (Véase CX/FA 19/51/4 Add.2) Solicita que se reconsideren las especificaciones de 16 aromatizantes que se examinaron en la 86.ª reunión del JECFA (enumerados en el Anexo 1 o el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4) debido a las lagunas introducidas entre las especificaciones del JECFA (algunos de sus artículos) y los productos comercialmente disponibles para cada compuesto.	No aplicable

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
9.	Extracto de fruta del monje	**Tipo de solicitud:** Evaluación de toxicología, la inocuidad y la exposición **Propuesta por**: Consejo del Control de Calorías (CCC) **Apoyado por:** Malasia **Año de solicitud**: 2025 (CCFA55) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: Juan Cristian Santa Maria, director superior de Asuntos Científicos y Reguladores, Tate & Lye, 5450 Prairie Stone Pkwy, Hoffman Estates, IL 60192, EE. UU.	**Motivo de la solicitud**: El extracto de fruta del monje tiene las funciones de potenciador del sabor y edulcorante en los productos alimenticios. El CCC solicita la evaluación de toxicología y la inocuidad para el uso del extracto de fruta del monje como edulcorante en los alimentos **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	1
10.	Neohesperidin Dihidrochalcona	**Tipo de solicitud:** Evaluación de inocuidad **Propuesta por**: Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA) **Apoyado por**: Unión Europea **Año de solicitud**: 2025 (CCFA55) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos** : Jesús Cano Hernández, gerente de Asuntos Científicos y Regulatorios, HEALTHTECH BIOACTIVES, S.L.U. Carretera de Zeneta, 143-145 El Raiguero - La Villa, 30130 Beniel (Murcia), España Tel.: +34 968 01 2000 Correo electrónico: regulatory@htba.com o jcano@htba.com	**Motivo de la solicitud**: Neohesperidina dihidrochalcona es un aditivo utilizado como potenciador del sabor y edulcorante derivado de la hidrogenación de la neohesperidina, un flavonoide que se encuentra en las naranjas amargas. El aditivo no figura en la NGAA, pero tiene un amplio uso en EE. UU. y la Unión Eueropea en una amplia gama de productos alimenticios correspondientes a varias categorías de alimentos de la NGAA. **Posibles problemas para el comercio:** Barreras comerciales debido a diferencias regulatorias en los distintos países.	1
11.	Bisulfito de potasio (SIN 228)	**Tipo de solicitud:** Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones	**Motivo de la solicitud**: Debido a su proporción de dióxido de azufre, el bisulfito de potasio se utiliza como agente	1

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
		Propuesta por: Asociación Internacional de Productos y Prácticas Enológicas (OENOPPIA) **Apoyado por**: Australia **Año de solicitud**: 2025 (CCFA55) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: Stéphane La Guerche, Gerente general, GRUPO ESSECO Via San Cassiano 99, 28 069 SAN MARTINO DI TRECATE Teléfono: + 39 0321 790 1 Fax: + 39 0321 779646 Correo electrónico: slaguerche@oenoppia.com	antimicrobiano y antioxidante en la elaboración del vino para preservar su calidad y frescura. Recientemente se ha realizado una evaluación de riesgos que indica la necesidad de reevaluar la evaluación realizada por el JECFA en 1998. **Posibles problemas para el comercio:** Barreras comerciales debido a diferencias regulatorias en los distintos países.	
12.	Fosfatos • Fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)) • Hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)) • Fosfato trisódico (SIN 339(iii)) • Fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)) • Hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340 (ii)) • Fosfato tripotásico (SIN 340(iii))	**Tipo de solicitud:** Evaluación de la inocuidad. Evaluación de la inocuidad, abordando también el consumo de bebés menores de 12 semanas de edad. **Propuesta por**: CCNFSDU **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: Datos de la exposición alimentaria: ISDI Secretariat@isdi.org Datos de la evaluación de la inocuidad: Asociación de Ácidos Fosfóricos y Fosfatos (PAPA) cms@cefic.be	**Motivo de la solicitud**: El CCNFSDU, en su 43.ª reunión, convino en que el uso de los fosfatos (SIN 339(i), 339(ii) y 339(iii) y el SIN 340(i), 340(ii) y 340(iii)) como reguladores de la acidez a 45 mg/100 ml como fósforo individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, potasio y fósforo establecidos en la Sección 3.1.3(e) de CXS 72-1981 en todos los tipos de preparados estaba justificado tecnológicamente. Sin embargo, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) no ha evaluado adecuadamente los riesgos de los aditivos para los niños menores de 12 semanas. Antes de la ratificación, es necesaria una evaluación adecuada de la inocuidad en esta subpoblación. **Posibles problemas para el comercio**: Actualmente no se han identificado	1

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
13.	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476)	**Tipo de solicitud** Reevaluación de la inocuidad **Propuesta por**: FoodDrinkEurope **Apoyado por:** Colombia; Unión Europea **Año de solicitud:** 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: FoodDrinkEurope Avenue des Nerviens 9-31 - 1040 Bruselas, Bélgica, l.terzi@fooddrinkeurope.eu Y la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas, Bélgica, info@efema.org	**Motivo para la solicitud**: En 2017, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) reevaluó el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como aditivo alimentario y consideró que el conjunto de datos disponible justifica el cambio de la IDA de 7,5 mg/kg de peso corporal al día asignada por el Comité Científico de la Alimentación (SCF) en 1978, por una nueva IDA de 25 mg/kg de peso corporal al día. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	
14.	Polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (SIN 432), Polioxietileno (20) monoleato de sorbitán (SIN 433), Polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán (SIN 434), Polioxietileno (20) monostearato de sorbitán (SIN 435), Polioxietileno (20) triestearato de sorbitán (SIN 436)	**Tipo de solicitud:** Reevaluación de la inocuidad **Propuesta por**: JECFA **Año de solicitud**: 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: Ingredientes de alimentos especiales de la UE (EUSFI), Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas, Bélgica info@specialtyfoodingredients.eu **Y** EFEMA info@efema.org	**Motivo de la solicitud:** El JECFA observó en su 89.ª reunión que había evaluado cinco ésteres de polioxietileno de sorbitán (polisorbatos) en su 17.ª reunión, y que se habían establecido especificaciones. El JECFA recomienda que se soliciten nuevos datos para su evaluación completa. **Posibles problemas para el comercio**: Actualmente no se han identificado	1
15.	Dióxido de silicio, amorfo (SIN 551)	**Tipo de solicitud:** Reevaluación de la inocuidad del dióxido de silicio amorfo (SIN 551), incluyendo la evaluación de la toxicología, evaluación de la exposición y las	**Motivo para 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 el	1

