



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

51.ª reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Respuestas a la carta circular CL 2018/27-FA de Brasil, China, Japón, Senegal, EFEMA, Ingredientes Alimentarios Especializados de la UE e ICGMA

Brasil

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Brasil	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Extractos de annato, base de bixina	
Número del SIN		160b(i)	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Colorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO: <i>los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <ul style="list-style-type: none"> ■ una nueva disposición; o □ revisar una disposición vigente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o □ revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a: "la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos"). 	
N.º cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	Dosis máxima de uso: (¹)	Observaciones
12.2.2	Aderezos y condimentos	600 ppm	El extracto de annato proporciona el color rojo o naranja, en función de la cantidad utilizada. No proporciona aroma o sabor al producto, lo cual es una ventaja importante de este colorante.

EVALUACIÓN POR EL JECFA:

<p>Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y la reunión de evaluación por el JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</p>	<p>La 67.^a reunión del JECFA (2006) estableció una nueva IDA para bixina: la IDA de 0-12 mg/kg de pc, con la excepción de bixina procesada con aceite.</p> <p>La monografía de especificaciones para los extractos de annato (bixina extraída con disolvente) (SIN 160b(i) fue publicada en el informe de la 80.^a reunión del JECFA.</p>
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	
<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</p>	<p>Esta solicitud se refiere a la categoría de alimentos 12.2.2 (Aderezos y condimentos) de Codex Stan 192-1995 (<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>), para poder desarrollar más productos, teniendo en cuenta la mayor ventaja de los extractos de annato: da color (rojo o naranja) sin cambiar el sabor, una importante ventaja sobre otros colorantes. Además, es uno de los colorantes naturales que más se utilizan en la industria alimentaria.</p> <p>En la categoría de aderezos y condimentos, el requisito del color es muy importante para los consumidores. Es importante destacar que el uso de este tipo de productos está atenuado, es decir, el consumidor no consumirá el producto (aderezo/condimento) en la forma en que está disponible para la venta, sino que lo consumirá a través de su adición a preparaciones culinarias.</p> <p>El annato es una materia prima natural del Brasil muy utilizada en la región del noreste del país, principalmente como ingrediente para mejorar la coloración de preparaciones culinarias hechas en casa.</p> <p>En esta región del país, el color es un atributo de gran importancia que influye en la percepción sensorial de las preparaciones culinarias debido sobre todo a la cultura y las costumbres alimentarias.</p> <p>Como en esta región es común el consumo de preparaciones con sabores fuertes y picantes, se necesitan colores oscuros/intensos para conseguir una aceptación sensorial total del producto.</p> <p>Sobre todo en esta región, pero también en otras regiones del Brasil, es muy habitual utilizar un producto típico brasileño denominado "Colorific" (un producto elaborado con una mezcla de harina de maíz, harina de yuca, extracto de annato, (base de bixina) y aceite, con adición de sal y aceites comestibles o no).</p> <p>En Brasil, este producto (Colorific) se vende directamente a los consumidores, y la legislación brasileña no ha establecido un límite máximo para su uso.</p> <p>En Brasil, los aderezos/condimentos preparados proporcionan aromas adecuados y deseados (fuertes o picantes) para las preparaciones, pero no aportan el color proporcional (y esperado) para su aceptación sensorial. Debido a ello, junto al aderezo/condimento, los consumidores añaden directamente "Colorific" a las preparaciones, para complementar el color que los aderezos/condimentos no pueden conseguir por el límite actual aprobado en la legislación para esta categoría de alimentos (100 ppm).</p> <p>Por eso creemos que la mejor manera de gestionar el riesgo de consumo de bixina es evitar la adición de Colorific a las preparaciones por los consumidores, y determinar su uso exacto como aditivo alimentario.</p>

