



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Quincuagésima tercera reunión

#### NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA

Preparado por los Estados Unidos de América con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, Colombia, Unión Europea, Guatemala, India, Indonesia, Japón, Kenya, República de Corea, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos de América, Consejo para el Control de Calorías (CCC), Collagen Casing Trade Association (CCTA), EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope, Food Industry Asia (FIA), International Association of Color Manufacturers (IACM), International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA), International Confectionery Association (ICA), International Council of Beverages Associations (ICBA), International Chewing Gum Association (ICGA), International Dairy Federation (IDF), Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU), International Sweeteners Association (ISA), International Stevia Council (ISC), Natural Food Colours Association (NATCOL)

#### Introducción

1. El CCFA, en su 52.<sup>a</sup> reunión, acordó establecer un GTE para que formulara recomendaciones para la 53.<sup>a</sup> reunión del CCFA sobre los siguientes temas:<sup>1</sup>

- (i) El resultado del examen del JECFA, en su 87.<sup>a</sup> reunión, sobre los CAROTENOIDES, así como del debate mantenido en la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA sobre el tema 3(a) del programa (véase el párr. 60);
- (ii) Las respuestas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) sobre:
  - a. los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la CA 04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta (p. ej. el "chutney"), excluidos los productos de la CA 04.1.2.5;
  - b. los reguladores de la acidez en general, y los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) específicamente en la CA 04.1.2.2 "Frutas desecadas";
  - c. los emulsionantes, estabilizantes, espesantes en general y goma xantana (SIN 415) en concreto, en la CA 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas" y sus subcategorías, y la CA 14.1.3 "Néctares de frutas y hortalizas" y sus subcategorías. Esto también incluiría los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en las CA 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3 y 14.1.3.4 como se indica en el Anexo 3 Parte D del CRD2;
  - d. los colorantes del Anexo para las patatas fritas de la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015);
  - e. los reguladores de la acidez en general, y lactato de calcio (SIN 327) específicamente, en la CA 14.1.2.1 "Zumos de frutas" en general, y en el zumo de ciruela china específicamente;
  - f. los reguladores de la acidez en general, y los fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i) (v); 542), y los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) específicamente en las CA 14.1.2.2 "Zumos (jugos) de hortalizas", CA 14.1.2.4 "Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas", CA 14.1.3.2 "Néctares de hortalizas", y CA 14.1.3.4 "Concentrados para néctares de hortalizas", así como las dosis máximas de uso para obtener el efecto tecnológico previsto;

<sup>1</sup> REP 21/FA, párr 183.

- g. los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981);
- (iii) la idoneidad de las propuestas enumeradas en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/2 relativas a las notas asociadas a los aditivos alimentarios que figuran en los encabezados de los grupos;
  - (iv) si las notas de la NGAA relacionadas con el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) están armonizadas y revisar las disposiciones relacionadas de la NGAA en consecuencia;
  - (v) la disposición sobre el alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 para hacer observaciones sobre la dosis de uso específica y las justificaciones tecnológicas de esa dosis (CRD2, Anexo 3 Parte B);
  - (vi) el anteproyecto y el proyecto de disposiciones sobre los edulcorantes en la CA 14.1.5 para presentar observaciones sobre la dosis de uso real, así como la base de información para cualquier dosis de uso que se presente (CRD2, Anexo 3 Parte E);
  - (vii) las solicitudes del tema 5(c) del orden del día: anteproyecto y proyecto de disposiciones sobre edulcorantes todavía en el proceso de los trámites respecto a las categorías de alimentos que figuran en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/9 (véase el párr. 173(iii)a));
  - (viii) las solicitudes del tema 5(c) del programa: debatir las disposiciones que tienen la Nota 161 en las CA 05.1.1, 07.1 y 12.2 y sus subcategorías (véase el párr. 173(iii)b));
  - (ix) el anteproyecto y el proyecto de disposiciones sobre los edulcorantes en todas las CA de la NGAA no comprendidas en los incisos (vi), (vii) y (viii); y.
  - (x) las disposiciones inscritas en el trámite 2 de la NGAA del Anexo 5 del CRD2.

### Documentos de trabajo

2. Los documentos de trabajo para el informe del GTE sobre la *Norma general para los aditivos alimentarios* se presentan como apéndices de este documento. Los apéndices proporcionan información general sobre el tema en debate, recogen observaciones sobre el tema del GTE y proporcionan recomendaciones para cada tema.

- las disposiciones afectadas por la revisión del JECFA, en su 87ª reunión, sobre los CAROTENOIDES que pertenecen al tema i se presentan en el Apéndice 1.
- las disposiciones afectadas por las respuestas del CCPFV que se refieren al tema ii se presentan en el Apéndice 2.
- las propuestas relacionadas con aditivos alimentarios contenidas en los encabezados de grupo que pertenecen al tema iii se presentan en el Apéndice 3.
- las disposiciones sobre los edulcorantes correspondientes al tema iv y a los temas vi - ix, se combinan en el apéndice 4.
- la disposición sobre el alginato de propilenglicol (SIN 4045) en la CA 01.1.2 que se refiere al tema v y las disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites por el CCFA, en su 52.ª reunión, que se refieren al tema x, se presentan en el Apéndice 5.

### Apéndice 1: Revisión de carotenoides y aditivos relacionados

1. Entre otros temas, la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA solicitó al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 que sometiese a consideración:

El resultado del examen de la 87.<sup>a</sup> reunión del JECFA sobre CAROTENOIDES, así como el debate mantenido en la CCFA52 sobre el tema 3(a) del programa: <sup>1</sup>

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

#### Introducción:

2. La CCFA52 observó que el JECFA, en su 87.<sup>a</sup> reunión, retiró las IDA de dos grupos de 0 a 5 mg/kg de peso corporal para (1) la suma de los carotenoides sintéticos beta-caroteno, beta-apo-8'-carotenal y ésteres metílicos y etílicos del ácido beta-apo-8'-carotenoico, y (2) beta-caroteno sintético y beta-caroteno derivados de *Blakeslea trispora*.<sup>2</sup> Pese a que la revisión del JECFA, en su 87.<sup>a</sup> reunión, de los beta-carotenos no incluyó beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)), sí incluyó el extracto de *Dunaliella salina* rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv)). La Secretaría del JECFA observó que, debido al elevado nivel de riesgo de que los fumadores empedernidos desarrollaran cáncer de pulmón, como se observó en algunos estudios de intervención en los que los participantes habían recibido beta-caroteno como suplementos, el Comité de la 87.<sup>a</sup> reunión del JECFA consideró poco probable que pudiera establecer alguna vez una IDA de grupo para beta-carotenos.<sup>3</sup> La Secretaría del JECFA

<sup>1</sup> REP 21/FA, párrs. 60 y 183 (i)

<sup>2</sup> REP 21/FA, párr. 38

<sup>3</sup> REP 21/FA, párr. 40

aclaró además que, aunque el JECFA no pudo desarrollar una IDA de grupo para carotenoides, no existían preocupaciones de seguridad para la población en general y el CCFA podía abordar las recomendaciones en la evaluación del JECFA con medidas apropiadas de gestión de riesgos. La CCFA52 señaló que la Sección 1.1 del Preámbulo de la NGAA permite la inclusión de aditivos en la NGAA sin una IDA del JECFA, si el JECFA determina que son seguros sobre la base de otros criterios.<sup>4</sup> El CCFA observó también que el JECFA había establecido una IDA de 0 a 0,3 mg/kg de peso corporal para el SIN 160e y no se habían presentado datos sobre el SIN 160f. La CCFA52 pidió también al GTE sobre la NGAA que distribuyera también las disposiciones sobre beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) para la formulación de observaciones sobre el uso real y la dosis de uso en el marco del mandato para las disposiciones en el encabezado del grupo carotenoides de la NGAA.

3. Explicaciones y propuestas proporcionadas por la Presidencia del GTE sobre la NGAA a la CCFA52:<sup>5</sup>
  - a. Para el SIN 160e: este aditivo alimentario se encuentra actualmente en el encabezado del grupo CAROTENOIDES de la NGAA, sin embargo, el JECFA estableció una IDA aparte. En consecuencia, debía eliminarse del encabezado del grupo y considerar sus dosis de uso individualmente. El GTE de la NGAA distribuiría esas disposiciones para recabar observaciones sobre el uso real y la dosis de uso;
  - b. Para el SIN 160f: este aditivo alimentario se encuentra actualmente en el encabezado del grupo CAROTENOIDES de la NGAA, sin embargo, el JECFA no recibió ninguna información sobre el aditivo. Dado que un aditivo alimentario no puede ser incluido en la NGAA si no tiene una evaluación correspondiente del JECFA, el GTE de la NGAA podría someter a debate la eliminación del SIN160f del encabezado del grupo de CAROTENOIDES y la posterior eliminación de la NGAA;
  - c. Para el SIN 160a(iv): este aditivo alimentario se añadirá al encabezado del grupo de CAROTENOIDES en la NGAA debido a que fue incluido en la evaluación de CAROTENOIDES del JECFA. El aditivo tiene un anteproyecto de disposiciones aparte en la NGAA. El GTE de la NGAA podría distribuir los anteproyectos de disposiciones existentes sobre el SIN 160a(iv) en la NGAA, para la formulación de observaciones y compararlas con las disposiciones existentes sobre CAROTENOIDES, con la intención de englobar los anteproyectos de disposiciones existentes sobre el SIN 160a(iv) e incorporarlos en las disposiciones para CAROTENOIDES;
  - d. Para el SIN 160a(ii): este aditivo alimentario tiene una IDA del JECFA y disposiciones aparte. Las disposiciones sobre este aditivo podrían distribuirse para recabar observaciones por separado; y
  - e. Base para la presentación de la información: con el fin de establecer las dosis máximas de uso que podrían ser aplicables en todo el encabezado del grupo de CAROTENOIDES, se necesita una base para presentar la información común (es decir, la base de beta-caroteno). Esta base para la presentación de la información común debe aplicarse también al SIN 160a(ii), pero no al SIN 160e, ya que este aditivo no es un beta-caroteno.

#### Documento de trabajo:

4. El GTE sobre la NGAA distribuyó tres circulares para la formulación de observaciones pertenecientes al apéndice 1. En la primera circular se pidió a los miembros del GTE que tuvieran en cuenta las disposiciones actualmente adoptadas sobre carotenoides y los proyectos de disposiciones sobre el SIN 160a(iv) en las categorías de alimentos correspondientes, con el fin de proporcionar información sobre el uso real y la dosis de uso de colorantes en las categorías de alimentos correspondientes de la NGAA. En la segunda circular se pidió a los miembros del GTE que formularan observaciones sobre la propuesta de consenso presentada por la Presidencia en base a la información proporcionada en la primera circular. En la tercera circular se pidió a los miembros del GTE que formularan observaciones sobre las propuestas revisadas, teniendo en cuenta la información proporcionada en la segunda circular. También se pidió a los miembros del GTE que formularan observaciones sobre la utilización de un enfoque horizontal para armonizar las disposiciones en las mismas categorías de alimentos sobre “beta-carotenos” y “beta-carotenos, vegetales” mediante la nota “individualmente o en combinación”, así como las dosis de uso y las notas comunes.

---

<sup>4</sup> REP 21/FA, párr. 41

<sup>5</sup> REP 21/FA, párr. 47

5. El apéndice 1 contiene tres anexos.
- El anexo 1 presenta disposiciones sobre el nuevo encabezado del grupo de carotenoides que incluye: beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)) y extracto de *Dunaliella salina* rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv)). Tal como se observa a continuación, en Convenciones, el GTE recomienda que el nombre del encabezado del grupo de carotenoides se cambie por “beta-carotenos”.
  - El anexo 2 presenta disposiciones sobre beta-apo-8'-carotenal (SIN160e).
  - El anexo 3 presenta disposiciones sobre beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)).
  - Al final del documento se facilita una lista de las notas relativas a los tres anexos.
6. El presente documento solo contiene propuestas finales. Una compilación completa de todas las observaciones de las tres circulares presentadas al GTE para el apéndice 1 está disponible en la [página web de la CCFA53](#):

Convenciones:

7. En el transcurso de las tres circulares, el GTE llegó a varias decisiones de consenso con respecto a las propuestas en los tres anexos. Estas convenciones basadas en el consenso se han incorporado en las recomendaciones de todas las propuestas. Las convenciones son las siguientes:
- Se propone que el nombre del encabezado del grupo de “carotenoides” se cambie por “beta-carotenos”.
  - El encabezado del grupo para “beta-carotenos” (anteriormente “carotenoides”) se propone del modo siguiente:

**BETA-CAROTENOS**

SIN 160a(i) beta-carotenos, sintéticos, clase funcional: Colorantes

SIN 160a(iii) beta-carotenos, *Blakeslea trispora*, clase funcional: Colorantes

SIN 160a(iv) extracto de *Dunaliella salina* rico en beta-caroteno, clase funcional: Colorantes

- Hubo consenso en que las dosis de uso de beta-carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv)), así como de beta-carotenos vegetales (SIN 160a(ii)) deben indicarse sobre la base de beta-caroteno. En consecuencia, todas las disposiciones sobre beta-carotenos y beta-carotenos, vegetales contienen la nota: “Expresado como beta-caroteno”.
- Entre los miembros del GTE hubo consenso en que el SIN 160a(iv) (extracto de *Dunaliella salina* rico en beta-caroteno) debía permitirse en las normas del Codex sobre productos, puesto que ya permiten el uso de los colorantes SIN 160a(i) (beta-carotenos, sintéticos) y 160a(iii) (beta-carotenos, *Blakeslea trispora*). Esta convención se tuvo en cuenta en las propuestas finales del GTE que se encuentran en el anexo 1. En consecuencia, muchas de las notas del tipo “XS”, que excluyen el uso del SIN 160a(iv), no son necesarias en la disposición presentada para el nuevo encabezado del grupo “beta-carotenos”.
- En el GTE se mantuvo un debate sobre si el uso de beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) debía relacionarse con los demás beta-carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv)) ya que los cuatro aditivos tienen todos el mismo principio de coloración. El GTE consideró que era conveniente relacionar las disposiciones sobre beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) con las de beta-carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv)) cuando se utilizan en la misma categoría de alimentos. Se aplicó la siguiente nota “Individualmente o en combinación” a todas las

disposiciones relativas a los dos conjuntos de aditivos (anexo 1 y anexo 3) cuando se utilizaran en la misma categoría de alimentos: “Individualmente o en combinación: Beta-carotenos (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extracto de *Dunaliella salina* rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv)) y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)).”