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
		especificaciones **Propuesta por**: IFAC **Apoyado por:** EE. UU. **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedores de los datos**: IFAC **Sabrina Migliorini,** directora del Grupo Sectorial, Asociación de Productores de Sílice Amorfa Sintética (ASASP), Grupo Sectorial Cefic smi@cefic.be **Joel F. Carpenter** joel.f.carpenter@gmail.com **Berit Dockter,** gerente superior, Asuntos Científicos y Reguladores, Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios, bdockter@foodingredientfacts.org	aglomeramiento de los alimentos en polvo. El SIN 551 también sirve como sustancia inerte para ayudar en el manejo y las aplicaciones de aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromatizantes y nutrientes. **Posibles problemas para el comercio:** Las cuestiones relativas al tamaño de las partículas del dióxido de silicio han afectado a la evaluación de los datos de toxicidad disponibles. Preguntas similares sobre el dióxido de titanio llevaron a la retirada de su aprobación como aditivo alimentario en varias jurisdicciones. Las perturbaciones comerciales resultantes se citan como un motivo importante para que el JECFA dé prioridad a la reevaluación de la inocuidad del dióxido de titanio (véanse las respuestas presentadas a la carta circular CL 2021/61-FA en la 52.ª reunión del CCFA).	
16.	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); Triestearato de sorbitán (SIN 492); Monolaurato de sorbitán (SIN 493), Monooleato de sorbitán (SIN 494); Monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	**Tipo de solicitud**: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones **Propuesta por**: JECFA **Año de solicitud:** 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: Ingredientes Alimentarios Especiales de la UE (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas, Bélgica info@specialtyfoodingredients.eu y EFEMA info@efema.org	**Motivo de la solicitud**: Anteriormente se solicitó que se revisaran las especificaciones de los SIN 491, 492 y 495 a fin de sustituir el método de identificación de la gama de solidificación, según se indica en las monografías del JECFA para los SIN 491, 492 y 495, por la prueba de identificación "índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases". Sin embargo, el JECFA recomienda que se haga una solicitud de datos para llevar a cabo una reevaluación de la inocuidad del grupo de ésteres de ácidos grasos del sorbitán (SIN 491 a 495). Las especificaciones del grupo pueden revisarse en espera del resultado de la reevaluación de la inocuidad. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	1
17.	Glucósidos de esteviol	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad **Propuesta por:** ISC	**Motivo de la solicitud**: Los glucósidos de esteviol modificados enzimáticamente (denominado normalmente bioconversión) fueron evaluados en la 87.ª reunión del JECFA	3

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
		Apoyado por: EE. UU. **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos:** Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos:** Brendan Naulty, director comercial, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901 El fabricante está representado por: Jakub Rusek, director ejecutivo del Consejo Internacional de la Estevia, Oficina Mundial-Avenue de Tervuren 188A-1150 Bruselas Bélgica	(2019). Las especificaciones generadas incluían varios métodos de fabricación en el apéndice 3. La especificación describía el organismo de producción enzimática aceptable y la fuente génica. Se ha desarrollado un método similar de fabricación para producir glucósidos de esteviol modificados enzimáticamente utilizando 1. Fuentes alternativas para que los genes modifiquen la E coli para fabricar las enzimas que transforman un producto de extracto de stevia en rebaudiosida M y 2. Una enzima adicional. Se solicita el método de fabricación adicional para su evaluación. El nuevo proceso de producción de modificación enzimática da como resultado una especificación idéntica y, en consecuencia, no se solicitan cambios en las especificaciones del glucósido de esteviol ni en las categorías de alimentos o las dosis de uso. **Posibles problemas para el comercio**: Barreras comerciales debido a requisitos reglamentarios diferentes.	
18.	Sucroglicéridos (SIN 474)	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la exposición **Propuesta por:** CCFA51 **Año de solicitud:** 2019 (CCFA51) **Disponibilidad de los datos**: Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA **Proveedor de los datos:** Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA	**Motivo de la solicitud**: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, un país miembro expresó el temor de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la 51.ª reunión del CCFA solicitó la evaluación de la exposición.	1
19.	Sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473)	**Tipo de solicitud:** Datos pendientes - evaluación de la exposición **Propuesta por:** el JECFA **Año de solicitud:** 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos:** Diciembre de 2027 **Proveedor de los datos**: Japón codex@mext.go.jp	**Motivo de la solicitud**: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, un país miembro expresó el temor de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la 51.ª reunión del CCFA solicitó la evaluación de la exposición. En su 89.ª reunión, el JECFA consideró que debían proporcionarse exposiciones alimentarias más refinadas. Concretamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre: i. las dosis de uso habituales o medias y altas para los	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y ii. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF y/o SOE, pero en los que nunca se utilizan. La información debe ser lo más específica posible, y los alimentos deben clasificarse según el sistema de clasificación FoodEx2 u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadro, esquematizando los alimentos registrados en el sistema FoodEx2 con las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de la esquematización para todas las reuniones. Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles dos años después de la fecha de confirmación. **Posibles problemas para el comercio**: Actualmente no se han identificado	
20.	Oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a)	**Tipo de solicitud:** Datos pendientes - evaluación de la exposición **Propuesta por:** JECFA **Año de solicitud:** 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos:** Diciembre de 2027 **Proveedor de los datos**: Japón codex@mext.go.jp	**Motivo de la solicitud**: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, un país miembro expresó el temor de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la 51.ª reunión del CCFA solicitó la evaluación de la exposición. En su 89.ª reunión, el JECFA consideró que debían proporcionarse exposiciones alimentarias más refinadas. Concretamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre: iii. las dosis de uso habituales o medias y altas para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y i. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF y/o SOE, pero en los que nunca se utilizan. La información debe ser lo más específica posible y los	1