	<p>Para ello, necesitamos límites de uso apropiados en aderezos/condimentos que cumplan con las necesidades tecnológicas, para ofrecer productos que se adapten a los hábitos de consumo de los brasileños.</p>									
<p>Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>El Comité, en su 61ª reunión, realizó una evaluación de la exposición alimentaria basada en dosis de uso normales (proporcionadas por la industria) de extractos expresados como bixina y norbixina. La combinación de esas dosis con diversas dosis promedio de consumo de alimentos dio lugar a exposiciones alimentarias que varían entre 0,03 y 0,4 mg/día. La combinación de esas dosis de uso proporcionadas por la industria con percentiles de consumo de 97,5º de consumidores del Reino Unido (RU), de alimentos que podían contener annato dio lugar a una exposición alimentaria de 1,5 mg/día del total de bixina más norbixina.</p> <p>Si todos los pigmentos ingeridos fueran bixina, la exposición alimentaria estimada de 1,5 mg/día podría dar lugar a una ingesta de bixina de 26 µg/kg de pc por día, lo cual corresponde a casi un 0,2% de la IDA (0-12 mg/kg de pc). (OMS FAS 58, 67.ª reunión del JECFA; OMS, Serie de Informes Técnicos 940, Informe de la 67.ª reunión del JECFA).</p> <p>Se realizaron algunas simulaciones con el fin de comprobar las repercusiones que tendría en la IDA el límite propuesto de 600 ppm.</p> <p>Por ejemplo, considerando una situación hipotética en la que una persona ingiere diariamente 10 g de aderezos/condimentos que contienen 600 ppm de extractos de annato (base de bixina), ese consumo dará lugar a una ingesta de 6 mg de extractos de annato (base de bixina) por día. Con esa cantidad de aderezos/condimentos se preparan 8 raciones de alimentos, teniendo en cuenta las instrucciones del fabricante (con 5 g de aderezos/condimentos se preparan 400 g de alimentos o 4 porciones).</p> <p>Por lo tanto, considerando la IDA establecida por el JECFA de 12 mg/kg de pc para la bixina y un consumidor de 60 kg, la ingesta de 10 g de aderezos/condimentos que contengan 600 ppm de extracto de annato (base de bixina) contribuirá a un 0,8% de la IDA.</p> <p>En la siguiente tabla mostramos la ingesta diaria aceptable de bixina según varios pesos corporales, y su respectiva contribución a la IDA (%):</p> <table border="1" data-bbox="475 1668 1417 1989"> <thead> <tr> <th>Peso corporal (kg)</th> <th>15</th> <th>60</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ingesta diaria aceptable (mg) de bixina según el peso corporal</td> <td>180</td> <td>720</td> </tr> <tr> <td>Con el consumo de 10 g de aderezos/condimentos con 600 ppm de extracto de annato (base de bixina), el porcentaje de bixina en la IDA que se alcanzaría por consumir este producto sería:</td> <td>3,33</td> <td>0,83</td> </tr> </tbody> </table> <p>Según los datos de la tabla 1.1 de la Encuesta del presupuesto familiar de 2008-</p>	Peso corporal (kg)	15	60	Ingesta diaria aceptable (mg) de bixina según el peso corporal	180	720	Con el consumo de 10 g de aderezos/condimentos con 600 ppm de extracto de annato (base de bixina), el porcentaje de bixina en la IDA que se alcanzaría por consumir este producto sería:	3,33	0,83
Peso corporal (kg)	15	60								
Ingesta diaria aceptable (mg) de bixina según el peso corporal	180	720								
Con el consumo de 10 g de aderezos/condimentos con 600 ppm de extracto de annato (base de bixina), el porcentaje de bixina en la IDA que se alcanzaría por consumir este producto sería:	3,33	0,83								

2009 del Brasil (POF, 2008) (el consumo promedio de alimentos per cápita y el porcentaje de consumo fuera del hogar en relación con el total consumido, por sexo, según el alimento), el consumo promedio de alimentos per cápita en la categoría "salsas y condimentos" es de 0,5 g/día y el consumo más alto se ha observado en los hombres (0,7 g/día) y el más bajo en las mujeres (0,3 g/día).

Incluso si consideráramos que todo el consumo de 0,7 g/día fue solo de aderezos/condimentos que contenían 600 ppm de extracto de annato (base de bixina) tendríamos la siguiente situación:

Peso corporal (kg)	15	60
Ingesta diaria aceptable (mg) de bixina según el peso corporal	180	720
Con el consumo de 0,7 g de aderezos/condimentos con 600 ppm de extracto de annato (base de bixina), el porcentaje de bixina en la IDA que se alcanzaría por consumir este producto sería:	0,233	0,058

A través de los datos notificados al JECFA, en la 61.^a reunión (2006) se calculó una ingesta diaria de 1,5 mg/día que se tradujo en una ingesta de bixina de 26 µg/kg de pc/día, que corresponde a casi un 0,2% de la IDA (0-12 mg/kg de pc).

Se calculó que la producción mundial de annato era de 14 500 toneladas en el momento de la elaboración de las evaluaciones técnicas y químicas, preparadas por el JECFA en su 67.^a reunión.

Table 1. Estimated World Production (in Metric Tonnes) of Annatto seed*

PRODUCERS		IMPORTERS	
Brazil	5,000	(either as seed or its equivalent in extract)	
Peru		North America	3,000
Ecuador		Europe	2,500
Colombia		Japan	1,500
Bolivia	3,000	Other	500
Kenya		Total	7,500
Tanzania	2,500		
Guatemala			
Mexico			
Caribbean	2,000		
Ivory Coast			
Ghana	1,500		
India, Asia	500		
Total	14,500		
Of which:			
Domestic consumption**	7,000		
Available for export	7,500		
	14,500		

* Adapted from UNCTAD / GATT (1990), Wood *et al.* (1991), Green *et al.* (1995) and Dinesen (1999).