- f. El GTE sometió a debate si las dosis de uso (sobre una base de beta-caroteno) y las notas (cuando corresponda) para “beta-carotenos” (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)) y las de beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) debían ser consistentes entre sí. Todos los miembros del GTE, excepto uno, estuvieron de acuerdo en que era conveniente que las dosis de uso y las notas para “beta-carotenos” y beta-carotenos, vegetales fueran consistentes. En consecuencia, cualquier cambio realizado en las dosis de uso o notas para las disposiciones del anexo 1 o el anexo 3 debe adaptarse también en el anexo correspondiente.

**Anexo 1: Propuestas finales del GTE para beta-carotenos (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extracto de *Dunaliella salina* rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv)), anteriormente denominados “carotenoides”.**

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para “BETA-CAROTENOS”
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	150	52 y 402	2017	150	52 y XS243	2	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 52, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota “individualmente o en combinación”.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	XS250 y XS252	2021	100	XS250 y XS252	2	Adoptar a 10 mg/kg con las notas XS250, XS252, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota “individualmente o en combinación”.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	XS251	2021	100	XS251	2	Adoptar a 6 mg/kg con la nota XS251, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota “individualmente o en combinación”.
01.6.1	Queso no madurado	100	489, 490 y XS273	2021	100	XS221, XS262, XS273, XS275, XS283	2	Adoptar a 3 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno), la nueva nota “individualmente o en combinación”, con la nota revisada 489 (CAROT489) “Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 25 mg/kg”, y la nota revisada 490 (CAROT490) “Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973) a 35 mg/kg” y XS273.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100	458, 500, XS208 y XS278	2021	100	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266,	2	Adoptar a 25 mg/kg con XS208, XS278, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno), la nueva nota “individualmente o en combinación”, la nota revisada 458 (CAROT458) “Excepto para uso en masa de queso solo

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
						XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283		para los productos correspondientes a las Normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973) a 35 mg/kg". Nota de la Presidencia: la nota 500 revisada no es necesaria si la dosis de uso de beta-carotenos en la CA 01.6.2.1 es de 25 mg/kg.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500		2009	500		2	Adoptar a 100 mg/kg, añadir la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	100		2009	100		2	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 381 ("Según se consumen") para aclarar que la dosis de uso es para después de la reconstitución, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100		2009	100		2	Mantener la dosis de uso a 100 mg/kg, añadir la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.6.5	Productos análogos al queso	200		2009	200		2	Adoptar a 100 mg/kg (por consistencia con beta-carotenos, vegetales), añadir la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".



N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100		2009	100	XS243	2	Adoptar a 20 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
02.1.2	Aceites y grasas vegetales	25	508, 509, XS33 y XS210	2021	25	232, XS33, XS210, XS325R	2	Mantener la dosis de uso a 25 mg/kg, con las notas 508, 509, XS33, XS210, XS325R, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	25	512 y XS329	2021	25	XS211, XS329	2	Adoptar a 10 mg/kg con las notas 518, XS329, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación". Nota de la Presidencia: la nota 518 es más apropiada ya que la dosis permitida en CXS 19-81 y CXS 211-1999 era 25 mg/kg.
02.2.1	Mantequilla (manteca)	25	146 y 291	2008	25	146, 291, XS279	2	Adoptar a 12 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	35		2010	35	XS253, XS256	2	Mantener la dosis en 35 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones	200		2009	200		2	Adoptar a 10 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	grasas mezclados y/o aromatizados							
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150		2009	150		2	Adoptar a 10 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200		2009	200		2	Adoptar a 70 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 000		2009	1 000	XS260	2	Adoptar a 90 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	161 y 104	2018				Adoptar a 50 mg/kg (por consistencia con beta-carotenos, vegetales) con las notas 104, 161, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200		2009	200	XS296	2	Adoptar a 15 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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		2009	500	XS160	2	Adoptar a 10 mg/kg con XS160 (Codex Stan 160-1987 no permite colorantes), la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.7	Frutas confitadas	200		2009	200		2	Adoptar a 30 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	161 y 182	2009				Adoptar a 10 mg/kg con las notas 161, XS240, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación". Nota de la Presidencia: XS240 sustituye a la nota 182.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150		2009	150		2	Adoptar a 15 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500		2009	500		2	Adoptar a 10 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100		2009	100		2	Adoptar a 10 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	4, 16 y 161	2010				Falta de consenso en el GTE. Solicitar información adicional sobre los usos para justificar la dosis de uso propuesta de 90 mg/kg.  Nota de la Presidencia: no existe una disposición correspondiente para beta-carotenos, vegetales.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos,	1 000	161	2009				Adoptar a 90 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas							
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	161	2010				Adoptar a 5 mg/kg con la nota 161, la nueva la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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	161	2010				Mantener la dosis en 50 mg/kg con la nota 161, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas	50	161	2010				Mantener la dosis en 50 mg/kg con la nota 161, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	(incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))							
04.2.2.6	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	92 y 161	2010				Mantener la dosis en 50 mg/kg con las notas 92, 161, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y	50		2009	50	XS38, XS151, XS223,	2	Adoptar a 5 mg/kg con XS38, XS151, XS223, XS294R (estas normas no permiten colorantes), la nueva nota sobre la base para la presentación de la información

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	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					XS260, XS294R		(expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	161 y XS86	2016				Adoptar a 3 mg/kg con las notas 161, XS86, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	183	2016	100	183, XS87	2	Mantener la dosis en 100 mg/kg con la nota 183, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100		2009	100		2	Mantener la dosis en 100 mg/kg, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.2	Dulces incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los	100	XS309R	2017	100		2	Adoptar a 150 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con XS309R, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4							
05.3	Goma de mascar	100		2009	100		2	Adoptar a 180 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100		2009	100		2	Adoptar a 200 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200		2009	200		2	Adoptar a 50 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 200	153, 474	2019	1 200	153 y XS249	2	Adoptar a 40 mg/kg con la nota 153, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".  Nota de la Presidencia: se formuló una observación sobre el uso de carotenoides en la salsa utilizada en los productos de harina de pasta congelada. En nuestra opinión, la parte de salsa de una harina congelada estaría en realidad cubierta por la CA 04.2.2.6. Creemos que la CA 06.4.3 solo cubriría la parte de almidón de una harina congelada.

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	150		2009	150		2	Adoptar a 40 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500		2009	500		2	Adoptar a 50 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	1 000		2009	1 000		2	Adoptar a 200 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	100		2011	100		2	Adoptar a 60 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	116	2011	200	116	2	Adoptar a 30 mg/kg con la nota 116, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	100	216	2011	100	216	2	Adoptar a 60 mg/kg con la nota 216 y la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100		2009	100		2	Adoptar a 42 mg/kg (por igualdad con la disposiciones sobre beta-carotenos, vegetales), añadir la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".



N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	4 y 16	2011	100	4 y 16	2	Revocar la disposición ya que no hay indicación del uso.
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	16	2010	100	16	2	Adoptar a 20 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) en la categoría de alimentos 8.3.1 con la nota 16, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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	20	16	2010	20	16	2	Adoptar a 20 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) en la categoría de alimentos 8.3.1 con la nota 16, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	20	16	2010	20	16	2	Adoptar a 20 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) en la categoría de alimentos 8.3.1 con la nota 16, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y	20	16, XS88, XS89 y XS98	2014	20	16, XS88, XS89, XS98	2	Adoptar a 7 mg/kg con las notas 16, XS88, XS89, XS98, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	elaborados y tratados térmicamente							
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	100		2011	100		2	Adoptar a 50 mg/kg con una nueva nota (APP1A) "El nivel de color corresponde al producto terminado tal como se consume (por ejemplo, el embutido)", con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	10 000		Trámite 2	100		2	Suspender la disposición.
09.1.1	Pescado fresco	300	4	2011	300	4	2	Revocar la disposición ya que no se indica ningún uso.
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	4, 16, XS292, XS312 y XS315	2017	100	4, 16, XS292, XS312, XS315	2	Revocar la disposición ya que no se indica ningún uso.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292,	2018	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292,	2	Mantener 100 mg/kg con la nueva nota (APP1B) "Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos", la nota 304 revisada (CAROT304) "Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos carotenoides</b> (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , caroteno, beta-apo-8 (SIN 160e), éster etílico

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
			XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 y XS315			XS311, XS312 y XS315	del ácido beta-apo8'-carotenoico (INS 160f) y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)). XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación"	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95 y XS291	2018	100	96 y XS291	2	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS291, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119	2018	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2	Por igualdad con "beta-carotenos, vegetales" adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
10.1	Huevos frescos	1 000	4	2011	1 000	4	2	Revocar la disposición ya que no hay indicación del uso.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	150		2009	150		2	Adoptar a 15 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50	217	2011	50	217	2	Revocar la disposición ya que no hay indicación del uso.
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2009	500		2	Adoptar a 100 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
12.4	Mostazas	300		2009	300		2	Adoptar a 5 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
12.5	Sopas y caldos	300	341	2015	300	341 y XS117	2	Adoptar a 10 mg/kg con la nota revisada 341 (CAROT341) "Para uso en los productos correspondientes a la Norma del Codex para bouillons y consomés (CODEX STAN 117-1981), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv))</b> , beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) y beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) a 50 mg/kg" y la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).
12.6	Salsas y productos análogos	500	XS302	2018	500	XS302	2	Adoptar a 80 mg/kg con XS302, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
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		2009	50		2	Adoptar a 20 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2009	50	XS118	2	Mantener la dosis de uso a 50 mg/kg con la nota XS118, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2009	50	XS181 y XS203	2	Adoptar a 8 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los	300		2009	300		2	Adoptar la dosis de uso a 100 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6							
13.6	Complementos alimenticios	300		2009	300		2	Adoptar la dosis de uso de 220 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100		2009	100		2	Adoptar la dosis de uso de 50 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200		2009	200		2	Adoptar la dosis de uso de 2,5 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200		2009	200		2	Adoptar la dosis de uso a 3 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.2.6	Licores destilados que contengan	200		2009	200		2	Adoptar a 3 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con la nueva nota sobre la base para la

N.º Cat. de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	CAROTENOIDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno SIN 160a(iv) Efecto funcional: Colorantes			Propuesta final del GTE para "BETA-CAROTENOS"
		Dosis máx.	Notas	Año de adopción	Dosis máx.	Notas	Trámite	
	más de un 15% de alcohol							presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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		2009	200		2	Adoptar la dosis de uso de 15 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100		2010	100		2	Adoptar la dosis de uso de 30 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
15.2	Nueces elaboradas incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	100		2009	100		2	Adoptar a 4 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).

**Anexo 2: Propuestas finales del GTE para beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e)**

El JECFA, en su 87.ª reunión, estableció una nueva IDA de 0-0,3 mg/kg de peso corporal para beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e). En consecuencia, la CCFA52 solicitó que el GTE de la NGAA eliminara el SIN 160e del encabezado del grupo de carotenoides y duplicara como disposiciones aparte las disposiciones que existen actualmente en "CAROTENOIDES" para beta -apo-8'-carotenal (SIN 160e) en la NGAA y las distribuyera para que se formularan observaciones sobre el uso real y la dosis de uso. A continuación, se presentan las propuestas finales del GTE en los debates del GTE sobre el SIN 160e.

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	150	52 y 402		Aprobar a 10 mg/kg con la nota 52.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	XS250 y XS252		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	XS251		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
01.6.1	Queso no madurado	100	489, 490, XS273		Adoptar a 0,4 mg/kg con la nota revisada 489 (APO489) "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 35 mg/kg", y la nota revisada 490 (CAROT490) "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (queso de nata "cream cheese")(CXS 275-1973) a 35 mg/kg" y XS273.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100	458, 500, XS208 y XS278		Adoptar a 12 mg/kg con la nota revisada 458 (CAROT458) "Excepto para uso en masa de queso solo para los productos correspondientes a las Normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973) a 35 mg/kg" y la nota revisada 500 (APO500) "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a 35 mg/kg", XS208 y XS278.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500			Adoptar a 50 mg/kg.



<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	100			Adoptar a 15 mg/kg.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100			Adoptar a 100 mg/kg.
01.6.5	Productos análogos al queso	200			Adoptar a 100 mg/kg.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100			Adoptar a 100 mg/kg.
02.1.2	Aceites y grasas vegetales	25	508, 509, XS33 y XS210		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	25	512 y XS329		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
02.2.1	Mantequilla (manteca)	25	146 y 291		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	35			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200			Adoptar disposición a 20 mg/kg.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 000			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	161 y 104		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney"),	500			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
	excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5				
04.1.2.7	Frutas confitadas	200			Adoptar a 2 mg/kg.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	161 y 182		Adoptar a 100 mg/kg con la nueva nota "Solo para uso en purés y revestimientos."
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150			Adoptar disposición a 48 mg/kg.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
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	4, 16 y 161		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
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	161		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
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	161		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta 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	50	161		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
	(pasterizadas) o en bolsas de esterilización				
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	161		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
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	92 y 161		Adoptar a 100 mg/kg con la nueva nota "solo para uso en preparaciones de semillas".
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	161 y XS86		Aprobar a 10 mg/kg con las notas 161 y XS86.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	183		Aprobar a 50 mg/kg con la nota 183.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
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	XS309R		Adoptar a 50 mg/kg con la nota XS309R
05.3	Goma de mascar	100			Adoptar a 25 mg/kg.
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100			Adoptar a 11 mg/kg.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 200	153, 474		Adoptar a 200 mg/kg con la nota 153
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	150			Adoptar a 10,8 mg/kg
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	1 000			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	100			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	116		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	100	216		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100			Adoptar a 20 mg/kg.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	4 y 16		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
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	16		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
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	20	16		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	20	16		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente	20	16, XS88, XS89 y XS98		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	100			Adoptar disposición a 100 mg/kg con la nueva nota (APP1A) "El nivel de color corresponde al producto terminado tal como se consume (por ejemplo, el embutido)"
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	10 000			No adelantar la disposición (véase la disposición anterior de la CA 08.4).
09.1.1	Pescado fresco	300	4		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	4, 16, XS292, XS312 y XS315		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189,		Mantener 100 mg/kg con la nueva nota (APP1B) "Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos", la nota 304 revisada (CAROT304) "Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanizados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989),

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
			XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 y XS315		individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos carotenoides</b> (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), <b>extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e), <del>éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f)</del> y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))", XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315.  Nota de la Presidencia: La nueva nota y la nota 304 revisada se han añadido por consistencia con beta-carotenos y beta-caroteno, vegetal.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95 y XS291		Adoptar a 20 mg/kg con las notas 95 y XS291.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119		Adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119
10.1	Huevos frescos	1 000	4		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	150			Adoptar a 10,8 mg/kg.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50	217		No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
12.2.2	Aderezos y condimentos	500			Adoptar a 50 mg/kg.
12.4	Mostazas	300			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
12.5	Sopas y caldos	300	341		Adoptar a 15 mg/kg con la nota revisada 341 (CAROT341) "Para uso en los productos correspondientes a la Norma del Codex para bouillons y consomés (CODEX STAN 117-1981), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv))</b> ,

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
					beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) y carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) a 50 mg/kg".
12.6	Salsas y productos análogos	500	XS302		Adoptar a 80 mg/kg con la nota XS302.
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
13.6	Complementos alimenticios	300			Adoptar a 210 mg/kg.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100			Adoptar a 10 mg/kg.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.