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
			alimentos deben clasificarse según el sistema de clasificación FoodEx2 u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadro, esquematizando los alimentos registrados en el sistema FoodEx2 con las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de la esquematización para todas las reuniones. Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles dos años después de la fecha de confirmación. **Posibles problemas para el comercio**: Actualmente no se han identificado	
21.	Tocoferol concentrado, mezcla (SIN307b)	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad. Evaluación de la inocuidad abordando también el consumo de bebés menores de 12 semanas de edad. **Propuesta por**: CCNFSDU **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: ISDI secretariat@isdi.org	**Motivo de la solicitud**: El CCNFSDU, en su 43.ª reunión, convino en que el uso de tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) como antioxidante a 1 mg/100 ml en todos los tipos de preparados para lactantes correspondientes a CXS 72-1981 estaba justificado tecnológicamente. Sin embargo, el aditivo no tiene una evaluación de riesgos adecuada del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para lactantes menores de 12 semanas de edad. Antes de la aprobación, es necesaria una evaluación adecuada de la inocuidad en esta subpoblación. **Posibles problemas para el comercio**: Actualmente no se han identificado	1
22.	PROPILENGLICOL (SIN 1520)	**Tipo de solicitud:** Evaluación de la inocuidad **Propuesta por**: CCFA54 **Año de solicitud**: 2024 (CCFA54) **Disponibilidad de los datos**: Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA **Proveedores de los datos**: Berit Dockter, gerente superior, Asuntos Científicos y Reguladores, Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC),	**Base de la solicitud**: El propilenglicol tiene las funciones de sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado y humectante en productos alimenticios. El Comité solicita una reevaluación de la inocuidad del uso del propilenglicol como sustancia inerte de los alimentos en general y, en particular, de su uso como sustancia inerte de aromatizantes en la CA 14.1.4 Debido a un posible problema de exposición relacionado con la dosis máxima de uso propuesta de 3 000 mg/l en la categoría de alimentos 14.1.4, el CCFA, en su 54.ª reunión, acordó solicitar que la evaluación del JECFA tuviera también	1

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*	*Prioridad**
		Correo electrónico: bdockter@foodingredientfacts.org Maia Jack**,** Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), Correo electrónico: mjack@americanbeverage.org	en cuenta la dosis de uso de 1 000 mg/l para comparar los efectos de estas dosis de uso en la evaluación global. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado	
23.	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475).	**Tipo de solicitud:** Evaluación de la inocuidad y la exposición, actualización de las especificaciones **Propuesta por**: CCFA55 **Año de solicitud**: 2025 (CCFA55) **Disponibilidad de los datos**: Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA **Proveedores de los datos**: Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA	**Motivo de la solicitud:** Sobre la base de CX/FA 25/55/3, el JECFA convino en su 99.ª reunión que era necesario realizar una evaluación de la exposición alimentaria de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475). Sin embargo, la evaluación de la exposición no pudo realizarse utilizando la base de datos FAO/OMS sobre consumo crónico individual de alimentos (CIFOCOss) debido a la incapacidad de asignarla al gran número de categorías de alimentos con las dosis de uso proporcionadas. En la 99.ª reunión del JECFA se señaló que se estaba realizando una esquematización de las categorías de alimentos entre las categorías de FoodEx2 utilizadas para los datos sobre el consumo de alimentos y las categorías de alimentos de la NGAA, y se recomendó que se finalizara para permitir la evaluación de la exposición alimentaria. Algunos miembros expresaron su preocupación por los contaminantes ésteres de 3-monocloropropano-1,2 (MCPDEs) y los EG (ésteres glicidílicos) asociados con los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos y la necesidad de establecer límites máximos en los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos recopilando información sobre las dosis actuales de los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDEs) y los ésteres glicidílicos en el SIN 475 y la realización de la evaluación de la exposición con respecto a estas impurezas resultantes del uso del SIN 475. **Posibles problemas para el comercio**: Actualmente no se han identificado	1

PARTE B: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

N.º	*Sustancia(s)*	*Información general*	*Observaciones sobre la solicitud*
1.	Carbón activado (carbón activo)	**Tipo de solicitud**: Revisión de las especificaciones (plomo) **Propuesta por**: CCFA52 **Año de solicitud**: 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: USP	**Motivo de la solicitud:** Habida cuenta del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)*, el CCCF, en su 14.ª reunión, recomendó que el JECFA: i. revise las especificaciones sobre el plomo para la tierra diatomácea y el carbón activado, y ii. evalúe los datos disponibles para apoyar el desarrollo de una especificación sobre el plomo para bentonita. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
2.	Tierra diatomácea	**Tipo de solicitud**: Revisión de las especificaciones (plomo) **Propuesta por**: CCFA52 **Año de solicitud**: 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: USP	**Motivo de la solicitud:** Habida cuenta del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)*, el CCCF, en su 14.ª reunión, recomendó que el JECFA: i. revise las especificaciones sobre el plomo para la tierra diatomácea y el carbón activado, y ii. evalúe los datos disponibles para apoyar el desarrollo de una especificación sobre el plomo para bentonita. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
3.	Proteasa de *Bacillus amyloliquefaciens*	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones **Propuesta por**: Japón **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2026 **Proveedor de los datos**: Atsushi Kawahara (director general del Departamento de Garantía de Calidad)	**Motivo de la solicitud:** La proteasa neutra puede ser beneficiosa en el procesado de todas las materias primas de los 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, cerveza, bebidas de malta y licores con un contenido de alcohol del 15 % o más. También se utiliza para añadir sabor a sopas y caldos, salsas y productos similares y aperitivos listos para el consumo con asimilaciones de proteínas como el extracto de levadura. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado

		Correo electrónico: akawahara@hbi-enzymes.com Tel: +81-790-64-1201; Fax: +81-790-64-1202	
4.	Quimosina de *Camelus dromedaries* expresada en *Aspergillus níger*	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones **Propuesta por**: Unión Europea **Año de solicitud**: 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2021 **Proveedor de los datos**: Chr-Hansen A/S. Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com	**Motivo de la solicitud**: La quimosina cataliza la hidrólisis, en un sitio muy particular de la cadena de aminoácidos, de la κ-caseína, la principal proteína de la leche. Este es absolutamente el principal primer paso en toda la producción del queso, a través del cual la leche líquida se coagula (precipita) y se convierte en una forma semisólida por la acción catalítica de coagulantes, como la quimosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quimosina es en la producción de queso. Además, la quimosina se puede utilizar en la producción de productos de leche fermentada, donde se puede utilizar para aumentar la viscosidad de la preparación. El Quarg (quark) es un ejemplo de producto de leche fermentada en el que se utilizan coagulantes, como las quimosinas, para aumentar la viscosidad final del producto. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
5.	Endo-1,4-ß-xilanasa de *Pseudoalteromonas haloplanctis* producida por *B. subtilis*, cepa LMG S-24584	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones **Propuesta por**: Unión Europea **Año de solicitud**: 2017 (CCFA49) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2018 **Proveedor de los datos**: Puratos NV, Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	**Motivo de la solicitud**: La enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, aportando beneficios tecnológicos en la cocción. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
6.	Glutaminasa de *Aspergillus tubingensis*	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones **Propuesta por**: Japón **Año de solicitud**: 2021 (CCFA52) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: Akio Ichihara, Shin	**Motivo de la solicitud**: La enzima cataliza la conversión de L-glutamina en L-glutamato y se utiliza en la fabricación de extractos de levadura ricos en ácido glutámico y de hidrolizados de proteínas ricas en ácido glutámico. A su vez, estos se añaden a otros alimentos, incluidas las bebidas, para impartir sabor salado o umami. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado

		Nihon Chemical Co., Ltd. ichihara@snc-enzymes.co.jp, +81566-75-7555	
7.	Inulinasa de *Aspergillus ficuum* producida por *Aspergillus oryzae*, cepa MUCL 44346	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones **Propuesta por**: Unión Europea **Año de solicitud:** 2017 (CCFA49) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2018 **Proveedor de los datos**: Puratos NV, Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	**Motivo de la solicitud**: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructo-oligosacáridos, teóricamente a partir de todos los materiales alimenticios que contienen inulina de forma natural. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
8.	Lactasa de *Bifidobacterium bifidum* expresada en *Bacillus licheniformis*	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones **Propuesta por**: Unión Europea **Año de solicitud:** 2017 (CCFA49) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: Novozymes A/S, Peter Hvass (phva@novozymes.com)	**Motivo de la solicitud**: El preparado enzimático lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante el procesado de la leche y otros productos lácteos que contienen lactosa, por ejemplo, para obtener productos lácteos con contenido reducido de lactosa para personas intolerantes a la lactosa, así como productos lácteos con mejor consistencia y mayor dulzor debido a la hidrólisis de la lactosa para formar glucosa y galactosa. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
9.	Fosfolipasa A2 (PLA2) del páncreas porcino expresada en Aspergillus niger	**Tipo de solicitud**: Datos pendientes de evaluación completa – Evaluación por el JECFA en su 95.ª reunión **Propuesta por**: JECFA **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: DSM-Firmenich Paola Montaguti Paola.montaguti@dsm-firmenich.com	**Motivo de la solicitud:** Debido a la tardía presentación de los datos toxicológicos de gran relevancia, otra información que faltaba y limitaciones de tiempo, el JECFA, en su 95.ª reunión, no pudo finalizar esta evaluación. El JECFA recomendó en su 95.º reunión que la evaluación de este preparado enzimático fuera terminada en una reunión futura. El JECFA, en su 95.ª reunión, pidió a la Secretaría del JECFA que instara al patrocinador y a los miembros del Codex a que se aseguraran de que la siguiente información adicional estuviera disponible para su evaluación antes de solicitar la inclusión de este preparado enzimático en la Lista de prioridades del CCFA para el JECFA: • datos adicionales para aclarar el potencial genotóxico del concentrado enzimático PLA2;

			• datos sobre la digestibilidad de los preparados enzimáticos que contienen tanto glucoamilasa como PLA2; • los resultados de cinco lotes diferentes de todos los tipos de preparados enzimáticos PLA2 utilizando el ensayo para determinar la actividad PLA2 proporcionada en el expediente; • información sobre la validación del método de análisis alternativo 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 de ensayo alternativo; y • datos analíticos utilizando el método alternativo validado para al menos cinco lotes diferentes de todos los productos disponibles comercialmente. Tomar nota de la solicitud del JECFA de que la Secretaría del JECFA inste al patrocinador y a los miembros del Codex a que se aseguren de 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. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
10.	Proteasa Aqualysin 1 de *Thermus aquaticus* producida por *B. subtilis*, cepa LMGS 25520	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones **Propuesta por**: Unión Europea **Año de solicitud:** 2017 (CCFA49) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2018 **Proveedor de los datos**: Puratos NV Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	**Motivo de la solicitud**: El preparado enzimático se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de productos de panadería. La enzima alimenticia cataliza las hidrolizaciones de los enlaces péptidos. La adición de enzimas proporciona varios beneficios durante la producción de productos de panadería: - Desarrollo más rápido de la masa al mezclarla; - Mejor maquinabilidad de la masa; - Reducción de la rigidez de la masa; - Mejora de la estructura y extensibilidad de la masa durante el paso de dar forma o moldeado; - Forma uniforme del producto de panadería; - Viscosidad regular de la masa, y