** within the producer countries.

Si consideramos los datos actuales sobre la producción anual de annato, tenemos:

- Brasil: 12 000 toneladas ~ 57% de la producción mundial
- Perú: 6 000 toneladas ~ 31%

- Côte d'Ivoire y Ghana: 5 000 toneladas
- Kenya: 2 000 toneladas
- Guatemala: 1 500 toneladas
- República Dominicana: 900 toneladas
- Bolivia: 500 toneladas
- Ecuador: 400 toneladas
- India: 300 toneladas
- México: 200 toneladas

Estimación de la producción mundial (2015): 21 052 toneladas/año

Brasil es responsable del 57% de la producción mundial de annato en este año, que se estima entre 10 000 toneladas y 12 000 toneladas anuales (pero ya ha llegado a 16 000 toneladas). "La cosecha de 2015 no será suficiente para satisfacer la demanda de la industria brasileña, que tendrá que importar el producto", pronostica Eliane. En su opinión, otros productores mundiales importantes son Perú con el 31% (6 000 toneladas), Côte d'Ivoire y Ghana (5 000 toneladas), Kenya (2 000 toneladas), Guatemala (1 500 toneladas), República Dominicana, Ecuador (400 toneladas), India (300 toneladas) y México (200 toneladas)".

Noticias del sitio: <http://www.sna.agr.br/demanda-por-corantes-naturais-aquece-mercado-brasileiro-de-urucum/>

Fuente de los datos utilizados en las noticias: Instituto Agronômico de Campinas (IAC)

En consecuencia, en relación con los datos presentados en las evaluaciones técnicas y químicas, observamos que en 2015 la producción mundial de annato aumentó en casi un 50%.

Considerando que toda esta producción mundial de annato estaba dirigida a la industria alimentaria (sobrestimación) y estableciendo una correlación con la estimación de la ingesta que hizo el JECFA en 2006, en la actualidad, la ingesta diaria de extracto de annato (base de bixina) correspondería al 0,4% de la IDA (0-12 mg/kg de pc).

En un estudio realizado en 1998 en Brasil sobre la ingesta nacional de bixina se evaluó el consumo de annato en el noreste, la región que presenta el mayor consumo de annato a través del producto "Colorific". El estudio demostró una ingesta diaria de bixina (por la cantidad del aditivo annato disponible en el mercado) de 0,14 mg/kg de pc para una persona de 60 kg partiendo de los datos disponibles en el momento.

En el estudio, el consumo de bixina a través de Colorific (que contiene un 0,28% de bixina) fue de 112,61 toneladas. Teniendo en cuenta la población del nordeste (en ese momento) de 44 662 273, el consumo diario per cápita de bixina a través de Colorific representaba 6,9 mg de bixina.

Referencia: Toledo, C.F. Evaluación de la ingesta nacional de la ingesta de bixina en el Brasil. Facultad de Ingeniería de los Alimentos, Universidad de Campinas, Campinas. Presentado a la FAO, 1999.

Según datos* más recientes, la región nordeste presenta un consumo de Colorific de casi 9 200 toneladas al año. Esto supone más del 60% del consumo nacional.

*Referencia: <https://www.ourucum.com.br/mercado>

Considerando el mismo porcentaje de bixina del estudio realizado por Toledo (1998) (0,28%), actualmente tendríamos un consumo de bixina a través de Colorific de 25,76 toneladas al año, lo que representaría un consumo diario per cápita de bixina de 1,1 mg.

Datos:

Población de la región noreste: 64 549 493 (IBGE, 2016)

[Cantidad de uso de Colorific/(población total del noreste x 365)]

Utilizando este consumo diario per cápita de bixina a través de Colorific con datos de POF 2008-2009, incluso si consideramos que todo el consumo de 0,7 g/día hubiera sido solo de aderezos/condimentos que contenían 600 ppm de extracto de annato (base de bixina) tendríamos la siguiente situación:

Peso corporal (kg)	15	60
Ingesta diaria aceptable (mg) de bixina según el peso corporal	180	720
Con el consumo diario de 0,7 g de aderezos/condimentos con 600 ppm de extracto de annato (base de bixina) = 0,42 mg de bixina/día más el consumo diario per cápita de bixina a través de "Colorific", el porcentaje de la IDA que se alcanzaría por consumir este producto sería: (1,52 mg total de bixina)	0,844	0,211

Hacemos hincapié en que en la legislación brasileña no se ha establecido ninguna dosis máxima para el uso de extracto de annato (base de bixina) en la producción casera de Colorific. Como es en la región noreste, Colorific es un aderezo/condimento hecho en casa y por esa razón hemos supuesto el valor utilizado en el estudio de Toledo (2008) (0,28% de bixina en Colorific).

Incluso si considerásemos la IDA de 6 mg/kg de pc para la bixina establecida por la EFSA en 2016, en que se evaluó el alcance del uso en 16 categorías de alimentos y se concluyó que los usos estimados no exceden la IDA actual, el nuevo límite propuesto de 600 ppm para aderezos/condimentos no superaría tampoco la IDA de 6 mg/kg de pc.