<b>Carotenal, beta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e beta-apo-8'-Carotenal Clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol	200			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
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			No añadir una disposición para el SIN 160e en esta categoría de alimentos.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100			Adoptar a 30 mg/kg.
15.2	Nueces elaboradas incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	100			No añadir una disposición en esta categoría de alimentos.



**Anexo 3: Propuestas finales del GTE para beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))**

El CCFA, en su 52.<sup>a</sup> reunión, solicitó que el GTE sobre la NGAA distribuyera las disposiciones sobre carotenos, beta -, vegetales (SIN 160a(ii)) para la formulación de observaciones sobre el uso real y la dosis de uso en el marco del mandato para las disposiciones de la NGAA en el encabezado del grupo "CAROTENOIDES". A continuación, se presentan las propuestas finales del GTE en los debates del GTE sobre el SIN 160a(ii).

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	1 000	52 y 401	2017	Adoptar a 20 mg/kg (consistente con beta-carotenos) con la nota 52, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000	XS250 y XS252	2021	Adoptar a 10 mg/kg con las notas XS250, XS252, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20		2011	Adoptar a 20 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000	XS251	2021	Adoptar a 6 mg/kg con la nota XS251, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.6.1	Queso no madurado	600		2005	Adoptar a 3 mg/kg (dosis de uso más baja por consistencia con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno), la nueva nota "individualmente o en combinación" y XS273.  Nota de la Presidencia: Recomienda también añadir la nota revisada 489 (CAROT489) "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 35 mg/kg", y la nota revisada 490 (CAROT490) "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (queso de nata "cream cheese") (CXS 275-1973) a 35 mg/kg." Se permitió el uso del SIN 160a(ii) en CXS 221-2001 y CXS 275-1973 a 600 mg/kg. Estas notas podrían relacionar las dosis de uso con las de los beta-

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
					carotenos que se espera que sean sobre una base de beta-caroteno y también estarían cubiertos por la nota general "individualmente o en combinación".
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	600	463, XS208 y XS278	2021	<p>Adoptar a 25 mg/kg (para armonizar la dosis de uso con beta-carotenos) con XS208, XS278, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno), la nueva nota "individualmente o en combinación", la nota revisada 458 (CAROT458) "Excepto para uso en masa de queso solo para los productos correspondientes a las Normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973) a 35 mg/kg".</p> <p>Nota de la Presidencia: Las notas revisadas 458 (CAROT458) podrían relacionar las dosis de uso con las de los beta-carotenos que se espera que sean sobre una base de beta-caroteno y también estarían cubiertos por la nota general "individualmente o en combinación".</p>
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1 000		2005	Adoptar a 100 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	1 000		2005	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 381 ("Según se consumen") para aclarar que la dosis de uso es para después de la reconstitución, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.6.4	Queso elaborado, fundido	1 000		2005	Adoptar a 100 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.6.5	Productos análogos al queso	1 000	3	2005	Adoptar a 100 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
					(expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1 000		2005	Adoptar a 20 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
02.1.2	Aceites y grasas vegetales	1 000	509, 517, XS33 y XS210	2021	Adoptar a 25 mg/kg (por consistencia con beta-carotenos) con las notas 508, 509, XS33, XS210, XS325R, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".  Nota de la Presidencia: Si se adopta una dosis de 25 mg/kg, entonces la nota 517 no es necesaria. No obstante, si se suprime la nota 517, deberá añadirse la nota 508 para indicar la finalidad de los colorantes en CXS 19-1981.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1 000	518, XS329	2021	Adoptar a 10 mg/kg con las notas 518, XS329, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
02.2.1	Mantequilla (manteca)	600		2008	Adoptar a 12 mg/kg (por consistencia con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nueva nota "individualmente o en combinación".
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	1 000		2005	Adoptar a 35 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1 000		2005	Adoptar a 10 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1 000		2005	Adoptar a 10 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000		2005	Adoptar a 70 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 000		2005	Adoptar a 90 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 000	104	2018	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 104, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000		2005	Adoptar a 15 mg/kg (por consistencia con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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		2005	Adoptar a 10 mg/kg con XS160 (Codex Stan 160-1987 no permite colorantes), la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	182	2011	Adoptar a 10 mg/kg con la nota XS240, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".  Nota de la Presidencia: XS240 sustituye a la nota 182.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1 000		2005	Adoptar a 15 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	200		2005	Adoptar a 10 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100		2009	Adoptar a 10 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
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	200		2011	Adoptar a 90 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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	1 320		2011	Adoptar a 5 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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		2011	Adoptar a 50 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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))	1 000		2005	Adoptar a 50 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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	92	2008	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 92, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1 000		2005	Adoptar a 5 mg/kg con XS38, XS151, XS223, XS294R (estas normas no permiten colorantes), la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	XS86	2016	Adoptar a 3 mg/kg (por igualdad con las disposiciones para beta-carotenos) con la nota XS86, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	183	2016	Mantener la dosis en 100 mg/kg con la nota 183, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100		2010	Mantener la dosis en 100 mg/kg, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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	500	XS309R	2017	Adoptar a 150 mg/kg con XS309R, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.3	Goma de mascar	500		2005	Adoptar a 180 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	20 000		2005	Adoptar a 200 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	400		2005	Adoptar a 50 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	1 000	211	2011	Revocar la disposición.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 000	153	2010	Adoptar a 40 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nota 153, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	1 000		2005	Adoptar a 40 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1 000		2005	Adoptar a 50 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	1 000		2005	Adoptar a 200 mg/kg (igual que beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1 000		2005	Adoptar a 30 mg/kg con la nota 116, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1 000		2005	Adoptar a 42 mg/kg y añadir la nueva la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20	4 y 16	2011	Revocar la disposición ya que no hay indicación del uso.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5 000	16, XS96 y XS97	2014	Adoptar a 20 mg/kg con las notas 16, XS96 y XS97, y añadir la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).  Nota de la Presidencia: No existe una disposición correspondiente para los beta-carotenos en la CA 8.2, por lo tanto, la nota "individualmente o en combinación" no es necesaria.
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente	20	118	2005	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 16 (por igualdad con la disposición para beta-carotenos), la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

Carotenos, beta-, vegetales					
SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes					
N.º de la cat. de alimentos	Nombre de la cat. de alimentos	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Propuesta final del GTE
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente	20	XS88, XS89 y XS98	2014	Adoptar a 7 mg/kg (por igualdad con la disposición para beta-caroteno) con la nota 16 (por igualdad con la disposición para beta-caroteno), XS88, XS89, XS98, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	5 000	16	2005	Adoptar a 15 mg/kg con la nota 16 y añadir la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).  Nota de la Presidencia: No hay una disposición correspondiente para beta-carotenos, por lo tanto, la nota "individualmente o en combinación" no es necesaria.
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	5 000		2005	Adoptar a 50 mg/kg con la nueva nota (APP1A) "El nivel de color corresponde al producto terminado tal como se consume (por ejemplo, el embutido)", con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	304	2017	Para la armonización con "beta-carotenos" se propone trasladar las disposiciones a la CA superior 9.2 mediante la adopción a 100 mg/kg con la nueva nota (APP1B) "Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos", la nota 304 revisada (CAROT304) "Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos carotenoides</b> (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , caroteno, beta-apo-8 (SIN 160e), <del>éster etílico del ácido beta-apo8'-carotenoico (SIN 160f)</del> y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))", XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".



Carotenos, beta-, vegetales					
SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes					
N.º de la cat. de alimentos	Nombre de la cat. de alimentos	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Propuesta final del GTE
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000	16	2005	Para la armonización con “beta-carotenos” se propone trasladar las disposiciones a la CA superior 9.2 mediante la adopción a 100 mg/kg con la nueva nota (APP1B) “Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos”, la nota 304 revisada (CAROT304) “Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos carotenoides</b> (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , caroteno, beta-apo-8 (SIN 160e), <del>éster etílico del ácido beta-apo8-carotenoico (SIN 160f)</del> y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))”. XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota “individualmente o en combinación”
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	1 000	95	2009	Para la armonización con “beta-carotenos” se propone trasladar las disposiciones a la CA superior 9.2 mediante la adopción a 100 mg/kg con la nueva nota (APP1B) “Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos”, la nota 304 revisada (CAROT304) “Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos carotenoides</b> (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , caroteno, beta-apo-8 (SIN 160e), <del>éster etílico del ácido beta-apo8-carotenoico (SIN 160f)</del> y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))”. XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información

Carotenos, beta-, vegetales					
SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes					
N.º de la cat. de alimentos	Nombre de la cat. de alimentos	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Propuesta final del GTE
					(expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación"
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1 000		2005	Para la armonización con "beta-carotenos" se propone trasladar las disposiciones a la CA superior 9.2 mediante la adopción a 100 mg/kg con la nueva nota (APP1B) "Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos", la nota 304 revisada (CAROT304) "Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos carotenoides</b> (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , caroteno, beta-apo-8 (SIN 160e), <del>éster etílico del ácido beta-apo8'-carotenoico (SIN 160f)</del> y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))". XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación"
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000	16	2005	Para la armonización con "beta-carotenos" se propone trasladar las disposiciones a la CA superior 9.2 mediante la adopción a 100 mg/kg con la nueva nota (APP1B) "Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos", la nota 304 revisada (CAROT304) "Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos carotenoides</b> (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , caroteno, beta-apo-8 (SIN 160e), <del>éster etílico del ácido beta-apo8'-carotenoico (SIN 160f)</del> y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))". XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311,

Carotenos, beta-, vegetales					
SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes					
N.º de la cat. de alimentos	Nombre de la cat. de alimentos	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Propuesta final del GTE
					XS312, XS315, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación"
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311	2018	Para la armonización con "beta-carotenos" se propone trasladar las disposiciones a la CA superior 9.2 mediante la adopción a 100 mg/kg con la nueva nota "Para alimentos no normalizados: solo para uso en surimi, productos de huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos", la nota 304 revisada ("Para uso solo en recubrimientos empanizados o rebozados en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166- 1989), individualmente o en combinación: carotenoides (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extracto de Dunaliella salina rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv))</b> , caroteno, beta-apo-8 (SIN 160e), <del>éster etílico del ácido beta-apo8'-carotenóico (SIN 160f)</del> y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii))". XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000	16	2005	Por igualdad con "beta-carotenos, vegetales" se propone trasladar a la categoría de alimentos superior 9.3 y adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS291, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000	16	2005	Por igualdad con "beta-carotenos, vegetales" se propone trasladar a la categoría de alimentos superior 9.3 y adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS291, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1 000	XS291	2018	Por igualdad con "beta-carotenos, vegetales" se propone trasladar a la categoría de alimentos superior 9.3 y adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS291, la nueva nota sobre la base para la presentación

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
					de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej. la pasta de pescado), excluidos los productos indicados de las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	1 000	16	2005	Por igualdad con "beta-carotenos" se propone trasladar a la categoría de alimentos superior 9.3 y adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS291, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119	2018	Por igualdad con "beta-carotenos" adoptar a 20 mg/kg con las notas 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
10.1	Huevos frescos	1 000	4	2005	Revocar la disposición ya que no hay indicación del uso.
10.2	Productos a base de huevo	1 000		2005	Adoptar a 200 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).  Nota de la Presidencia: En estas categorías de alimentos no hay actualmente una disposición para "beta-carotenos".
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	150		2005	Adoptar a 15 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50		2005	Revocar la disposición ya que no hay indicación del uso.
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2011	Adoptar a 100 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
12.4	Mostazas	1 000		2005	Adoptar a 5 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
12.5	Sopas y caldos	1 000	341	2015	Adoptar a 10 mg/kg con la nota revisada 341 (CAROT341) "Para uso en los productos correspondientes a la Norma del Codex para bouillons y consomés (CODEX STAN 117-1981), individualmente o en combinación: <b>beta-carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv)),</b> beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) y beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) a 50 mg/kg" y la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	2 000		2005	Se propone trasladar a la CA 12.6 (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con adopción a 80 mg/kg con XS302, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	2 000		2005	Se propone trasladar a la CA 12.6 (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con adopción a 80 mg/kg con XS302, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	2 000		2005	Se propone trasladar a la CA 12.6 (por igualdad con beta-carotenos, vegetales) con adopción a 80 mg/kg con XS302, la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
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	1 000		2005	Adoptar a 20 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales	600		2005	Adoptar a 50 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nota XS118, la nueva nota sobre la base para la presentación de la

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
	(excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)				información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	600		2005	Adoptar a 8 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los productos de las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	600		2005	Adoptar a 100 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
13.6	Complementos alimenticios	600		2005	Adoptar la dosis de uso a 220 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	2 000		2005	Adoptar la dosis de uso de 50 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	600		2005	Revocar la disposición.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	600		2005	Adoptar la dosis de uso de 2,5 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	600		2005	Adoptar la dosis de uso de 3 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol	600		2005	Adoptar la dosis de uso de 3 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas	600		2005	Adoptar a 15 mg/kg (por igualdad con beta-carotenos) con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".