			- Mejora de la facilidad de mordida de ciertos productos como los panes para hamburguesas **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
11.	Ribonucleasa P. de *Penicillium citrinum* RP-4	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones – Evaluación por el JECFA en su 92.ª reunión **Propuesta por**: JECFA **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: Amano Enzyme Inc. Hidetaka Sugimoto aejregulatory@amano-enzyme.com	**Motivo de la solicitud**: Durante su reciente evaluación de la ribonucleasa P, el JECFA, en su 92.ª reunión, observó que la ribonucleasa P también puede ser producida por citrinum RP-4, pero no se disponía de suficiente información sobre el concentrado enzimático producido a partir de esta cepa. Para evaluar la inocuidad de la ribonucleasa P de *P. citrinum* RP-4, se necesitan estudios de toxicología con concentrado enzimático bien caracterizado. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
12.	Xilanasa de *Bacillus licheniformis* expresada en *Bacillus licheniformis*	**Tipo de solicitud**: Datos pendientes para terminar la evaluación – Evaluación por el JECFA, en su 95.ª reunión **Propuesta por**: JECFA **Año de solicitud:** 2023 (CCFA53) **Disponibilidad de los datos**: Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA **Proveedor de los datos**: Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA	**Motivo de la solicitud:** El JECFA, en su 95.ª reunión, solicitó la siguiente información, antes de finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad: • método de análisis validado para determinar la actividad de la xilanasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la α-amilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos utilizando el método validado para al menos cinco lotes diferentes de los productos disponibles comercialmente. Téngase en cuenta la solicitud de información técnica por el JECFA antes de finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
13.	Acilglicerol lipasa de Penicillium crustosum expresado en Penicillium crustosum	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones **Propuesta por**: Japón	**Motivo de la solicitud**: La enzima se utiliza en la elaboración de la leche para hidrolizar la unión del éster entre los ácidos grasos y el glicerol en monoglicéridos y diglicéridos para liberar ácidos grasos y glicerol. Esto da lugar a queso modificado con enzimas (QME), productos lácteos modificados con enzimas (LME) y mejora del

		Año de solicitud: 2024 (CCFA54) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: Amano Enzyme Inc. Hidetaka Sugimoto aejregulatory@amano-enzyme.com	sabor. La enzima también se utiliza en el procesado de grasas y aceite para mejorar la pureza relativa de los triglicéridos en el aceite. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
14.	Triacilglicerol lipasa de Limtongozyma cylindracea	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones **Propuesta por**: Japón **Año de solicitud:** 2024 (CCFA54) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2025 **Proveedor de los datos**: Amano Enzyme Inc. Hidetaka Sugimoto aejregulatory@amano-enzyme.com	**Motivo de para la solicitud**: La enzima cataliza la hidrólisis de los lípidos en ácidos grasos y mono- y di-glicéridos o glicerol. Se utiliza en el procesado de la leche para producir queso modificado con enzimas (QME), productos lácteos modificados con enzimas (LME), mejora del sabor por el incremento de ácidos grasos libres. Procesado de grasas y aceites para producir ácidos grasos insaturados como el ácido docosahexaenoico (DHA) y el ácido eicosapentaenoico (EPA) así como la producción de ácidos grasos libres y en la cocción para producir monoglicéridos que actúan como emulsionantes y mejoran la estabilidad y elasticidad de la masa. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado
15.	Transglutaminasa (EC 2,3.2,13) derivada de Streptomyces mobaraensis cepa M2020197	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones **Propuesta por**: China **Año de solicitud:** 2024 (CCFA54) **Disponibilidad de los datos**: Diciembre de 2024 **Proveedor de los datos**: Yin Xiaoqiang (xiaoqiang.yin@dongshengbiotech.com) Director de I+D, Dongsheng Biotech (Taixing) Co., Ltd., No. 91-92 Junmin Road, Huangqiao, Taixing, Taizhou, Jiangsu China	**Motivo de la solicitud**: La enzima utilizada en el procesado de alimentos y bebidas para catalizar la formación de enlaces cruzados entre los residuos de glutamina y lisina dentro y entre las proteínas de los alimentos. Estos enlaces cruzados aumentan el tamaño y la estructura de las proteínas de los alimentos, modificando así las propiedades físicas de los alimentos, como la resistencia a la rotura, la textura y la retención de la humedad. **Posibles problemas para el comercio:** Actualmente no se han identificado

ANEXO 2

PARTE C: AROMATIZANTES PARA INCLUSIÓN EN LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA QUE SE EXAMINARÁN EN LA 55.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

C.1- TRECE (13) AROMATIZANTES PROPUESTOS PARA INCLUSIÓN EN LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Nuevo 55.ª	4981	6820-02-6	8-Metil-4-metilenenón-7-en-2-ona	II
Nuevo 55.ª	4982	2492342-84-2	4-(4-Metilpente-3-en-1-il)-5,6-dihidro- 2*H*-pirán-2-ona	III
Nuevo 55.ª	4983	2491702-14-6	4-Mercapto-1-octanol	I
Nuevo 55.ª	4984	2099712-94-2	2,11-Tetradecadienal	III
Nuevo 55.ª	4985	1801275-27-3	4,9-Dodecadienal	I
Nuevo 55.ª	4993	34776-60-8	Disulfuro de metilo 3-metil-2-buten-1-il	III
Nuevo 55.ª	5003	149231-57-2	2,6-Octadienal	III
Nuevo 55.ª	5004	40556-69-2	2-Metiloctan-4-olide	II
Nuevo 55.ª	5005	10191-24-9	Ácido 3-hidroxihexanoico	I
Nuevo 55.ª	5006	58156-49-3	3-Metil-3-buteno-1-tiol	I
Nuevo 55.ª	5012	2762033-61-2	5-Acetoxioctadecanoato de etilo	I
Nuevo 55.ª	5021	2775350-66-6	S-(3-Metilbut-3-en-1-il) 4-(formiloxi)butanotioato	III
Nuevo 55.ª	5022	2775350-67-7	S-Bután-2-il 4-(formiloxi)butanotioato	III