Peso corporal (kg)	15	60
Ingesta diaria aceptable (mg) de bixina según el peso corporal	90	360
Con el consumo diario de 0,7 g de aderezos/condimentos con 600 ppm de extracto de annato (base de bixina) = 0,42 mg de bixina/día más el consumo diario per cápita de bixina a través de "Colorific", el porcentaje de la IDA que se alcanzaría por consumir este producto sería: (1,52 mg total de bixina)	1,69	0,422

Por lo tanto, solicitamos que se establezca el límite de 600 ppm para los extractos de annato (base de bixina) (160b(i)) en la categoría 12.2.2 - Aderezos y condimentos con la clase funcional de colorante en la próxima reunión del CCFA.

Justificación de que el uso no engaña al consumidor	<p>En Brasil, los consumidores están familiarizados con el uso de aderezos que dan color y sabor a los alimentos, y esto es más evidente en las regiones del noreste y norte, si bien es una realidad en todo el país.</p> <p>Además, la mención del aditivo en la lista de ingredientes es obligatoria. De esta forma, los consumidores son informados correctamente de que el colorante extracto de annato es uno de los componentes del alimento.</p>
--	--

China

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Nisina	
Número del SIN		234	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Sustancias conservadoras	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		<p>La propuesta de:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o</p> <p><input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o</p> <p><input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a: "la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos")</p>	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar	5,0 mg/kg	Nota 233 "Como nisina"
12.6.2	Salsas no emulsionadas	5,0 mg/kg	Nota 233 "Como nisina"
12.6.4	Salsas ligeras	5,0 mg/kg	Nota 233 "Como nisina"
12.7	Ensaladas y emulsiones para untar emparedados	5,0 mg/kg	Nota 233 "Como nisina"
<p>¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las normas sobre productos correspondientes?</p> <p><i>(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)</i></p> <p>12.6.2 CODEX STAN 306R-2011 Norma regional para la salsa de ají (chiles)</p> <p>12.6.4 CODEX STAN 302-2011 Norma para la salsa de pescado</p>			
<p>¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos?</p> <p><i>(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)</i></p> <p>No</p>			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía</i>		<p>Año de evaluación: 2013</p> <p>IDA: 0-2 mg/kg de pc</p> <p>http://apps.who.int/food-additives-contaminants-</p>	

<i>de especificaciones).</i>	jecfadatabase/
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>La demanda de los consumidores de salsas, aderezos y opciones preparadas y prácticas para ensaladas, menos procesadas y más saludables está impulsando el desarrollo de nuevos productos con menor contenido de aceite, en presentaciones que puedan utilizarse para servir y guardar, y en una amplia gama de los ingredientes de la receta. Estos cambios pueden afectar a la estabilidad microbiana del producto. La nisina proporciona una alternativa para las sustancias conservadoras como diacetato y benzoato de sodio. Inhibe las bacterias de deterioro grampositivas y en productos refrigerados puede ayudar a inhibir la <i>Listeria</i>.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>La revisión del JECFA en 2013 incluye un debate sobre la ingesta alimentaria en EE.UU., Japón, Australia y Nueva Zelandia. De Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia (FSANZ) se desprende que el promedio de las exposiciones alimentarias estimadas de los consumidores solo a nisina por el consumo de queso, crema (nata), productos cárnicos, salsas, aderezos y mayonesa fue 0,009 mg/kg de pc por día (para todas las edades) y 0,02 mg/kg de pc por día (de 2 a 6 años). Las exposiciones alimentarias estimadas en el percentil 95.º de los consumidores solo a nisina fueron más bajas para los neozelandeses de más de 15 años: 0,03 mg/kg de pc por día, y las más altas para los niños australianos entre las edades de 2 a 6 años: 0,07 mg/kg de pc por día. La estimación de la exposición alimentaria de los consumidores solo de EE.UU. por el consumo de pastas de queso para untar, aderezos, productos de huevo y productos cárnicos procesados fue 0,04 mg/kg de pc por día por término medio. La estimación per cápita en el Japón por el consumo de quesos, bollos, carne y productos de huevo, tofu y miso fue 2,06 mg/persona al día o casi 0,04 mg/kg de pc por día para una persona de 50 kg.(Serie de Aditivos Alimentarios 68 de la OMS, JECFA 77, página 108)</p> <p>Además, sobre la base del consumo per cápita en China de productos de las categorías de alimentos propuestas, se estima que la ingesta diaria es 0,0005 mg/kg de pc (sobre la base de 50 kg de pc) para China. Este valor implica que la nisina se añade a la DM de 5 mg/kg en todas las salsas, aderezos y ensaladas preparadas que se producen y se consumen (2 760 GB).</p>
<p>Justificación de que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>La presencia de nisina se indicaría en las etiquetas del producto.</p>