<b>Carotenos, beta-, vegetales</b>					
<b>SIN 160a(ii) beta-carotenos, vegetales, clase funcional: Colorantes</b>					
<b>N.º de la cat. de alimentos</b>	<b>Nombre de la cat. de alimentos</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
	refrescantes con bajo contenido de alcohol)				
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100		2009	Adoptar la dosis de uso de 30 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
15.2	Nueces elaboradas incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	20 000	3	2011	Adoptar la dosis de uso de 4 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno) y la nota "individualmente o en combinación".
15.3	Aperitivos a base de pescado	100		2010	Adoptar dosis de uso de 4 mg/kg con la nueva nota sobre la base para la presentación de la información (expresado como beta-caroteno).  Nota de la Presidencia: No hay una disposición correspondiente para la CA 15.3, por lo tanto, la nota "individualmente o en combinación" no es necesaria.

**Notas**

<b>Nombre de la nota</b>	<b>Texto de la nota</b>
“Nota individualmente o en combinación” “nota sobre la base para la presentación de la información” APO489	Individualmente o en combinación: Beta-carotenos (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv)) y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)).  Expresado como beta-caroteno.
APO500	Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 35 mg/kg.
APP1A	Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma general para el queso (CXS -283-1978) a 35 mg/kg.
APP1B	El nivel de color corresponde al producto terminado tal como se consume (p.ej., el embutido).
CAROT304	Para alimentos no normalizados: solo para uso en productos de surimi, huevas de pescado y moluscos y crustáceos secos.
CAROT341	Solo para uso en empanados o mezclas batidas en los productos correspondientes a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989), individualmente o en combinación: beta-carotenos (beta-carotenos, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-carotenos, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en beta-caroteno (SIN 160a(iv)), carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e), y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)). Para uso en los productos correspondientes a la Norma del Codex para bouillons y consomés (CODEX STAN 117-1981), individualmente o en combinación: beta-carotenos (SIN 160a(i), 160a(iii) y 160a(iv)), beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) y carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) a 50 mg/kg
CAROT458	Para uso en masa de queso solo para los productos correspondientes a las Normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973) a 35 mg/kg.
CAROT489	Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 25 mg/kg.
CAROT490	Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para el queso crema (queso de nata “cream cheese”) (CXS 275-1973) a 35 mg/kg.
Nota 3	Para uso en tratamiento superficial solamente.
Nota 4	Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
Nota 16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
Nota 52	Excepto la leche chocolatada.
Nota 92	Excepto las salsas a base de tomate.
Nota 95	Para uso en alimentos no normalizados: solo para uso en productos de surimi y huevas de pescado.
Nota 104	Excluidas las peras en conserva (excepto para uso en envases especiales de vacaciones) y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015).
Nota 116	Solo para el uso en masas.
Nota 118	Excepto para uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg
Nota 146	Beta-caroteno (sintético) (SIN 160a(i)) solamente.
Nota 153	Solo para uso en los fideos instantáneos.



Nota 161	Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
Nota 182	Excluida leche Coco.
Nota 183	Para uso en decoración de superficies únicamente.
Nota 211	Solo para uso en los fideos.
Nota 216	Solo para uso en productos a base de maíz.
Nota 217	Excepto para uso en cubiertas a 300 mg/kg.
Nota 291	Excepto para uso de beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 35 mg/kg.
Nota 304	Solo para uso en empanados o rebozados en productos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989), solos o en combinación: carotenos (carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) y carotenos beta-, vegetales (SIN 160a(ii)).
Nota 341	Para uso en productos que se ajusten a la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) por separado o en combinación: carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)), -carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 50 mg/kg.
Nota 381	Según se consumen.
Nota 401	Para uso en productos que se ajustan a la Norma para leche fermentada (CODEX STAN 243-2003) a 600 mg/kg.
Nota 402	Para uso en productos que se ajustan a la Norma para leche fermentada (CODEX STAN 243-2003) a 100 mg/kg.
Nota 458	Excepto para uso en pasta de queso solo para los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973); solos o en combinación a 35 mg/kg.
Nota 463	Para uso en la pasta de queso solo para los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973).
Nota 474	Excepto para uso de beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)) a 1 000 mg/kg, carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) a 200 mg/kg, y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 1 000 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006).
Nota 489	Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 25 mg/kg para los carotenos, beta- sintéticos (SIN 160a(i)) y 35 mg/kg tanto para carotenal, beta-apo8' (SIN 160e) como para el éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico- (SIN 160f) únicamente, es decir, no hay disposiciones para los carotenos, beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)).
Nota 490	Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973), para carotenos, beta-, sintéticos (SIN 160a(i)), beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), solos o combinados, a 35 mg/kg.
Nota 500	Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a 25 mg/kg para los carotenos, beta- sintéticos (SIN 160a(i)) y 35 mg/kg tanto para el carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y el éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico- (SIN 160f) únicamente, es decir, no hay disposiciones para los carotenos, beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)).
Nota 508	Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.

Nota 509	Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío en los productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981).
Nota 512	Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999) solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.
Nota 517	Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) a 25 mg/kg, solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.
Nota 518	Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999): a 25 mg/kg, solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.
XS3	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el salmón en conserva (CODEX STAN 3-1981).
XS33	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).
XS36	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (CODEX STAN 36-1981).
XS37	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1991).
XS38	Excluidos los productos que correspondan a la Norma general para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981).
XS70	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el atún y el bonito en conserva (70-1981).
XS86	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).
XS88	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
XS89	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
XS90	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CODEX STAN 90-1981).
XS92	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981).
XS94	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva (CODEX STAN 94-1981).
XS95	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981).
XS96	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
XS97	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
XS98	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).
XS118	Excluidos los productos que corresponden a la Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CXS 118-1979).
XS119	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para pescados en conserva (CODEX STAN 119-1981).
XS151	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el gari (CXS 151-1985).
XS160	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987).
XS165	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
XS167	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989).
XS189	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993).
XS190	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995).
XS191	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995).
XS208	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los quesos en salmuera (CODEX STAN 208-1999).
XS210	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).
XS222	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CODEX STAN 222-2001).

XS223	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Kimchi (CXS 223-2001).
XS236	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003).
XS240	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240 2003).
XS244	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004).
XS250	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal (CODEX STAN 250-2006).
XS251	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251-2006).
XS252	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CODEX STAN 252-2006).
XS273	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968).
XS278	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978).
XS291	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010).
XS292	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).
XS294R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para el gochujang (CXS 294R-2009).
XS302	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011).
XS309R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R 211).
XS311	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).
XS312	Excluidos los productos que corresponden a la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013).
XS315	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).
XS325R	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017).
XS329	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017).

**Apéndice 2: Respuestas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)**

1. Entre otros temas, el CCFA, en su 52.<sup>a</sup> reunión, solicitó al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 que sometiese a consideración:<sup>1</sup>
  - Las respuestas del CCPFV en relación con:
    - A. tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la CA 04.1.2.6 “Productos para untar a base de frutas (por ejemplo, el “chutney”); excluidos los productos de la CA 04.1.2.5”;
    - B. reguladores de la acidez, en general, y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337), específicamente, en la CA 04.1.2.2 “Frutas desecadas”;
    - C. emulsionantes, estabilizantes y espesantes, en general, y goma xantana (SIN 415), específicamente, en la CA 14.1.2 “Zumos (jugos) de frutas y hortalizas” y sus subcategorías, y la CA 14.1.3 “Néctares de frutas y hortalizas” y sus subcategorías. Esto podría incluir también polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en las CA 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3 y 14.1.3.4 tal como se contempla en la parte D del anexo 3 de CRD2;
    - D. colorantes en el anexo sobre patatas (papas) fritas de la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015);
    - E. reguladores de la acidez, en general, y lactato de calcio (SIN 327), específicamente, en la CA 14.1.2.1 “Zumos (jugos) de frutas”, en general, y en el zumo (jugo) de ciruelas chino, específicamente;
    - F. reguladores de la acidez, en general, y fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i) (v); 542) y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337), específicamente, en la CA 14.1.2.2 “Zumos (jugos) de hortalizas”, la CA 14.1.2.4 “Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas”, la CA 14.1.3.2 “Néctares de hortalizas” y la CA 14.1.3.4 “Concentrados para néctares de hortalizas”, y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado; y
    - G. polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en la Norma para pepinos encurtidos (CXS 115-1981).

**Introducción:**

2. El CCFA, en sus reuniones 47.<sup>a</sup>, 48.<sup>a</sup>, 49.<sup>a</sup> y 50.<sup>a</sup>, examinó el uso de aditivos con función de “regulador de la acidez” y función de “emulsionante”, “estabilizador” y/o “espesante” en los alimentos que recaen bajo el mandato del CCPFV. El CCFA, en estas reuniones, solicitó orientación al CCPFV sobre el uso de aditivos alimentarios con esas funciones tecnológicas en esos alimentos. El CCPFV, en su 29.<sup>a</sup> reunión, proporcionó una respuesta sobre estos asuntos a la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA en CX/FA 21/52/2. Actualmente el CCPFV está aplazado *sine die*.

---

<sup>1</sup> REP 21/FA, párr. 183(ii)

**Antecedentes sobre los temas A) y B): Disposiciones sobre tartratos en las CA 04.1.2.2 y 04.1.2.6**

3. El Grupo de trabajo presencial (GTp) sobre la NGAA de la CCFA48 sometió a debate las disposiciones propuestas sobre tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en las CA 04.1.2.2 (Frutas desecadas) y 04.1.2.6 (Productos para untar a base de frutas (por ejemplo, el “chutney”), excluidos los productos de la CA 04.1.2.5). Se observó que los tartratos se utilizan como regulador de la acidez en los productos normalizados y no normalizados en estas categorías de alimentos. Sin embargo, también se señaló que la norma sobre productos correspondiente a la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Norma del Codex para el coco desecado (CODEX STAN 177-1991)) no permite reguladores de la acidez y los tartratos no figuran en la lista de reguladores de la acidez de la norma sobre productos correspondiente a la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Norma del Codex para la salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987)).<sup>2</sup> La cuadragésima octava reunión del CCFA acordó retener las disposiciones para el uso de tartratos en las categorías de alimentos 04.1.2.2 y 04.1.2.6 de la NGAA, y solicitar orientación al CCPFV sobre el uso de reguladores de la acidez, en general, y tartratos, específicamente, en los alimentos de esas categorías de alimentos y las normas de productos correspondientes.<sup>3, 4</sup>

**Antecedentes sobre el tema C): Uso general de emulsionantes, estabilizantes y espesantes en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas**

4. El GTp sobre la NGAA de la CCFA47 sometió a debate los proyectos de disposiciones existentes en los Cuadros I y II de la NGAA para los aditivos alimentarios con función de “emulsionante, estabilizante y espesante”, incluidas las disposiciones sobre pectinas (SIN 440) y goma xantana (SIN 416) en las CA 14.1.2 y 14.1.3.<sup>5</sup> La CCFA47 decidió solicitar aclaración al CCPFV sobre la justificación tecnológica del uso de “emulsionantes, estabilizantes y espesantes”, en general, y goma xantana (SIN 415), en particular, en estas CA.<sup>6, 4</sup> Al examinar los proyectos de disposiciones sobre carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa) (SIN 466), goma gellan (SIN 418) y citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la CA 14.1.2.1, el GTp sobre la NGAA para la CCFA50 señaló que el Comité aún esperaba la respuesta del CCPFV a la solicitud de la CCFA47 con respecto al uso de aditivos alimentarios con función de “emulsionante, estabilizante y espesante” en esta categoría de alimentos, y retuvo esas disposiciones en su trámite actual en espera de la respuesta del CCPFV.<sup>7</sup>

5. En respuesta a la carta circular CL 2018/27-FA, Japón propuso incluir en la NGAA proyectos de disposiciones para el uso de polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437).<sup>8</sup> La CCFA51 introdujo esas disposiciones en la NGAA en el trámite 2 y solicitó al GTE sobre la NGAA para la CCFA52 que distribuyera las disposiciones para la formulación de observaciones.<sup>9</sup> Durante el debate de los proyectos de disposiciones para el polisacárido de semillas de tamarindo en las CA 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3 y 14.1.3.4, la CCFA52 tomó nota del debate de la CCPFV29, presentado en CX/FA 21/52/2, sobre el uso general de aditivos con función de emulsionante, estabilizante y espesante en esas categorías de alimentos, y convino en solicitar al GTE sobre la NGAA para la CCFA53 que redistribuyera esas disposiciones para la formulación de observaciones.<sup>10</sup>

**Antecedentes sobre el tema D): Colorantes en las patatas (papas) fritas**

6. Como parte de su trabajo normal de establecimiento de normas considerando las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CODEX STAN 320-2015), la CCPFV28 no pudo llegar a un consenso sobre el uso de colorantes en las patatas (papas) fritas (un anexo de CODEX STAN 320-2015) y pidió a la CCFA49 que aclarara este uso en relación con la reducción de la

---

<sup>2</sup> FA/48 CRD2

<sup>3</sup> REP 16/FA, párr. 65

<sup>4</sup> Se recibió una respuesta de la CCPFV28 sobre esta cuestión para su examen por la CCFA49. Sin embargo, la CCFA49 señaló que la respuesta de la CCPFV28 sobre esta cuestión no era concluyente y pidió que el CCPFV proporcionara respuestas más concluyentes (REP17/FA, párrs. 9 y 14(ii)).

<sup>5</sup> FA/47 CRD2

<sup>6</sup> REP 15/FA, párr. 74

<sup>7</sup> FA/50 CRD2

<sup>8</sup> CX/FA 19/51/8

<sup>9</sup> REP 19/FA, párrs. 24 y 138(xiii).

<sup>10</sup> REP 21/FA, párr. 138.

acrilamida.<sup>11</sup> La CCFA49 respondió que la justificación tecnológica del uso de colorantes en las patatas (papas) fritas formaba parte del ámbito del CCPFV y remitió al CCPFV a la aclaración de la Secretaría del JECFA con respecto a la acrilamida.<sup>12</sup> CODEX STAN 320-2015 corresponde a la CA 04.2.2.1 en la NGAA.