C.2- CIENTO ONCE (111) AROMATIZANTES PRESENTADOS PREVIAMENTE AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA INCLUSIÓN EN LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
1.	*Presentado en la 54.ª reunión del CCFA*	3038	126-14-7	Octaacetato de sacarosa	III
2.	*Presentado en la 54.ª reunión del CCFA*	3811	20702-77-6	Neohesperidina dihidrochalcona	III
3.	*Presentado en la 54.ª reunión del CCFA*	4825	2277-20-5	E)-6-Nonenal	I
4.	*Presentado en la 54.ª reunión del CCFA*	4943	111-20-6	Ácido decanedioico	I
5.	*Presentado en la 54.ª reunión del CCFA*	4944	6402-36-4	Ácido *trans*-2-dodecenedioico	I
6.	*Presentado en la 54.ª reunión del CCFA*	4945	174155-46-5	*cis*-8-Decenal	I
7.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	*p*-Menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)	
8.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4074	6321-45-5	Valerato de alilo	
9.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4072	20474-93-5	Crotonato de alilo	II
10.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahiltetrahidro-2*H*-piran-2-ona	I
11.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4673	7370-44-7	*delta*-Hexadecalactona	I
12.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4682	23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2*H*)-naftol	I
13.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4742	917750-72-2	1-(2-Hidroxi-4-metilciclohexilo)etanona	III
14.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4687	544409-58-7	(±)-3-Hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
15.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4836	137363-86-1	Solución al 10% de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
16.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4842	911212-28-7	2,4,5-Tritiaoctano	III
17.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4817	38634-59-2	*S*-[(Metiltio)metil]tioacetato	I
18.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4870	17564-27-1	2-Etil-4-metil-1,3-ditiolano	II
19.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4828	729602-98-6	1,1-Propanoditioacetato	III
20.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4824	1658479-63-0	2-(5-Isopropil-2-metil-tetrahidrotiofeno-2-il)-acetato de etilo	III
21.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4843	1838169-65-5	3-(Allilditio)bután-2-ona	III

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
22.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4822	61407-00-9	2,6-Dipropil-5,6-dihidro-2*H*-tiopiran-3-carboxaldehído	II
23.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4823	33368-82-0	Disulfuro de 1-propenil 2-propenil	II
24.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanetiol	I
25.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4779	1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-metilheptan-4-ona	I
26.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4792	548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
27.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4791	22236-44-8	3-(Acetiltio)hexanal	III
28.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4769	851768-51-9	5-Mercapto-5-metil-3-hexanona	I
29.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4730	1241905-19-0	*O*-Etil *S*-1-metoxihexan-3-il carbonotioato	III
30.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4734	1256932-15-6	3-(Metiltio)decanal	I
31.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
32.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4761	75631-91-3	Tioisovalerato de prenil	I
33.	*Presentado en la 51.ª reunión del CCFA*	4760	53626-94-1	Tioisobutirato de prenil	I
34.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4700	614-60-8	*o*- Ácido *trans*-cumárico	III
35.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4622	61683-99-6	Acetal de propilenglicol piperonal	III
36.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4627	6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal	III
37.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4618	23495-12-7	Propinato de 2-fenoxietil	III
38.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4625	6314-97-2	Fenilacetaldehído dietil acetal	I
39.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4629	5468-05-3	Fenilacetaldehído propilenglicol acetal	III
40.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4620	122-99-6	2-Fenoxietanol	III
41.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4619	92729-55-0	Propil 4-tert-butilfenilacetato	I
42.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4314	61810-55-7	Decanoato de fenetil	I
43.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	2860	94-47-3	Benzoato de fenetil	I
44.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4438	591-11-7	*Beta*-angelicalactona	I
45.	*Presentado en la 43.ª reunión del CCFA*	4195	87-41-2	Ftalida	III

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
46.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4768	67936-13-4	2,6,10-Trimetil-9-undecenal	I
47.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4612	645-62-5	2-Etil-2-hexenal	II
48.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4616	13019-16-4	2-Hexilidenohexanal	II
49.	*Presentado en la 45.ª reunión del CCFA*	4486	5694-82-6	Acetal de glicerilo citral	I
50.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4902	22122-36-7	3-Metil-2(5*H*)-furanona	III
51.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4915	2142634-65-7	(5*Z*)-3,4-Dimetil-5-propilideno-2(5*H*)-furanona	III
52.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4784	57548-36-4	(±)-4-Hidroxi-6-metil-2-heptanona	I
53.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4939	2180135-09-3	*S*-Metil 5-(1-etoxietoxi)decanotioato	I
54.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4894	116229-37-9	2-Mercapto-3-metil-1-butanol	I
55.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4883	556-27-4	*S*-Allil-*L*- sulfóxido de cisteína	II
56.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4935	98139-71-0	3-Metilbutano-1,3-ditiol	III
57.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4916	124831-34-1	2-Metil-3-buteno-2-tiol	I
58.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4938	2180135-08-2	*S*-Metil 5-(1-etoxietoxi)tetradecanotioato	I
59.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4901	2097608-89-2	*O*-Etil *S*-(3-metilbut-2-en-1-il)tiocarbonato	I
60.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4900	64580-54-7	Disulfuro de hexilpropil	I
61.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4914	24963-39-1	Disulfuro de bis-(3-metil-2-butenil)	III
62.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4889	3877-15-4	Sulfuro de metilopropil	I
63.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4930	159017-89-7	4-Isopropoxicinamaldehído	I
64.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4888	1945993-01-0; 828265-08-3	Mezcla de 5-hidroxi-4-(4´-hidroxi-3´-metoxifenil)-7-metilcromán-2-ona y 7-hidroxi-4-(4´-hidroxi-3´-metoxifenil)-5-metilcromán-2-ona	III
65.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexametil-5,6,7,8-tetrahidonaftalen-2-il)etanona	II
66.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4892	4707-61-3	Ácido *cis*-2-hexilciclopropanoacético	II
67.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4890	27841-22-1	3-*p*-Menten-7-al	I
68.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4928	554-14-3	2-Metiltiofeno	II