Japón

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Polisacárido de semillas de tamarindo	
Número del SIN		437	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Espesante, estabilizador, emulsionante, agente gelificante	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a “la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos”).	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales/simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación	BPF	Nota 234 “Para uso como un estabilizador o espesante solamente.” Nota 235 “Para uso en productos reconstituidos y combinados solamente.”
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	Nota 234 “Para uso como un estabilizador o espesante solamente.”
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural/simple)	BPF	Nota 236 “Excluidos los productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).”
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples)	BPF	Nota 236 “Excluidos los productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).”
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y	BPF	—

	leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3		
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	Nota 211 "Solo para uso en los fideos."
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	Nota 256 "Solo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas".
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	Nota 241 "Para uso en productos de surimi únicamente." Nota 327 "Para uso en productos de pescado cocido en salsa de soja."
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	BPF	Nota 258 "Excluido jarabe de arce."
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	-
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	-
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	-
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF	-

¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las correspondientes normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)

Sí

Categoría de alimentos 01.2.1.1 y 01.2.1.2

- Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

Categoría de alimentos 01.4.1 y 01.4.2

- Norma para las natas (cremas) y las cremas (natas) preparadas (CXS 288-1976)

Categoría de alimentos 04.2.2.7

- Norma para los hongos comestibles y sus productos (CXS 38-1981)

- Norma para el kimchi (CXS 223-2001)

- Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

- Norma regional para el gochujang (CXS 294R-2009)

Categoría de alimentos 14.1.3.1 y 14.1.3.3

- Norma general para zumo (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)

¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)

Sí.

CXS 243-2003, CXS 288-1976, CXS 223-2001, CXS 247-2005 (como estabilizadores y espesantes) y CXS 294R-2009 (como estabilizadores).

EVALUACIÓN POR EL JECFA:

Evaluación por el JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no

En la 84.^a reunión del JECFA (2017) se evaluó el polisacárido de semillas de tamarindo y se estableció una IDA "no especificada".

La especificación fue preparada en la 84.^a reunión del

<i>especificada”); especificaciones).</i>	<i>monografía</i>	<i>de</i>	JECFA (2017) y publicada en FAO JECFA Monographs 20 (2017).
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		<p>El polisacárido de semillas de tamarindo muestra viscosidad estable en una amplia gama de pH. Su viscosidad solo cambia ligeramente por calentamiento o congelación-descongelación y apenas se ve afectado por las sales.</p> <p><u>Espesante y estabilizador</u></p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo se utiliza principalmente como estabilizador y espesante en salsas, bebidas (néctares de frutas y hortalizas), leches fermentadas (naturales/simples), nata (crema) (natural/simple), encurtidos, tsukudani (alimentos hervidos en salsa de soja azucarada), hortalizas fermentadas (kimchi, gochujang), pastas para untar y rellenos, y productos de harina. También se utiliza como estabilizador de los cristales de hielo en los postres congelados, como el helado.</p> <p><u>Emulsionante</u></p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo se utiliza como emulsionante en aderezos y mayonesa para impedir la separación de la grasa y el aceite.</p> <p><u>Gelificante</u></p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo forma un gel al mezclarse con azúcares, dextrina, alcoholes de azúcar, alcoholes y catequina, y se utiliza como gelificante en conservas de frutas y postres. En estas aplicaciones evita también la sinéresis.</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo es compatible con otros hidrocoloides.</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo en cantidades más altas da lugar a mayor viscosidad, lo cual impone límites a su adición (autolimitación) y, por lo tanto, impide que se añada en cantidades excesivas.</p>	
Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.	

Senegal

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Senegal
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>	Copolímero de metacrilato, básico
Número del SIN	1205

Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Agente de glaseado, sustancia inerte (la petición está pendiente de la decisión por el grupo de trabajo sobre el SIN).		
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a "la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos").		
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)	
06.2.1	Harinas	BPF		
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	BPF		
12.1.1	Sal	BPF		
¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las normas sobre productos correspondientes? (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente) <i>Sí (Harinas, 6.2.1 Mezclas para sopas y caldos, 12.5.2)</i>				
¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes) <i>Sí (harina de trigo, Codex Stan 152; "bouillons" y consomés, Codex STAN 117) - Nos interesan especialmente estos dos productos. Tenemos entendido que el copolímero de metacrilato básico se incluiría en el Cuadro 3 y la categoría de alimentos 12.5.2 no está en el anexo al Cuadro 3. Pero como nos interesan especialmente los "bouillons" y consomés, desearíamos que Codex Stan 117 fuera incluida en el listado del copolímero de metacrilato básico, en la última columna del Cuadro 3.</i>				
EVALUACIÓN POR EL JECFA:				
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		86.ª reunión del JECFA Ginebra, 12-21 de junio de 2018 El Comité estableció una IDA "no especificada" para el copolímero de metacrilato básico. La monografía completa y las especificaciones no se han publicado todavía.		
JUSTIFICACIÓN:				
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		El aditivo se utiliza para recubrir y proteger diversos micronutrientes utilizados en el enriquecimiento de alimentos para protegerlos de la degradación debido a condiciones ambientales adversas (calor y humedad) durante el almacenamiento y la cocción de alimentos enriquecidos. Este uso no presenta un riesgo apreciable para la salud y mejora el estado nutritivo de las personas que corren riesgo de malnutrición. El uso del aditivo no tiene ningún efecto sobre el alimento en sí.		

Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) <p>Las dosis de uso en los alimentos serán determinadas por la cantidad de polímero necesario para recubrir la cantidad de cada uno de los micronutrientes necesarios que se añadirán a los productos alimentarios enriquecidos y obtener el grado de enriquecimiento deseado para el nivel de consumo previsto del producto alimentario en particular. El grado de enriquecimiento estará guiado por las "Directrices sobre el enriquecimiento de alimentos con micronutrientes" de la OMS de 2006.</p> <p>Hemos identificado 12 micronutrientes en los que el uso del aditivo mejoraría su estabilidad en los alimentos enriquecidos. El uso propuesto actualmente del aditivo (copolímero de metacrilato básico) con todos esos micronutrientes fue evaluado por el JECFA en su reciente evaluación. Tal como se señaló en la sección "Resumen y conclusiones" de esa reunión:</p> <p><i>"El Comité evaluó la exposición a copolímero de metacrilato básico para el copolímero y sus monómeros (n-butil metacrilato, 2-(dimetilamino), metacrilato de etilo y metacrilato de metilo). Las exposiciones estimadas a copolímero de metacrilato básico varían desde 3,0 a 135 mg/kg de pc por día. El contenido monomérico total de copolímero de metacrilato básico es inferior al 0,3%. El Comité llegó a la conclusión de que los datos toxicológicos sobre los monómeros residuales no suscitan dudas si se tiene en cuenta la baja exposición alimentaria."</i></p>
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	Los estudios muestran que el recubrimiento de micronutrientes con el aditivo protege de la degradación debido a condiciones como la ebullición durante 2 horas, que se traduce en la pérdida de potencia de los micronutrientes no protegidos (por ejemplo, las vitaminas A, C y D), sin afectar a los alimentos a los que se añaden.

EFEMA (Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	EFEMA, Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>	Monoglicéridos y diglicéridos
Número del SIN	471
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):	La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o

Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		<input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a “la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos”).	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
02.1.2	Aceites y grasas vegetales	10 000 mg/kg	Con la nueva nota xx - Solo para uso en aceites y grasas para freír
¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las correspondientes normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente) Sí. La categoría alimentos 02.1.2 concuerda con las siguientes normas sobre productos: 33-1981, aceites de oliva virgen y refinado, y aceite de orujo de oliva refinado, aceites de oliva y aceites de orujo de oliva 210-1999 Aceites vegetales especificados 325R-2017 Manteca de karité sin refinar (norma regional)			
¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos? (En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes) Sí. Queremos que se revise Codex Standard 210-1999.			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i>		Preparada en la 17.ª reunión del JECFA (1973), publicada en FNP 4 (1978) y en FNP 52 (1992). Las especificaciones para arsénico y metales revisadas en la 55.ª reunión del JECFA (2000). En la 17.ª reunión del JECFA (1973) se estableció una IDA “no limitada”. Monografía 1 (2006) Véase: http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/detail/en/c/137/	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Se ha demostrado que algunos monoglicéridos y diglicéridos dentro de las especificaciones del JECFA para el SIN 471 reducen la formación de espuma durante el proceso de fritura. Cuando se reduce la formación de espuma durante el proceso de fritura se reduce también el riesgo de oxidación del aceite. Esto impide el desarrollo de subproductos oxidados no deseados en el aceite y los aceites tienen una vida útil más prolongada.	
Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor		El uso propuesto de monoglicéridos y diglicéridos (SIN 471) en los aceites y grasas para freír es para evitar la formación de espuma durante el proceso de fritura y no cambia la naturaleza o la calidad del aceite de oliva como para engañar a los consumidores. Asimismo, el uso del SIN 471 en los aceites y grasas para freír debe estar indicado en la etiqueta	

del producto.