**Antecedentes sobre el tema E): Reguladores de la acidez en zumos (jugos) de frutas (CA 14.1.2.1) relacionados con el uso de goma gellan (SIN 418) como emulsionante en zumo (jugo) de ciruelas chino**

7. En respuesta a la carta circular CL 2014/15-FA, Tailandia propuso incluir en la NGAA los proyectos de disposiciones para el uso de goma gellan (SIN 418) en la CA 14.1.2.1 para su uso específico en el zumo (jugo) de ciruelas chino y en combinación con lactato de calcio (SIN 327) y citrato trisódico (SIN 331(iii))<sup>13</sup>. El GTp sobre la NGAA para la CCFA50 examinó los proyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) y señaló que la norma sobre productos correspondiente a esta categoría de alimentos (CODEX STAN 247-2005) se había armonizado para incluir una referencia general a la NGAA.<sup>7</sup> Como resultado de esa armonización, en la CA 14.1.2.1 de la NGAA se han adoptado actualmente las disposiciones sobre los aditivos enumerados anteriormente en CODEX STAN 247-2005 (incluidos algunos reguladores de la acidez). Sin embargo, goma gellan, lactato de calcio y citrato de trisodio no figuraban en la norma sobre productos antes de la armonización, y el anteproyecto de disposiciones se mantuvo en el trámite 2 en la CA 14.1.2.1 con la nota 336 “Solo para uso en zumo (jugo) de ciruelas chino”. También se señaló que se trata de aditivos del Cuadro III, pero el proyecto de disposiciones de la CA 14.1.2.1 incluye dosis de uso numéricas. Posteriormente, la CCFA50 solicitó que el CCPFV aclarara la justificación tecnológica del lactato de calcio utilizado como regulador de la acidez en el zumo (jugo) de frutas, en general, y en el zumo (jugo) de ciruela chino, en particular, así como la dosis de uso según BPF.<sup>14</sup>

**Antecedentes sobre el tema F): Reguladores de la acidez en zumos (jugos) y néctares de hortalizas (CA 14.1.2.2, 14.1.2.4, 14.1.3.2 y 14.1.3.4)**

8. El GTp sobre la NGAA de la CCFA50 sometió también a debate las disposiciones en el procedimiento de trámites para el uso de fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v) - (vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542) y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en las categorías de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas) y 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas), y recomendó que las disposiciones se retuvieran en espera de la orientación del CCPFV sobre la justificación tecnológica del uso, en general, de reguladores de la acidez en esas categorías de alimentos, y los aditivos como reguladores de la acidez, específicamente, así como las dosis máximas de uso necesarias para obtener el efecto técnico.<sup>7</sup>

**Antecedentes sobre el tema G): Disposición para polisacárido de semillas de tamarindo en la Norma para pepinos encurtidos (CXS 115-1981).**

9. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), en su 84.<sup>a</sup> reunión, asignó al polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) una IDA “no especificada” y, en consecuencia, la CCFA50 incluyó una disposición para este aditivo en el Cuadro III de la NGAA en el trámite 3, y solicitó al GTE sobre la NGAA de la CCFA51 que distribuyera las disposiciones para la formulación de observaciones en el trámite 3, incluido el uso del polisacárido de semillas de tamarindo en las normas de productos correspondientes a las categorías de alimentos no enumeradas en el Anexo del Cuadro III (lo que requiere una inclusión de esa norma de productos en la disposición del Cuadro III para el aditivo).<sup>15</sup> El GTp sobre la NGAA de la CCFA51 sometió a debate una propuesta de inclusión de la Norma para pepinos encurtidos (CXS 115-1981) en la disposición del Cuadro III para el polisacárido de semillas de tamarindo.<sup>16</sup> (CXS 115-1981 corresponde a la CA 04.2.2.3 de la NGAA, una CA que no figura en el Anexo del Cuadro III. Por lo tanto, podría ser necesario incluir CXS 115-1981 en la disposición

<sup>11</sup> CX/FA 17/49/2, párr. 30

<sup>12</sup> REP 17/FA, párrs. 11, 12, y 14(iii)

<sup>13</sup> CX/FA 15/47/14

<sup>14</sup> REP18/FA, párr. 86

<sup>15</sup> REP18\_FA, párr. 12

<sup>16</sup> FA/51, CRD2.

en el Cuadro III para el polisacárido de semillas de tamarindo, ya que no habría ninguna disposición para el polisacárido de semillas de tamarindo en los Cuadros I y II de la NGAA). La CCFA51 señaló que CXS 115-1981 incluye espesantes específicos para uso solo en pepinos encurtidos en tipo de mostaza, pero que esa lista fue aprobada antes de la revisión del polisacárido de semillas de tamarindo por la 84.ª reunión del JECFA, por lo tanto, el SIN 437 no figura en CXS 115-1981. La CCFA51 también señaló que CXS 115-1981 está dentro del mandato del CCPFV. Por lo tanto, la CCFA51 solicitó que el CCPFV proporcionara orientación sobre este tema.<sup>17</sup>

Documento de trabajo:

10. El GTE sobre la NGAA distribuyó tres circulares en relación con este apéndice con el fin de solicitar que se formularan observaciones sobre el enfoque general para abordar el uso en toda la categoría de alimentos o las dosis de uso reales y/o justificación tecnológica de los proyectos y anteproyectos específicos de las disposiciones sometidas a debate.

11. El presente documento está dividido en dos anexos y presenta propuestas para cada disposición que está sometida a debate (aprobar, aprobar con revisión, suspender, suspender y trasladar a las subcategorías, según corresponda, solicitar información) en el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro II de la NGAA. En el anexo 1 se presentan propuestas sobre disposiciones en las categorías de alimentos no relacionadas con los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas (temas A, B, D y G). El anexo 2 se refiere a las disposiciones para el uso de aditivos en las categorías de alimentos 14.1.2 y 14.1.3, y sus subcategorías (el uso de aditivos en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas – temas C, E y F).

12. Las propuestas planteadas en este informe se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la siguiente información:

- Para cada categoría de alimentos se proporciona información sobre las normas del Codex sobre productos correspondientes y el uso de aditivos alimentarios en esas normas sobre productos;
- Las observaciones de la CCPFV29 presentadas en REP20/PFV;
- Los debates históricos sobre la disposición en sesiones anteriores del CCFA; y
- Las observaciones de los miembros del GTE.

13. Estas recomendaciones están basadas en la “ponderación de las pruebas”, es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas que a las observaciones sin justificación.

---

<sup>17</sup> REP19\_FA, párr. 67

**Anexo A - Disposiciones en las categorías de alimentos no relacionadas con los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas (temas A, B, D y G)**

En este anexo se presentan recomendaciones sobre las disposiciones en las categorías de alimentos no relacionadas con los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas (temas A, B, D y G).

**Temas A y B: Disposiciones sobre tartratos en las CA 04.1.2.2 (Frutas desecadas) y 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta)****N.º de categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas)**

**Normas sobre productos correspondientes: CODEX STAN 67-1981, CODEX STAN 130-1981:** Permiten ácido sórbico, dióxido de azufre, aceite mineral (67-1981 solo); **CODEX STAN 177-1991:** Permite antioxidantes y conservantes en la CA 04.1.2.2 de la NGAA (la CCPFV28 informó a la CCFA49 de que en los productos correspondientes a CODEX STAN 177-1991 no se utilizan tartratos (CX/FA 17/49/2, párrafo 21)).

**De la CCPFV29 (REP20/PFV párrs. 23, 24):** en relación con la justificación técnica del uso de reguladores de la acidez en general en la CA 04.1.2.2 (Frutas desecadas): Los reguladores de la acidez se utilizan para controlar la acidez o la alcalinidad de varios tipos de frutas desecadas. El pH de los alimentos puede afectar considerablemente su inocuidad y la percepción del consumidor, por lo que resulta necesario utilizar reguladores de la acidez como el ácido cítrico (SIN 330) y el ácido ascórbico, L- (SIN 300) como agentes reguladores del pH para proteger las frutas desecadas de la proliferación microbiana. La 29.ª reunión del CCPFV no proporcionó una respuesta con respecto al uso de tartratos específicamente (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor (el SIN 334 solo), secuestrantes, estabilizadores	Suspender

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la primera circular (Solicitar observaciones sobre la dosis de uso numérica (los tartratos tienen una IDA numérica del JECFA). Añadir las notas XS67, XS130 y XS177):**

**UE:** la UE no tiene conocimiento del uso de tartratos en esta CA. En la reciente petición de datos (2021), los operadores empresariales no informaron de ningún uso de tartratos en las frutas desecadas en la UE.

**Indonesia:** Apoya la propuesta de la 1.ª circular.

**EE. UU.:** En EE. UU. se permite el uso general en los alimentos según BPF



Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<b><u>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Suspender si no se proporciona información sobre la dosis de uso numérica; los miembros del GTE no proporcionaron observaciones sobre el uso real o la dosis de uso numérica de los tartratos en los productos correspondientes a la CA 04.1.2.2.):</u></b>						
<b><u>Australia, Indonesia:</u></b> Apoyan la solicitud de información						
<b><u>Colombia:</u></b> Colombia tiene reglamentos sobre el uso de TARTRATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de TARTRATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a la DM de 3g/kg.						
<b><u>UE:</u></b> Apoya la suspensión						

**N.º de categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)**

**Normas sobre productos correspondientes: CODEX STAN 160-1987 (Norma para la salsa picante de mango):** Incluye reguladores de la acidez y conservantes específicos.

**De la CCPFV29 (REP20/PFV párr. 20):** La CCPFV29 estuvo de acuerdo con la inclusión de tartratos como reguladores de la acidez en la CA 04.1.2.6 con las justificaciones tecnológicas de que (i) el mango es generalmente rico en vitaminas y minerales, como calcio, hierro, vitamina C, complejo de vitamina B. Estos nutrientes son sumamente susceptibles a la temperatura y la oxidación. Los tartratos, como reguladores de la acidez, pueden proteger contra ambas; (ii) el uso de tartratos en productos para untar a base de frutas, por ejemplo, la salsa picante de mango, puede ayudar a mejorar la vida útil del producto al ayudar a garantizar que el pH del producto se mantenga por debajo de 4,6; el producto no se deteriora por bacterias (las bacterias que provocan el deterioro no pueden proliferar cuando el pH es bajo); y hacer posible la utilización de una menor cantidad de conservantes al mantener el pH en un nivel bajo.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	3 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor (el SIN 334 solo), secuestrantes, estabilizadores	Adoptar. Remitir al GT encargado de la armonización para revisar CODEX STAN 160-1987 para incluir una disposición para tartratos con una nota “Mantener el pH por debajo de 4.6”
<b><u>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la primera circular</u></b> (Aunque la CCPFV29 proporcionó una justificación tecnológica para el uso de tartratos en la salsa picante de mango, no revisó CODEX STAN 160-1987. Solicitar observaciones sobre la adopción de la disposición en la NGAA y la revisión de CODEX STAN 160-1987 para incluir la disposición para tartratos con una nota “Para mantener el pH por debajo de 4.6”):						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<u>UE:</u> Acepta						
<p><b><u>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (adoptar; (nota de la Presidencia: la armonización de CODEX STAN 160-1987 está siendo examinada actualmente por el GTE encargado de la armonización de la CCFA53):</u></b></p> <p><b><u>Australia:</u></b> Australia observa que la disposición propuesta por el GTE encargado de la armonización figura en el apéndice 7 de la segunda circular (página 1 de la explicación, páginas 41 y 47 de las enmiendas propuestas). Se propone la armonización con CXS 160, por lo que es consistente con esta propuesta de adopción del GTE en la NGAA.</p> <p><b><u>Colombia:</u></b> Colombia tiene reglamentos sobre el uso de TARTRATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de TARTRATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a la DM de 3g/kg.</p> <p><u>UE:</u> Lo apoya</p>						

#### **Tema D: Colorantes en las patatas (papas) fritas**

**Nota de la Presidencia de la primera circular:** La CCPFV27 consideró actualizar e incorporar varias normas individuales existentes en una Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015). Al considerar la incorporación de patatas (papas) fritas congeladas rápidamente en la Norma para hortalizas congeladas rápidamente, se propusieron varias nuevas clases funcionales de aditivos alimentarios que no estaban en la Norma original para patatas (papas) fritas congeladas rápidamente (CXS 114-1981). Estas nuevas clases funcionales, que incluían “colorantes”, se analizaron más a fondo en la CCPFV28 (Rep 17/PV párrs. 56 a 61). Algunas delegaciones del CCPFV señalaron que los colorantes se utilizaban actualmente para restablecer el color y facilitar la reducción de acrilamida al permitir freír a temperaturas más bajas (reduciendo la formación de acrilamida) al tiempo que proporcionaban el color esperado por los consumidores para las patatas (papas) fritas hasta el punto final. Por lo tanto, la omisión podría ser contraproducente para los esfuerzos de los gobiernos y la industria para minimizar la formación de acrilamida y, por lo tanto, reducir los riesgos para la salud humana. Sin embargo, otras delegaciones señalaron que podría ser más apropiado educar a los consumidores para que aceptaran un color más claro de las patatas (papas) fritas y que existían otros medios para lograr una reducción de la formación de acrilamida (p. ej., el uso de la enzima asparaginasa que no supondría el uso de colorantes). Como no se pudo llegar a un consenso, la CCPFV28 solicitó a la CCFA49 que proporcionara claridad sobre este uso.

La CCFA49 sometió a debate el tema, incluso con aportación de la Secretaría del JECFA (REP17/FA, párrs. 11, 12). El JECFA señaló que la acrilamida se forma durante el tratamiento con altas temperaturas, como freír y hornear, pero que no había una relación funcional directa entre el uso del colorante y la menor exposición de los consumidores a la acrilamida. La CCFA49 también tomó nota del Código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos (CAC/RCP 67-2009) y que el uso de colorantes en frutas y hortalizas procesadas era competencia del CCPFV.

**De la CCPFV29 (REP20/PFV párrafo 28 y apéndice VII parte A):** La CCPFV29 señaló que, si bien los aditivos colorantes mejoran el color y, por lo tanto, podían facilitar la reducción de la formación de acrilamida en las patatas (papas) fritas congeladas, los miembros no estuvieron de acuerdo sobre si tal uso era necesario ya que había otros medios para reducir la acrilamida.