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
69.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenocarboxialdehído	II
70.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4813	1612888-42-2	2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofeno-2-il)etanol	II
71.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4884	1569-60-4	6-Metil-5-hepten-2-ol	I
72.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4827	6090-09-1	1-(4-Metil-3-ciclohexen-1-il)-etanona	I
73.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4869	886449-15-6	4-(*l*-Mentoxi)-2-butanona	II
74.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4844	118026-67-8	(2*E*,4*E*)-2,4-Decadien-1-ol acetato	I
75.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
76.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4913	18478-46-1	3,7-Dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol	II
77.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4785	25234-33-7	2-Octil-2-dodecenal	II
78.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4786	13893-39-5	2-Hexil-2-decenal	II
79.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4929	60857-05-8	4-Metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
80.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4920	220462-51-9	1-Etil-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
81.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4832	108715-62-4	2-(3-Benziloxipropil)piridina	III
82.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4829	616-45-5	2-Pirrolidona	I
83.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4818	1370711-06-0	*Trans*-1-etil-2-metilpropil 2-2-butenoato	I
84.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4867	18374-76-0	(3*S*,5*R*,8*S*)-3,8-Dimetil-5-prop-1-en-2-il-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2*H*-azulen-1-ona	II
85.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4840	38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
86.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4807	1078-95-1	Acetato de pinocarvil	II
87.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4906	36687-82-8	*L*-Carnitina tartrato	III
88.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4868	61315-75-1	4-(4-Metil-3-penten-1-il)-2(5*H*)-furanona	III
89.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4896	2186611-08-3	*N*-(2-Hidroxi-2-feniletil)-2-isopropilo-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
90.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4882	1857330-83-9	*N*-(4-(Cianometil)fenil)-2-isopropil-5,5-	III

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
				dimetilciclohexanocarboxamida	
91.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4899	1622458-34-7; 2079034-28-7	*N*-(1-((4-Amino-2,2-dióxido-1*H*-benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)-2,6-dimetilisonicotinamida	III
92.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4880	2015168-50-8	2-(4-Etilfenoxi)-*N*-(1*H*-pirazol-3-il)-*N*-(tiofen-2-ilmetil)acetamida	III
93.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4881	1857331-84-0	*N*-(3-Hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
94.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4877	76733-95-4	(*E*)-3-(3,4-Dimetoxifenil)-*N*-[2-(3- metoxifenil)- etil]-acrilamida	III
95.	*Presentado en la 52.ª reunión del CCFA*	4835	877207-36-8	2,4-Dihidroxi-*N*-[(4-hidroxi-3- metoxifenil)metil]benzamida	III
96.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4948	1129-69-7	2-Hexilpiridina	II
97.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4958	2308574-23-2	4-Formil-2-metoxifenil *l*-mentil glutarato	I
98.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4959	301310-73-6; 79894-05-6	9-Dodecen-12-olide	III
99.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4960	13474-59-4	*Trans-alfa*-bergamoteno	I
100.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4961	2369713-22-2	4-Metiltrideca-2*E*, 4-dienal	I
101.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4965	1622458-32-5	*N*-(1-((4-Amino-2,2-dióxido-1*H*- benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)isonicotinamida	III
102.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4966	6137-11-7	4-Metilheptán-3-ona	II
103.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4967	483-76-1	*delta*-Cadineno	I
104.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4970	2413115-68-9	2-Metil-1-(2-(5-(p-tolil)-1*H*-imidazol-2-il)piperidina-1-il)bután-1-ona	III
105.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4971	18794-84-8	*Beta*-Farneseno	I
106.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4972	23060-14-2	Dietil mercaptosuccinato	I
107.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4973	2411762-60-0	Acetato de 3-mercapto-3-metil-1-pentil	I
108.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4974	23986-74-5	Germacrene D >85%	I
109.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4977	65210-18-6	10-Hidroxi-4,8-dimetildec-4-enal	I

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
110.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-il)-4,6-dimetil-1,3,5-ditiazinano	III
111.	*Presentado en la 53.ª reunión del CCFA*	4980	2415657-73-5	Mezcla de (8*Z*,11*Z*)-heptadeca-8,11-dienal y (*Z*)-heptadec-8-enal	I

C.3- LISTA DE ADICIONES DE 11 COMPUESTOS CON PRIORIDAD PROPUESTOS PARA LA MODIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

Historia	N.º de FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre principal	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
Viejo	3488	214	39255-32-8	Pentanoato de etilo 2-metilo	2000 (Reunión 55)	Completo	El índice de refracción no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2563	315	928-96-1	*cis*-3-Hexen-1-ol	1998 (Reunión 51)	Completo	El índice de refracción no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2665	427	89-78-1	Mentol	2018 (Reunión 86)	Completo	El índice de gravedad específica y refracción podrían eliminarse, ya que no son parámetros significativos para esta sustancia. Podría añadirse el punto de solidificación/fusión para reflejar el material
Viejo	3748	433	61597-98-6	l-Mentil L-lactato	2018 (Reunión 86)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2656	1480	118-71-8	Maltol	2018 (Reunión 86)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3163	1503	1192-62-7	2-Furil metil cetona	2018 (Reunión 86)	Completo	La gravedad específica, el índice de refracción y el valor del ácido podrían eliminarse, ya que no son parámetros significativos para esta sustancia. Podría añadirse el punto de fusión para reflejar el material que se comercializa actualmente.
Viejo		1506	10599-70-9	3-Acetil-2,5-dimetilfurano	2020	Completo	IOFI propone eliminar las especificaciones de este material

Historia	N.º de FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre principal	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
					(Reunión 89)		
Viejo	3159	1520	13679-46-4	Éter de furfuril metilo	2018 (Reunión 86)	Completo	El valor mínimo de ensayo, el índice de refracción y la gravedad específica no reflejan el material que se comercializa actualmente. El valor ácido podría ser eliminado ya que no es un parámetro significativo para este material.
Viejo	3539	1338	13877-91-3	3,7-Dimetil-1,3,6-octatrieno	2004 (Reunión 63)	Completo	El valor mínimo de ensayo no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2160	1388	125-12-2	Acetato de isobornil	2004 (Reunión 63)	Completo	El valor mínimo de ensayo no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3513	499	13679-85-1	2-Metiltetrahidrotiop hen-3-ona	2000 (Reunión 55)	Completo	El valor mínimo de ensayo no refleja el material que se comercializa actualmente.

C.4- LISTA DE ADICIONES DE DIEZ (10) COMPUESTOS CON PRIORIDAD PREVIAMENTE PRESENTADOS PARA MODIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

Historia	N.º FEMA	N.º DEL JECFA	CAS	Nombre principal	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
Viejo	3415	461	505-10-2	(3-Metiltio)propanol	2001 (Reunión 57)	Completo	La gravedad específica, la descripción de la solubilidad y posiblemente la pureza no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3376	500	23550-40-5	4-(Metiltio)-4-metil-2-pentanona	2000 (Reunión 55)	Completo	El índice de gravedad específica y de refracción no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3897	510	75-33-2	2-Propanetiol	2001 (Reunión 57)	Completo	El índice de gravedad específica y de refracción no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3475	543	828-26-2	Tritioacetona	2001 (Reunión 57)	Completo	El índice de gravedad específica y de refracción no reflejan el material que se comercializa actualmente.