Ingredientes de Alimentos Especializados de la UE

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Ingredientes de Alimentos Especializados de la UE	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β -caroteno	
Número del SIN		Nuevo SIN 160a(v) o sustitución del SIN 160a(iv) Véase el primer proyecto del GTE sobre el SIN (CCFA51-2019) con fecha del 31.10.2018	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i>		Colorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i> Observación: El principio del color del extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β-caroteno es el betacaroteno, por lo tanto se proponen las mismas categorías de alimentos y dosis máximas de uso que en el caso de betacarotenos, sintéticos (SIN 160a(i)) y betacarotenos de <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)) para el cuadro 1 y 2 de la NGAA (2018), dosis máximas de uso basadas en betacaroteno		La propuesta de: <input type="checkbox"/> Xuna nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a "la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos").	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³) mg/kg	Observaciones (⁴)
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	150	Notas 52 y 402 de la NGAA
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	Nota 209 de la NGAA
01.6.1	Queso no madurado	100	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	100	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100	
01.6.5	Productos análogos al queso	200	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	
02.1.2	Aceites y grasas vegetales	25	Nota 232 de la NGAA
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	25	
02.2.1	Mantequilla (manteca)	25	Notas 146 y 291 de la

			NGAA
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	35	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 000	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	Notas 161 y 104 de la NGAA
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	Notas 161 y 182 de la NGAA
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	
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	500	Notas 4, 16 y 161 de la NGAA
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	1 000	Nota 161 de la NGAA
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	50	Nota 161 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	50	Nota 161 de la NGAA
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])	50	Nota 161 de la NGAA
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y	50	Notas 92 y 161 de la NGAA

	leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5		
04.2.2.7	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 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	Notas 161 y XS86 de la NGAA
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	Nota 183 de la NGAA
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	
05.2	Dulces incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	100	Nota XS309R de la NGAA
05.3	Goma de mascar	100	
05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 200	Nota 153 de la NGAA
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	1 000	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins")	100	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	Nota 116 de la NGAA
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	100	Nota 216 de la NGAA
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	Notas 4 y 16 de la NGAA
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	100	Nota 16 de la NGAA
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y	20	Nota 16 de la NGAA

	secos, y sin tratar térmicamente		
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	20	Nota 16 de la NGAA
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente	20	Notas 16, XS88, XS89 y XS98 de la NGAA
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	100	
09.1.1	Pescado fresco	300	Nota 4 de la NGAA
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	Notas 4, 16, XS292, XS312 y XS315 de la NGAA
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	Notas 95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 y XS315 de la NGAA
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	Notas 96 y XS291 de la NGAA
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	Notas 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119 de la NGAA
10.1	Huevos frescos	1 000	Nota 4 de la NGAA
10.4	Postres a base de huevo (p.ej., flan)	150	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50	Notas de la NGAA 217
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	
12.4	Mostazas	300	
12.5	Sopas y caldos	300	Nota 341 de la NGAA
12.6	Salsas y productos análogos	500	Nota XS302 de la NGAA
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementarios alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	
13.6	Complementos alimenticios	300	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y	100	

	bebidas con partículas añadidas		
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 % de alcohol	200	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	100	

¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las normas sobre productos correspondientes?

Sí, véase CODEX STAN 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios, Anexo C (referencia cruzada del sistema de clasificación de alimentos y en las normas sobre productos del Codex)

¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos?

No

(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)

EVALUACIÓN POR EL JECFA:

Evaluación por el JECFA

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

84.^a reunión del JECFA en 2017 (OMS TRS 107-JECFA 84/16):

El Comité concluyó que no había ninguna preocupación sobre la salud por el uso de extracto de *D. salina* rico en β -caroteno cuando se utiliza como colorante alimentario de acuerdo con las especificaciones establecidas en dicha reunión.

El Comité señaló que no se espera que la exposición alimentaria total al β -caroteno aumente si se utiliza extracto de *D. salina* d-limoneno como colorante alimentario.

Especificaciones/monografía:

FAO JECFA Monographs 20 – Compendium of Food Additive Specifications, 84.^a reunión del JECFA (2017)

Documento del CCFA CX/FA 18/50/3:

En el Cuadro 1 de este documento se indica el extracto de *Dunaliella salina* rico en β -Caroteno con una "acción recomendada por el CCFA":

Solicitar propuestas sobre las dosis de uso del extracto de *Dunaliella salina* rico en β -caroteno (utilizado como colorante solamente) en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA (que se presentarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevos y/o revisados de la NGAA).

JUSTIFICACIÓN:

<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Como colorante, el extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β-caroteno cumple una función tecnológica por la adición o restauración del color de un alimento. Existe una necesidad mundial de colorantes alimentarios naturales. El extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β-caroteno se produce a partir de una fuente natural. Su tono de color amarillo rojizo es único y adecuado para complementar el espectro de color que puede obtenerse con otros carotenoides.</p> <p>El extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β-caroteno no presenta un riesgo apreciable para la salud de los consumidores. En la evaluación de la seguridad de la sustancia en la 84.^a reunión del JECFA en 2017, que incluyó la exposición alimentaria, se llegó a la conclusión de que no existía ningún problema para la salud por el uso del extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β-caroteno cuando se usa como colorante alimentario.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p><u>84.^a reunión del JECFA en 2017 (OMS TRS 1007-JECFA 84/16):</u></p> <p>El Comité examinó la exposición alimentaria a extracto de <i>D. salina</i> d-limoneno de β-caroteno suponiendo sus usos como aditivo alimentario en las mismas categorías de alimentos y en las mismas dosis máximas de uso (base de β-caroteno) que en los aditivos de β-caroteno evaluados anteriormente. El Comité llegó a la conclusión de que la exposición alimentaria a β-caroteno no cambiaría, ya que el extracto proporcionará β-caroteno en un nivel equivalente al de otros aditivos alimentarios de β-caroteno.</p>
<p>Justificación de que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>El extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β-caroteno debe utilizarse de acuerdo con la definición de colorante alimentario en CAC/GL 36-1989.</p>