**Primera, segunda y tercera carta circular:** La primera y segunda carta circular solicitaron observaciones sobre si los aditivos alimentarios con la clase funcional de colorante se utilizan en las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente que actualmente son objeto de comercio internacional y por qué no son suficiente otros medios para reducir la formación de acrilamida. Esas circulares solicitaban también información a los miembros que se oponían al uso, sobre cómo esto induce a error al consumidor en el sentido de que estos productos están más procesados que otras hortalizas congeladas

rápidamente, y CXS 320-2015 ya permite aditivos alimentarios (secuestrantes) en las patatas (papas) fritas para facilitar el procesado, que no están permitidos para otras hortalizas (la mayoría de las cuales no permite ningún aditivo alimentario y solo se escaldan, no se fríen), y estipula que el producto debe ser tratado para lograr un color satisfactorio y estable. Las observaciones a ambas circulares reflejaron el debate desde la CCPFV27 a la CCPFV29, sin consenso entre los miembros del GTE. Un miembro señaló también que, si bien CXS 320-2015 corresponde a la CA 04.2.2.1 y el descriptor de la CA 04.2.2.1 menciona “patatas (papas) fritas congeladas rápidamente”, el descriptor de la CA 04.2.2.8 menciona “patatas (papas) fritas” y que no tiene una norma sobre productos correspondiente. Además, aunque la CA principal 04.2.2 y 04.2.2.8 tienen disposiciones sobre colorantes, la CA 04.2.2.1 no tiene disposiciones sobre colorantes. Por lo tanto, la tercera circular recomendó posponer el debate sobre este asunto hasta que el CCFA aborde las disposiciones para el uso de colorantes en la CA 04.2.2 y sus subcategorías.

**Propuesta final del GTE:** Posponer el debate sobre el tema D hasta que el GTE sobre la NGAA aborde las disposiciones para el uso de colorantes en la CA 04.2.2 y sus subcategorías, de modo que el debate sobre la inclusión de colorantes en CXS 320-2015 pueda incluirse en el debate más amplio sobre el uso de colorantes en la CA 04.2.2 y sus subcategorías.

### **Tema G: Inclusión de polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en la Norma para pepinos encurtidos (CXS 115-1981)**

**De la CCPFV29 (REP20/PFV, párrafo 31 y apéndice VII, parte(B)):** La CCPFV29 acordó remitir al CCFA las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios en CXS 115-1981 para incluir una disposición para el SIN 437 en la lista de espesantes en esa norma para productos.

**Nota de la Presidencia:** El polisacárido de semillas de tamarindo es un aditivo del Cuadro III. CXS 115-1981 corresponde a la CA 04.2.2.3 de la NGAA, la cual no está en el Anexo del Cuadro III. Por lo tanto, la inclusión de una disposición para el polisacárido de semillas de tamarindo en CXS 115-1981 podría reflejarse en la columna “aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas para productos” en la disposición del Cuadro III para el polisacárido de semillas de tamarindo.

**Primera circular:** La primera circular proponía que la inclusión de CXS 15-1981 en la disposición del Cuadro III para el polisacárido de semillas de tamarindo se remitiera al GT encargado de la armonización para que se reflejara según el procedimiento de armonización normal. Todas las observaciones presentadas a la primera circular estaban de acuerdo con la propuesta. Como se llegó a un consenso en la respuesta a la primera circular, el tema G no se incluyó en la segunda y tercera circular.

**Propuesta final del GTE:** Remitir la inclusión de CXS -115-1981 en la disposición del Cuadro III para polisacárido de semillas de tamarindo al GT encargado de la armonización para que se refleje según el procedimiento de armonización normal.

**Anexo B - disposiciones en las categorías de alimentos 14.1.2 y 14.1.3, y sus subcategorías (el uso de aditivos en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas – temas C, E y F)**

Este anexo se divide en dos partes.

- La parte 1 aborda las disposiciones de las CA 14.1.2 y 14.1.3, y sus subcategorías sobre las que el GTE pudo llegar a un consenso sobre: el tema C (con excepción de las disposiciones para el uso de goma xantana (SIN 415) y polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437)), el tema E y el tema F.
- La parte 2 aborda las disposiciones del tema C que requieren mayor debate, específicamente las disposiciones para goma xantana (SIN 415) y polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437).

**Parte 1: Disposiciones en las CA 14.1.2 y 14.1.3, y sus subcategorías sobre las que el GTE pudo llegar a un consenso sobre**

**El tema C: Disposiciones para emulsionantes, estabilizadores y espesantes en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas (CA 14.1.2, 14.1.3 y subcategorías) con excepción de las disposiciones para goma xantana (SIN 415), polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) y goma gellan (SIN 418)**

**N.º de categoría de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, apéndice IV, FA/46 CRD 2, apéndice II):** El uso de reguladores de la acidez está justificado en cada caso individual. El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** está justificado de forma general

**Normas sobre productos correspondientes: CODEX STAN 247-2005** se aplica a las subcategorías 14.1.2.1 y 14.1.2.3. Contiene una referencia general a la NGAA.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / aprobado</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Pectinas	440	3-000		2	Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Suspender y trasladar a las subcategorías 14.1.2.2 y 14.1.2.4

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la primera y segunda circular (Suspender la disposición y trasladarla a las subcategorías 14.1.2.2 y 14.1.2.4. Ya hay una disposición adoptada para pectinas en todas las demás subcategorías de la CA 14.1.2.):**

**Canadá, Chile, UE, Kenya, Sudáfrica, FoodDrinkEurope, ICBA, IFU:** Apoyan la propuesta

**Colombia:** Apoya el uso de pectinas según BPF

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2 000		2	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	Suspender
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la primera circular</b> (observaciones no solicitadas en la 1.ª circular):</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> No apoyamos la aprobación de carboximetilcelulosa sódica en zumos (jugos) y néctares de frutas. Carboximetilcelulosa sódica actúa como espesante y, por lo tanto, compromete la autenticidad de los zumos (jugos) y, en particular, la sección “3.3 AUTENTICIDAD Se entiende por autenticidad el mantenimiento en el producto de las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de la fruta o frutas de que proceden” de la norma del Codex 247/2005.</p> <p><b>IFU:</b> No apoyamos la aprobación de carboximetilcelulosa sódica en zumos (jugos) y néctares de frutas.</p>						
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la segunda circular</b> (Solicitar información sobre el uso. Suspender si no se proporciona información):</p> <p><b>Australia, UE, FIA, ICBA, IFU:</b> Apoyan la suspensión</p> <p><b>Colombia:</b> Colombia no tiene datos de la evaluación de riesgos de CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA) para dicha CA. En Colombia el uso de CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA) no está restringido.</p>						

#### **N.º de categoría de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas)**

**De la CCPFV29 (REP20/PFV, párrafo 28 y apéndice VI, parte A):** La CCPFV29 recomienda la adición de pectinas (SIN 440) a una dosis de uso según BPF en los Cuadros I y II de la NGAA para la CA 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas) con la nota 35

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
Pectinas	440	3 000			Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Trasladado de la CA 14.1.2. Aprobar según BPF con la nota 35 “Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.”

#### **Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la primera circular:**

**Canadá, Chile, UE, Sudáfrica, ICBA:** Apoyan la propuesta de la primera circular.

**Japón:** Apoya la propuesta de la 1.ª circular. Las pectinas se utilizan en zumos (jugos) mixtos de frutas y hortalizas (zumo (jugo) turbio) a 2 900 mg/kg para uniformar los ingredientes.

**Kenya:** Está de acuerdo con la recomendación de la 1.ª circular. Sin embargo, se hace hincapié en que se garantice que no se utiliza para engañar a los consumidores.

**FoodDrinkEurope e IFU:** Por consistencia con la categoría de alimentos 14.1.2.1 - Zumo (jugo) de frutas, estamos de acuerdo con la propuesta

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Adoptar según BPF con la nota 35 “Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.”):</b>						
<b>Australia, Chile, UE, FIA, ICBA, IFAC, IFU:</b> Lo apoyan						
<b>Colombia:</b> Apoya el uso de pectinas según BPF						

#### **N.º de categoría de alimentos 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas)**

**De la CCPFV29 (REP20/PFV, párrafo 28 y apéndice VI, parte A):** La CCPFV29 recomienda la adición de pectinas (SIN 440) a una dosis de uso según BPF a los Cuadros I y II de la NGAA para la CA 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas) con las notas 35 “Solo para uso en los zumos (jugos) turbios” y 127 “Sobre la base que se sirve al consumidor”

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
Pectinas	440	3 000			Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Trasladado de la CA 14.1.2. Aprobar según BPF con la nota 35 “Solo para uso en los zumos (jugos) turbios.”

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la primera circular: (Nota de la Presidencia):** Varias observaciones a la primera circular solicitan que la nota 127 “sobre la base que se sirve al consumidor” se elimine de todas las disposiciones en las CA relacionadas 14.1.2.3 y 14.1.3.3 con una DM según BPF ya que esta nota solo es necesaria para aditivos con una dosis de uso numérica. Este tema no está en el mandato del GTE, sin embargo, se indicará en el informe del GTE para que pueda debatirse más a fondo en la CCFA53).

**Canadá:** Canadá apoya la propuesta y no le preocupa la ausencia de la nota 127 por la razón expuesta. Sin embargo, observa que los concentrados de productos de frutas (CA 14.1.2.3 y 14.1.3.3) siempre incluyen la nota 127, incluso para los “aditivos según BPF”, mientras que los concentrados de productos de hortalizas no la incluyen. Canadá se pregunta si está justificada una limpieza incidental de las notas en las CA 14.1.2.3 y 14.1.3.3.

**Chile, UE, Kenya, Sudáfrica, ICBA:** Están de acuerdo con la propuesta de la 1.ª circular

**Japón:** Apoya la propuesta de la 1.ª circular. Las pectinas se utilizan en concentrados para zumos (jugos) mixtos de frutas y hortalizas (zumo (jugo) turbio) a 2 900 mg/kg sobre la base que se sirve al consumidor para uniformar los ingredientes.

**FoodDrinkEurope e IFU:** Por consistencia con la categoría de alimentos 14.1.2.3 - Concentrados para zumos (jugos) de frutas, estamos de acuerdo con la propuesta de la primera circular. Estamos de acuerdo en que la nota 127 no es necesaria ya que la DM es según BPF y, por lo tanto, sugerimos eliminar la nota 127 para pectina en la categoría de alimentos 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de frutas.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular</b> (Adoptar según BPF con la nota 35 “Solo para uso en los zumos (jugos) turbios.” La nota 127 “Sobre la base que se sirve al consumidor” no es necesaria ya que la DM es según BPF. La nota 127 solo podría ser necesaria para aditivos con una dosis de uso numérica):</p> <p><b>Australia, Chile, Colombia, UE, FIA, ICBA, IFAC, IFU:</b> Lo apoyan</p>						

**N.º de categoría de alimentos 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas)**

**Normas sobre productos correspondientes: CODEX STAN 247-2005 (Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas):** Referencia general a la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
Pectinas	440	3 000		2	Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Suspender. Ya se han adoptado disposiciones para pectinas según BPF en todas las subcategorías.

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la primera y segunda circular** (Suspender. Ya se han adoptado disposiciones para pectinas a dosis según BPF en todas las subcategorías de la CA 14.1.3.):

**Canadá, Chile, Colombia, UE, Kenya, Sudáfrica, ICBA:** Apoyan la propuesta

**FoodDrinkEurope:** FoodDrinkEurope lo apoya ya que ya se han adoptado disposiciones para pectinas a dosis según BPF en todas las subcategorías de la CA 14.1.3. Existe una inconsistencia entre los néctares de frutas y sus concentrados a los que se aplica la nota 127, y los néctares de hortalizas y sus concentrados a los que no. Para mantener la consistencia, sugerimos eliminar la nota 127 de los néctares de frutas y sus concentrados, ya que la DM es según BPF.

**IFU:** Estamos de acuerdo con la propuesta. Existe una inconsistencia entre los néctares de frutas y sus concentrados a los que se aplica la nota 127 y los néctares de hortalizas y sus concentrados a los que no. Para mantener la consistencia, sugerimos eliminar la nota 127 de los néctares de frutas y sus concentrados, ya que la DM es según BPF.

**Tema E: Reguladores de la acidez en zumos (jugos) de frutas (CA 14.1.2.1) y el uso relacionado de goma gellan (SIN 418) en zumo (jugo) de ciruelas chino**

**N.º de categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas)**

**Normas sobre productos correspondientes: CODEX STAN 247-2005 (Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas):** Referencia general a la NGAA

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
GOMA GELLAN	418	200	336*	2	Gelificantes,	<p>Suspender: la nota 336 limita el uso al “jugo (zumo) de ciruelas chino”, que se incluye en la CA 14.1.4 (bebidas a base de agua aromatizadas).</p> <p>La CA 14.1.4 no está en el Anexo del Cuadro III, por tanto todos los aditivos del Cuadro III están permitidos en la CA 14.1.4. Los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro III.</p>
LACTATO DE CALCIO	327	1 200	336*	2	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	500	336*	2	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	

**Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la primera circular** (La primera circular solicitaba observaciones sobre si el zumo (jugo) de ciruelas chino es un producto bajo la CA 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas) o la CA 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas):

**Brasil:** Este producto (zumo (jugo) de ciruelas chino) no suele consumirse en Brasil.

**Chile:** Apoya que estas disposiciones deben estar incluidas en el debate general sobre los productos formulados de zumos (jugos) y néctares con “ingredientes de aditivos alimentarios distintos a los zumos (jugos)”.

**UE:** Acepta que el zumo (jugo) de ciruelas chino esté cubierto por la CA 14.1.4.

**Kenya y FIA:** Apoyan la observación de ICBA.

**Tailandia:** No tiene ninguna objeción a que el zumo (jugo) de ciruelas chino que contiene jarabe de fructosa, azúcar y aditivos alimentarios no permitidos, no esté incluido en la CA 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) y sea un producto de la CA 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas).