Viejo	2911	896	120-57-0	Piperonal	2001 (Reunión 57)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3557	973	2111-75-3	*p*-Menta-1,8-dien-7-al	2018 (Reunión 86)	Completo	La especificación de pureza, el valor ácido y la gravedad específica no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2349	1093	622-45-7	Acetato de ciclohexil	2002 (Reunión 59)	Completo	La gravedad específica no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2467	1529	97-53-0	Eugenol	2005 (Reunión 65)	Completo	El rango de densidad no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	4321	1763	116505-60-3	Pirrolidino-[1,2e]-4H-2,4-dimetil1,3,5-ditiazina	2007 (Reunión 68)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa.
Viejo	3507	49	2050-01-3	Isobutirato de isoamil	1997 (Reunión 49)	Completo	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que se comercializa.

PARTE D: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE SE SUPRIMIRÁN DE LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

Coadyuvantes de elaboración que se suprimirán de la lista de prioridades para la evaluación de la inocuidad y el establecimiento de especificaciones

Endo-1,4-beta-xilanasa de *Thermotoga maritima* producida por *B. subtilis*, cepa LMG S-27588	**Tipo de solicitud**: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones **Propuesta por:** Unión Europea **Año de solicitud**: 2017 (CCFA49) **Disponibilidad de los datos:** Diciembre de 2018 **Proveedor de los datos:** Puratos NV, Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	**Motivo de la solicitud:** La enzima cataliza la conversión de arabinoxilan en oligosacáridos de arabinoxilan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción. **Posibles problemas para el comercio**: Actualmente no se han identificado

Apéndice XII

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA *NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA* (CXS 150-1985)

(Para adopción)

El texto que se propone su eliminación se indica ~~tachado~~ y el nuevo texto se resalta en **negrita/subrayado**.

Sección	Texto actual	Nuevo texto propuesto
7.2	**Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor** ~~La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.~~	**Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).**
9.2 - 9.13	~~**DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CLORURO SÓDICO**~~ ~~Este método permite calcular el contenido de cloruro de sodio, según lo establecido en la Sección 3.1, sobre la base de los resultados de la determinación de los contenidos de sulfato (Método 9.4), calcio y magnesio (Método 9.5), potasio (Método 9.6) y de la pérdida en el secado (Método 9.7). Proceder a la conversión del sulfato en CaSo4 y el calcio no utilizado en CaCl2 a no ser que el sulfato presente en la muestra sea superior a la cantidad necesaria para combinarlo con calcio, en cuyo caso se convertirá el calcio en CaSO4, y el sulfato no utilizado, primero en MgSO4 y el sulfato restante en Na2SO4. Convertir el magnesio no utilizado en MgCl2, el potasio en KCl, y los halógenos no utilizados en NaCl. Expresar el contenido de NaCl referido a la materia seca, multiplicando el porcentaje de NaCl por 100/100-P, donde P representa el porcentaje de pérdida en el secado.~~ ~~**9.3 DETERMINACIÓN DE MATERIA INSOLUBLE**~~ ~~Según el método ISO 2479-1972 "Determinación de materia insoluble en agua o en ácido y preparación de soluciones principales para otras determinaciones".~~ ~~**9.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SULFATO**~~ ~~Según el método ISO 2480-1972 "Determination of sulphate content - barium sulphate gravimetric method". Otras opciones que se pueden utilizar: EuSalt/AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)" o bien EuSalt/ AS 018-2005 "Determination of Anions High Performance Ion Chromatography (HPIC)."~~ ~~**9.5 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CALCIO Y MAGNESIO**~~ ~~Según el método ISO 2482-1973 "Determination of calcium and magnesium contents - EDTA complexometric methods". Otras opciones que se pueden utilizar: EuSalt/AS 009-2005 "Determination of Calcium and Magnesium Flame Atomic Absorption Spectrometric Method" o bien EuSalt/ AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".~~	**9.2 Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.**

	~~**9.6 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE POTASIO**~~ ~~Según el método EuSalt/AS 008-2005 "Determination of potassium by flame atomic absorption spectrophotometric method". Otras opciones que se pueden utilizar: EuSalt/ AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".~~ ~~**9.7 DETERMINACIÓN DE LA PÉRDIDA POR DESECACIÓN (HUMEDAD CONVENCIONAL)**~~ ~~Según el método ISO 2483-1973 "Determination of the loss of mass at 110ºC".~~ ~~**9.8 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE COBRE**~~ ~~Según el método EuSalt/AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".~~ ~~**9.9 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ARSÉNICO**~~ ~~Según el método EuSalt/ AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".~~ ~~**9.10 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MERCURIO**~~ ~~Según el método EuSalt/AS 012-2005 "Determination of total mercury content - cold vapour atomic absorption spectrometric method" o EuSalt/AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES).~~ ~~**9.11 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PLOMO**~~ ~~Según el método EuSalt/AS 013-2005 "Determination of total lead content - flame atomic absorption spectrometric method". Otra opción que se puede utilizar: EuSalt/ AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".~~ ~~**9.12 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CADMIO**~~ ~~Según el método EuSalt/AS 014-2005 "Determination of total cadmium content - flame atomic absorption spectrometric method". Otra opción que se puede utilizar: EuSalt/ AS 015-2007 "Determination of Elements Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".~~ ~~**9.13 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE YODO**~~ ~~Según el método EuSalt/AS 002-2005 "Determination of total iodine content - titrimetric method using sodium thiosulfate". Otras opciones que se pueden utilizar: el método de OMS/UNICEF/ICCIDD "Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination. A guide for programme managers". 3ª ed. "Annex 1: Titration method for determining salt iodate and salt iodine content". Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 2007, ó bien EuSalt/AS 019-2009 "Determination of Total Bromine and Iodine Emission Spectrometric Method (ICP-OES)".~~	