ICGMA (Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles)

<p>LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:</p>	<p>El Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA)</p>
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>	
<p>Nombre del aditivo</p> <p><i>Tal como figura en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i></p>	<p>Etil-lauroil arginato</p>
<p>Número del SIN</p>	<p>243</p>
<p>Clase funcional</p> <p><i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios - CAC/GL 36-1989</i></p>	<p>Sustancias conservadoras</p>
<p>USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea</p>	<p>La propuesta de:</p> <p><input type="checkbox"/> una nueva disposición; o</p>

<i>necesario.</i>		<input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición existente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a "la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos").	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	Nota XS244 Nota XS311 Eliminar estas exclusiones de las disposiciones de etil-lauroil arginato
¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las normas sobre productos correspondientes? Sí <i>(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)</i> Categoría de alimentos 09.2.5 Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004) Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013)			
¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos? <i>(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)</i> NO			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Fecha de Evaluación: 2008 Informe: TRS 952-JECFA 69/27 Monografía de toxicología: FAS 60-JECFA 69 Especificaciones: FAO JECFA Monographs 7 (2009) IDA 0-4 mg/kg de pc para el etil-N ^α -lauroil-L-arginato	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Las disposiciones sobre etil-lauroil arginato (SIN 243) en el trámite 8 fueron adoptadas en 2018 en la categoría de alimentos 09.2.5 a una dosis de 200 mg/kg. Las disposiciones fueron aprobadas con notas que restringen el uso del aditivo en los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes asociados a esta categoría. Las notas aprobadas fueron las siguientes: XS244 Excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004). XS311 Excluidos los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013) La aceptabilidad del uso de conservantes en estas normas sobre productos está reconocida en la NGAA mediante la inclusión de disposiciones que permiten la utilización de benzoatos y sorbatos en las normas. La utilización de etil-lauroilarginato proporciona una alternativa eficaz al uso de benzoatos o sorbatos en los	

	<p>productos clasificados bajo estas normas.</p> <p><u>Información general:</u></p> <p>En la 36.ª reunión del CCFAC (2004), la sustancia conservadora benzoato fue añadida a la categoría de alimentos 09.2.5 de la NGAA a una dosis máxima de 200 mg/kg, sin restricciones sobre su uso en las normas para el pescado.</p> <p>En la 44.ª reunión del CCFA (2012), la sustancia conservadora sorbato se incluyó en la categoría de alimentos 09.2.5 de la NGAA a una dosis máxima de 1 000 mg/kg, sin restricciones sobre su uso en las normas para el pescado.</p> <p>En la 50.ª reunión del CCFA (2018), el Comité aceptó las enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las revisiones de las normas del Codex para el pescado y se hicieron las modificaciones correspondientes en la NGAA. Pese a que varias normas para el pescado fueron excluidas de las disposiciones de benzoatos y sorbatos, el Comité convino en que la utilización de benzoatos y sorbatos es aceptable en los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004) y la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013).</p> <p>El etil-lauroil arginato (SIN 243) también es una sustancia conservadora que se utiliza en los productos que están regulados por estas normas sobre productos correspondientes asociadas con la categoría de alimentos 09.2.5. El aditivo es eficaz para controlar el desarrollo de microorganismos potencialmente patógenos en los productos comprendidos en la categoría 09.2.5. Esta propuesta de nuevo trabajo pide que se tenga en cuenta la modificación de las disposiciones adoptadas para etil-lauroil arginato (SIN 243) para que su uso en las normas esté en consonancia con las disposiciones que se aplican a los benzoatos y los sorbatos. Como tal, las actuales notas XS244 y XS311 serían eliminadas.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>La utilización de etil-lauroil arginato (SIN 243) en los productos pesqueros que entran dentro de las categorías de alimentos del Codex 09.2.5 (y sin restricción de su uso en productos normalizados), así como su uso en una amplia gama de otros alimentos, fue examinada en 2007 como parte de la evaluación del JECFA sobre la seguridad del aditivo.</p>
<p>Justificación de que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>El uso de etil-lauroil arginato (SIN 243) estaría indicado en la etiqueta de los productos. Los productos salados, ahumados y con sabor a humo comprendidos dentro de las normas, contienen por su propia naturaleza aditivos, y los consumidores esperan la presencia de aditivos en estos productos.</p>