También podemos estar de acuerdo en que el uso de goma gellan (SIN 418), citrato trisódico (SIN 331(iii)) y lactato de calcio (SIN 327) en este producto ya esté incluido en la CA 14.1.4 (bebidas a base de agua aromatizadas).

**FoodDrinkEurope e IFU:** Los ejemplos que hemos visto de estos productos no encajan en la categoría de zumos (jugos), sino en bebidas a base de zumos (14.1.4). Véanse los ejemplos siguientes.

Marca	Ingredientes
-------	--------------



Chivalry	Agua, jarabe de alto contenido de fructosa, zumo (jugo) de manzana concentrado, zumo (jugo) de ciruela concentrado, aditivos (CO2, ácido cítrico, caramelo, ciclamato de sodio, benzoato de sodio), aromas
Netease	Agua, jarabe de alto contenido de fructosa, azúcar extrafino, azúcar cristal, espinillo, ciruela, osmanto, aditivos (ácido cítrico, caramelo, ciclamato de sodio, benzoato de sodio), aromas
Jiulongzhai	Agua, azúcar cristal, ciruela, osmanto, rosa roja, espinillo, glicirrizina, cáscara de mandarina, sal
Master Kong	Agua, azúcar extrafino, ciruela, cáscara de mandarina, espinillo, glicirrizina, sal, aditivo y aromas
Erbao	Agua, zumo (jugo) de ciruelas frescas, azúcar extrafino, azúcar moreno, jarabe de alto contenido de fructosa, glucosa, aditivos (ácido cítrico, ácido DL-málico, carboximetilcelulosa sódica, goma xantana, citrato de sodio, D-isoascorbato de sodio)

**ICBA:** El zumo (jugo) de ciruelas chino descrito es, de hecho, una bebida de zumo que encaja en 14.1.4.2. (es decir, no es 100% zumo). Por consiguiente, la cuestión específica del lactato de calcio (y los demás reguladores de la acidez enumerados) y el zumo (jugo) de ciruelas chino hace que este debate sea irrelevante. En relación con la cuestión más amplia de los reguladores de la acidez que no son derivados de zumos (jugos) en los zumos (jugos)/néctares de frutas, cualquier decisión que se tome en cuanto al enfoque para las EEE debe ampliarse también a los reguladores de la acidez que no son derivados de zumos (jugos).

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Suspender – uso limitado a “Zumo (jugo) de ciruelas chino” (nota 336) cuya primera circular acordada se incluye en la CA 14.1.4, no en la CA 14.1.2.1):**

**Australia:** Australia no está familiarizada con el producto, pero puede apoyar la propuesta de la Presidencia si el GTE lo apoya. Toma nota de las observaciones de ICBA de que estos 3 aditivos alimentarios son aditivos del Cuadro III y 14.1.4 no figura en el Anexo del Cuadro III (por lo que los aditivos alimentarios del Cuadro III están permitidos en la CA 14.1.4 y por lo tanto en 14.1.4.2).

**Chile:** Este producto (zumo (jugo) de ciruelas chino) no suele consumirse en Chile. Sin embargo, Chile apoya a aquellos países que en la primera circular están de acuerdo en incluir el zumo (jugo) de ciruelas chino en la CA 14.1.4.

**UE, FIA, FoodDrinkEurope, ICBA, IFU:** Apoyan la suspensión

#### **Tema F: Reguladores de la acidez en zumos (jugos) de hortalizas (CA 14.1.2.2, 14.1.2.4) y néctares de hortalizas (CA 14.1.3.2, 14.1.3.4)**

**Nota de la Presidencia:** El debate en la primera circular sobre el uso de reguladores de la acidez en zumos (jugos) y néctares de hortalizas se limitó a las disposiciones de la CA 14.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas), ya que el CCPFV había proporcionado una respuesta sobre el uso de fosfatos y tartratos en esa categoría de alimentos. Sin embargo, la respuesta del CCPFV para la CA 14.1.3.4 vincula los fosfatos al uso en combinación con benzoatos y sorbatos, ninguno de los cuales tiene disposiciones en la NGAA para el uso en zumos (jugos) o néctares de hortalizas. En respuesta a la primera circular, muchos miembros del GTE señalaron que la orientación del CCPFV para la CA 14.1.3.4 era muy similar a la de los zumos (jugos) y néctares de frutas, lo que limita el uso en combinación con benzoatos y sorbatos, y también que el uso de tartratos en zumos (jugos) y néctares de frutas se limitaba al uso en el zumo (jugo) de uva. Por consiguiente, varios miembros del GTE solicitaron información sobre el uso real de fosfatos y tartratos en zumos (jugos) y néctares de hortalizas.

**N.º de categoría de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, apéndice IV, FA/46 CRD 2, apéndice II):** El uso general de reguladores de la acidez en esta CA está justificado

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1 000	33, 127	7	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Suspendir
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Solicitar información sobre el uso real en esta CA y si el uso es en combinación con benzoatos y sorbatos):</b></p> <p><b>Australia:</b> Apoya la solicitud de información</p> <p><b>Colombia:</b> Colombia tiene reglamentos sobre el uso de FOSFATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de FOSFATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a una dosis según BPF.</p> <p><b>UE:</b> La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real de fosfatos en esta categoría de alimentos. La UE no apoya el uso de fosfatos en esta categoría de alimentos.</p> <p><b>ICBA:</b> Se une a los demás para apoyar los usos</p> <p><b>IFU:</b> Ha preguntado a sus miembros si los fosfatos se utilizan en zumos (jugos) de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta sea suspendida</p>						
TARTRATOS	334, 335(II), 337	4 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor (el SIN 334 solo), secuestrantes, estabilizadores	Suspendir
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Solicitar información sobre el uso real en esta CA y si el uso se limita solo al ácido tartárico (SIN 334)):</b></p> <p><b>Australia:</b> Apoya la solicitud de información</p>						

**Colombia:** Colombia tiene reglamentos sobre el uso de TARTRATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de TARTRATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a la DM de 3g/kg.

**UE:** La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real en esta categoría de alimentos.

**ICBA:** Se une a los demás para apoyar los usos

**IFU:** Ha preguntado a sus miembros si los tartratos se utilizan en zumos (jugos) de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta se suspenda

#### **N.º de categoría de alimentos 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, apéndice IV, FA/46 CRD 2, apéndice II):** El uso general de reguladores de la acidez en esta CA está justificado

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / aprobado</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	1 000	33	7	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Suspender

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Solicitar información sobre el uso real en esta CA y si el uso es en combinación con benzoatos y sorbatos):**

**Australia:** Apoya la solicitud de información

**Colombia:** Colombia tiene reglamentos sobre el uso de FOSFATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de FOSFATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a una dosis según BPF.

**UE:** La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real de fosfatos en esta categoría de alimentos. La UE no apoya el uso de fosfatos en esta categoría de alimentos.

**ICBA:** Se une a los demás para apoyar los usos

**IFU:** Ha preguntado a sus miembros si los fosfatos se utilizan en concentrados para zumos (jugos) de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta se suspenda

TARTRATOS	334, 335(II), 337	4 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor (el SIN 334 solo), secuestrantes, estabilizadores	Suspender
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Solicitar información sobre el uso real en esta CA y si el uso se limita solo al ácido tartárico (SIN 334)):</b></p> <p><b>Australia:</b> Apoya la solicitud de información</p> <p><b>Colombia:</b> Colombia tiene reglamentos sobre el uso de TARTRATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de TARTRATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a la DM de 3g/kg</p> <p><b>UE:</b> La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real en esta categoría de alimentos.</p> <p><b>ICBA:</b> Se une a los demás para apoyar los usos</p> <p><b>IFU:</b> Ha preguntado a sus miembros si los tartratos se utilizan en concentrados para zumos (jugos) de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta se suspenda</p>						

**N.º de categoría de alimentos 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, apéndice IV, FA/46 CRD 2, apéndice II):** El uso general de reguladores de la acidez en esta CA está justificado

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1 000	33	7	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Suspender
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Solicitar información sobre el uso real en esta CA y si el uso es en combinación con benzoatos y sorbatos):</b></p>						

**Australia:** Apoya la solicitud de información

**Colombia:** Colombia tiene reglamentos sobre el uso de FOSFATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de FOSFATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a una dosis según BPF.

**UE:** La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real de fosfatos en esta categoría de alimentos. La UE no apoya el uso de fosfatos en esta categoría de alimentos.

**ICBA:** Se une a los demás para apoyar los usos

**IFU:** Ha preguntado a sus miembros si los fosfatos se utilizan en néctares de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta se suspenda

TARTRATOS	334, 335(II), 337	1 600	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor (el SIN 334 solo), secuestrantes, estabilizadores	Suspender
-----------	-------------------	-------	----	---	--	-----------

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Solicitar información sobre el uso real en esta CA y si el uso se limita solo al ácido tartárico (SIN 334)):**

**Australia:** Apoya la solicitud de información

**Colombia:** Colombia tiene reglamentos sobre el uso de TARTRATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de TARTRATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a la DM de 3g/kg.

**UE:** La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real en esta categoría de alimentos.

**ICBA:** Se une a los demás para apoyar los usos

**IFU:** Ha preguntado a sus miembros si los tartratos se utilizan en néctares de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta se suspenda

#### **N.º de categoría de alimentos 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, apéndice IV, FA/46 CRD 2, apéndice II):** El uso general de reguladores de la acidez en esta CA está justificado

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

**De la CCPFV29 (REP20/PFV, párrafo 28 y apéndice VII, parte A):** La CCPFV29 acordó añadir fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v);542) y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) a los Cuadros I y II de la NGAA para la CA 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas) con las notas 33 “Como fósforo”, 40 “Trifosfato pentasódico (SIN 451(i) solo, para mejorar la efectividad de los benzoatos y sorbatos”, y 127 “Sobre la base que se sirve al consumidor” con una dosis máxima de 1 000 mg/kg como fósforo.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1 000	33	7	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar como se indica, añadir las notas 40 y 127 según la orientación de la CCPFV29

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la primera circular (Adoptar, añadir las notas 40 y 127 según la orientación de la CCPFV29):**

**Canadá:** Si bien, en principio, Canadá puede apoyar la propuesta de la Presidencia, observamos que actualmente los sorbatos no están permitidos en la CA 14.1.3.4, por lo que preguntamos si la nota 40 podría ser potencialmente engañosa al implicar que se utilizan sorbatos (esto es similar a las preguntas sobre las notas engañosas para acesulfame-aspartamo en el apéndice 4). Dicho esto, no nos oponemos a la nota 40 ya que, en el supuesto que los sorbatos se permitan en el futuro, puede resultar difícil recordar que cualquier “nueva nota” adjunta a los fosfatos debe modificarse para referirse tanto a los benzoatos como a los sorbatos.

**Chile, UE, Kenya, Sudáfrica, Reino Unido, ICBA:** Pueden apoyar la propuesta de la primera circular de adopción con las notas 40 y 127. La nota 33 debería transferirse también.

**Japón:** El ácido fosfórico (SIN 338) se utiliza en concentrados para néctares mixtos de frutas y hortalizas a 810 mg/kg (como fósforo) para proporcionar acidez para el diseño del producto.

**FoodDrinkEurope e IFU:** Por consistencia con la categoría de alimentos 14.1.3.3 - Concentrados para néctares de frutas, sugerimos la inclusión de la nota 33 (como fósforo) y la nota 122 (Sujeto a las leyes nacionales del país importador.)

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Solicitar información sobre el uso real en esta CA – la inclusión de la nota 40 vincula el uso con benzoatos y sorbatos, ninguno de los cuales tiene disposiciones en esta CA) – Nota de la Presidencia – la segunda propuesta era errónea, hay una disposición aprobada para benzoatos en esta categoría de alimentos**

**Australia:** Apoya la solicitud de información

**Colombia:** Colombia tiene reglamentos sobre el uso de FOSFATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de FOSFATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a una dosis según BPF.

**UE:** La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real de fosfatos en esta categoría de alimentos. La UE no apoya el uso de fosfatos en esta categoría de alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<p><b>Japón:</b> Japón propone la eliminación de la nota 40. El ácido fosfórico (SIN 338) se utiliza sin benzoatos y sorbatos en concentrados para néctares mixtos de frutas y hortalizas a 810 mg/kg (como fósforo). Se utiliza para modificar el pH y proporcionar acidez.</p> <p><b>ICBA:</b> Se une a los demás para apoyar los usos</p> <p><b>IFU:</b> Ha preguntado a sus miembros si los fosfatos se utilizan en concentrados para néctares de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta se suspenda</p>						
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la tercera circular (Adoptar, con las notas 33 y 127):</b></p> <p><b>Brasil, Chile, Guatemala, Japón, EE. UU., ICBA, IFAC:</b> Lo apoyan</p> <p><b>UE:</b> La UE no lo apoya. En la UE, los fosfatos no están permitidos en esta CA.</p> <p>La UE observa que la evaluación de los fosfatos efectuada por el JECFA data de 1982.</p> <p>Sobre la base de la reevaluación más reciente de los fosfatos de la EFSA (2019, <a href="https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5674">https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5674</a>), las estimaciones de la exposición de toda la dieta, utilizando principalmente datos analíticos, superaron la IDA para lactantes, niños pequeños y otros niños a la dosis media, y para lactantes, niños pequeños, niños y adolescentes en el percentil 95.</p> <p><b>FIA:</b> Apoya la recomendación de ICBA que se basa en las observaciones de Japón, Colombia e IFU</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU:</b> Pueden apoyarlo con las notas 33, 40 y 127</p>						
TARTRATOS	334, 335(II), 337	1 600	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor (el SIN 334 solo), secuestrantes, estabilizadores	Adoptar con las notas 45, 127 y 128
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la propuesta de la primera circular (Adoptar según la orientación de la CCPFV29):</b></p> <p><b>Chile, UE, Indonesia, Kenya:</b> Están de acuerdo con la propuesta de la 1.ª circular</p> <p><b>Reino Unido:</b> Observa que el ácido tartárico no es un ácido predominante en los zumos (jugos) de hortalizas, por lo que no estamos seguros de la idoneidad en esta categoría. Si el consenso del GTE es que debe añadirse, entonces solicitaríamos que sea consistente con la disposición en la categoría 14.1.3.3.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<p><b>FoodDrinkEurope e IFU:</b> En la categoría de alimentos 14.1.3.3 – Concentrados de néctares de frutas, se aplican notas adicionales para tartratos. La nota 127 (Sobre la base que se sirve al consumidor). Como la DM no es según BPF, la nota es válida en este caso, aunque la DM para la categoría de alimentos 14.1.3.3 es de 4 000 mg/kg.</p> <p>Además, la nota 128 (ácido tartárico (el SIN 334 solo) también se aplica a la categoría de alimentos 14.1.3.3. Como el ácido tartárico solo existe predominantemente en el zumo (jugo) de uva y no es un ácido importante en los zumos (jugos) de hortalizas, ¿es necesario incluir los tartratos en esta categoría?</p> <p><b>ICBA:</b> Deja la decisión al GTE.</p>						
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGA de la CCFA53 sobre la propuesta de la segunda circular (Añadir la nota 127 y solicitar información sobre el uso real en esta CA y si el uso se limita al ácido tartárico (nota 128)):</b></p> <p><b>Australia:</b> Apoya la solicitud de información</p> <p><b>Colombia:</b> Colombia tiene reglamentos sobre el uso de TARTRATOS. “Resolución 4126 de 1991”. Bajo dichos reglamentos, el uso de TARTRATOS, como aditivo alimentario con la clase funcional de “regulador de la acidez”, es a la DM de 3g/kg.</p> <p><b>UE:</b> La UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica y el uso real en esta categoría de alimentos.</p> <p><b>ICBA:</b> Se une a los demás para apoyar los usos</p> <p><b>IFU:</b> Ha preguntado a sus miembros si los tartratos se utilizan en concentrados para néctares de hortalizas. No se proporcionó ningún ejemplo, por lo que IFU recomienda que la propuesta se suspenda</p>						
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la tercera circular (Adoptar con las notas 45 (como ácido tartárico), 127 (sobre la base que se sirve al consumidor) y 128 (ácido tartárico (el SIN 334 solo) para armonizarlo con la disposición de la CA 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de fruta):</b></p> <p><b>Chile, UE, EE. UU.:</b> Lo apoyan</p> <p><b>Guatemala, FIA, ICBA:</b> Se unen a los demás para el apoyo.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU:</b> Pueden apoyar la propuesta de armonizarlo con la CA 14.1.3.3. (Concentrados para néctares de frutas). Señalando que el ácido tartárico no se encuentra en los zumos (jugos) de hortalizas.</p>						

**Parte 2: Disposiciones del tema C que requieren debate ulterior: disposiciones sobre goma xantana (SIN 415) en las CA 14.1.2 y 14.1.3, y polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en la CA 14.1.3**



**Antecedentes y resumen de la primera circular:** Al examinar las disposiciones relativas a emulsionantes y estabilizadores para el uso en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas, la primera circular se centró en una solicitud de la CCPFV29 de que el CCFA determinara cómo clasificar adecuadamente, dentro de la NGAA, los productos formulados de zumos (jugos)/néctares con “ingredientes aditivos alimentarios no derivados de zumos (jugos)”. Para contribuir al debate, la CCPFV29 proporcionó una compilación de las observaciones presentadas al CCPFV sobre este tema. La primera circular presentó un análisis de esa compilación de observaciones y señaló que varias observaciones sugerían que estos productos debían colocarse en una nueva categoría de alimentos (CA) para diferenciarlos de los zumos (jugos) y néctares “tradicionales”. Para abordarlo, en la primera circular se solicitaron observaciones de los miembros del GTE sobre si dichos productos se consideraban zumos (jugos) y néctares y, por lo tanto, debían colocarse en las nuevas subcategorías de la CA 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas) y 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas), o si dichos productos se consideraban bebidas a base de zumos (jugos) o néctares y debían colocarse en una nueva subcategoría de la CA 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas). Para contribuir a este debate, en la primera circular se solicitaron también observaciones de los miembros del GTE sobre cómo se etiquetaban actualmente dichos productos en el comercio internacional (como “zumo (jugo) con adición de Y / néctar con adición de Y”, o como “bebida a base de zumo (jugo)/bebida a base de néctar”).

**Resumen de la segunda y tercera circular:** La mayoría de las observaciones presentadas a la primera circular no estaban a favor del enfoque propuesto por el CCPFV. En lugar de colocar los zumos (jugos)/néctares formulados con “ingredientes de aditivos alimentarios que no son derivados de zumos (jugos)” en una nueva CA para diferenciarlos de los zumos (jugos) y néctares “tradicionales”, en esas observaciones se propuso que tales productos debían incluirse en las mismas CA que los zumos (jugos) y néctares “tradicionales”. En esas observaciones se propuso que el uso de “ingredientes de aditivos alimentarios que no son derivados de zumos (jugos)” específicos en los productos formulados de zumo (jugo)/néctar podría diferenciarse mediante el uso de una nota. En esas observaciones se citó el uso de la nota 122 en las disposiciones adoptadas para determinados aditivos alimentarios en las CA 14.1.2 y 14.1.3, y sus subcategorías como prueba de que el CCFA había aceptado anteriormente un enfoque de este tipo para diferenciar el uso de determinados aditivos que no son derivados de zumos (jugos), al tiempo que incluía los productos de zumo (jugo) y néctar formulados resultantes en las mismas categorías de alimentos que los productos de zumo (jugo) y néctar que no incluyen esos aditivos.

En esas observaciones se propuso un enfoque que incluye lo siguiente:

- 1) redactar una nueva nota para diferenciar que algunos miembros permiten el uso del aditivo mientras que otros limitan ese uso
- 2) adjuntar a esas disposiciones la nota XS247 “Excluidos los productos correspondientes a la Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas”
- 3) Modificar la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) para incluir un requisito para que las etiquetas de zumos (jugos) incluyan el calificativo “con adición de” cuando al producto se añadan ingredientes que no sean zumos (jugos).
- 4) Modificar la sección de “Etiquetado” de la Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005) con miras a incluir un requisito para que las etiquetas de los zumos (jugos) incluyan el calificativo “con adición de” cuando se añadan al producto ingredientes que no sean zumos (jugos).

Para la segunda circular, se invitó al GTE a formular observaciones sobre las propuestas correspondientes a los 4 puntos anteriores. Sin embargo, el GTE no pudo llegar a un consenso sobre ninguna de las propuestas. En cuanto a la tercera circular, se distribuyeron las propuestas para que se formularan observaciones adicionales. Aunque se avanzó en el debate sobre la tercera circular, el GTE no llegó a un consenso sobre ninguna de las propuestas. A continuación se presenta un resumen del debate sobre cada propuesta con nuevas recomendaciones para su examen por el grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA53. Una compilación completa de las observaciones presentadas para cada propuesta a la segunda y tercera circular está disponible en la [página web de la CCFA53](#).

**Propuesta 1:** Redactar una nueva nota para diferenciar la cantidad permitida por varios miembros del Codex de emulsionantes o estabilizantes en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas:

La segunda circular proponía la siguiente nota y pedía observaciones a los miembros del GTE:

*“Algunos miembros del Codex permiten el uso de este aditivo como estabilizador o emulsionante en 100% zumos (jugos) o néctares, mientras que otros limitan este uso.”*

Si bien muchos miembros del GTE estaban a favor de la nota, algunos miembros opinaron que podía no ser suficiente para diferenciar que algunos miembros del Codex no permiten el uso de los aditivos que se están analizando en los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas. Esos miembros del GTE propusieron que se revisara la nota para que dijera:

*“Algunos miembros del Codex permiten el uso de este aditivo como estabilizador o emulsionante en 100% zumos (jugos) o néctares, mientras que otros **no lo permiten o** limitan este uso.”*

En la tercera circular, la Presidencia del GTE propuso una nota revisada:

*“Algunos miembros del Codex permiten el uso de este aditivo como estabilizador o emulsionante en 100% zumos (jugos) o néctares, mientras que otros **restringen su uso.**”*

Si bien algunos miembros del GTE señalaron que preferían la nota con “no lo permiten”, esos miembros señalaron también que podían apoyar una redacción alternativa si se pudiera llegar a un consenso dentro del comité de que dicha redacción también cubre la situación en la que un miembro del Codex no permite el uso de un aditivo alimentario. Otros miembros señalaron el punto de vista de que “restringir” incluye limitar el uso o no permitir el uso. Varios miembros también expresaron su preocupación por el término “100%” zumos (jugos) o néctares y sugirieron que “100%” se eliminara de la nota.

**Recomendación de la Presidencia para la propuesta 1:** Que el GTp sobre la NGAA de la CCFA53 **someta a debate ulterior** si la nota propuesta a continuación, en combinación con el texto del informe del CCFA que indica el consenso dentro del Comité de que “restringir” abarca tanto limitar el uso como no permitir el uso, es suficiente para abordar a aquellos miembros que permiten el uso de goma xantana y polisacárido de semillas de tamarindo en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas, y aquellos que no lo permiten:

*“Algunos miembros del Codex permiten el uso de este aditivo como estabilizador o emulsionante en zumos (jugos) o néctares, mientras que otros **restringen su uso.**”*

**Propuesta 2:** adjuntar a esas disposiciones la nota XS247 “Excluidos los productos correspondientes a la Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas”

Tanto en la segunda como en la tercera circular se sometió a debate la propuesta de adjuntar la nota XS247 a las disposiciones relativas a goma xantana y polisacárido de semillas de tamarindo en las disposiciones relativas a su uso en zumos (jugos) y néctares de frutas.

- Muchos miembros del GTE apoyaron la adición de XS247 a estas disposiciones y expresaron la opinión de que la adición de goma xantana y polisacárido de semillas de tamarindo a los zumos (jugos) y néctares de frutas compromete la sección 3.3 de CXS 247-2005 “3.3 AUTENTICIDAD – Se entiende por autenticidad el mantenimiento en el producto de las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de la fruta o frutas de que proceden.” Varios de estos miembros del GTE también expresaron la opinión de cuando se etiqueta adecuadamente y se divulga en el panel de visualización principal, al tiempo que se garantiza que no haya

disminución de (i) sólidos solubles en el zumo (jugo) de frutas O (ii) el volumen para el zumo (jugo) de frutas expresado, se considera una adición al producto normalizado y se convierte en un producto modificado del producto normalizado.

- Sin embargo, varios miembros del GTE no apoyaron que se adjuntara la nota XS247 a esas disposiciones y expresaron la opinión de que la nota XS247 no era necesaria si se podía llegar a un acuerdo sobre la propuesta 1. Estos miembros del GTE expresaron la opinión de que consideraban que los zumos (jugos) y néctares de frutas que utilizan goma xantana y polisacárido de semillas de tamarindo podrían estar dentro del alcance de CXS 247-2005 en la misma medida que los productos con pectina añadida en aquellos países donde se permiten estos aditivos.
- Varios miembros de GTE señalaron que si la decisión es añadir XS247 a las disposiciones para goma xantana y polisacárido de semillas de tamarindo, podría tener consecuencias para las disposiciones para otros aditivos en las CA que corresponden a CX 247-2005, incluidas las CA 14.1.2, 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3.

**Recomendación de la Presidencia para la propuesta 2:** Que el GTp sobre la NGAA de la CCFA53 **someta a debate ulterior** la aplicabilidad de la nota XS247 a las disposiciones para goma xantana y polisacárido de semillas de tamarindo en las CA 14.1.2 y 14.1.3.

**Propuesta 3:** Modificar la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) para incluir un requisito para que las etiquetas de zumos (jugos) incluyan el calificativo “con adición de” cuando al producto se añadan ingredientes que no sean zumos (jugos).

En la segunda circular, la Presidencia observó que CXS 1-1985 es una norma general y actualmente no tiene ninguna sección sobre tipos específicos de alimentos; todas las disposiciones de CODEX STAN 1-1985 son aplicables a todos los alimentos envasados. Además, los requisitos de etiquetado para tipos de alimentos específicos solo son apropiados para los alimentos normalizados. Proponer un requisito de etiquetado para los zumos (jugos) y néctares de frutas con “ingredientes que no sean zumos (jugos)” implica que tales productos son productos normalizados y, por lo tanto, si se necesita dicho requisito de etiquetado, debe incluirse en CODEX STAN 247-2005 (la norma de productos aplicable), no en CODEX STAN 1-1985. En respuesta a la segunda circular, muchos miembros del GTE no estuvieron a favor de modificar la norma CXS 1-1985. Sin embargo, varios miembros del GTE presentaron una propuesta de una revisión específica de la Sección 4.1.2 de CXS 1-1985. Para la tercera circular, se invitó al GTE a formular observaciones sobre esta propuesta. En respuesta a la tercera circular no se presentó ninguna observación que estuviera a favor de revisar la Sección 4.1.2 de CXS 1-1985.

**Recomendación del GTE para la propuesta 3:** No modificar la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).

**Propuesta 4:** Modificar la sección de “Etiquetado” de la Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005) con miras a incluir un requisito para que las etiquetas de los zumos (jugos) incluyan el calificativo “con adición de” cuando se añadan al producto ingredientes que no sean zumos (jugos).

En la segunda circular, la Presidencia proporcionó un resumen de que la intención de la presente propuesta era trabajar conjuntamente con la nota examinada en la propuesta 1 para proporcionar al consumidor una diferenciación suficiente entre las frutas y los néctares producidos con goma xantana y polisacárido de semillas de tamarindo de los productos que se producen sin esos aditivos. Sin embargo, esa propuesta podría

requerir un acuerdo dentro del CCFA de que los productos de zumos (jugos) y néctares de frutas producidos con esos aditivos se ajustan a CXS 247-2005. Esto podría ser contradictorio con la propuesta 2 de adjuntar la nota XS247 a las disposiciones sometidas a consideración para el uso de esos aditivos en zumos (jugos) y néctares de frutas.

En respuesta a la segunda circular, algunos miembros del GTE se opusieron a la modificación de CXS 247-2005, ya que consideraban que dichos productos no estaban incluidos en el ámbito de aplicación de CXS 247-2005, y otros opinaron que la revisión de CXS 247-2005 no era necesaria si se llegaba a un acuerdo sobre la propuesta 1. Sin embargo, varios miembros del GTE presentaron una propuesta de revisión específica de la Sección 8.1.2.7 de CXS 247-2005. Para la tercera circular, se invitó al GTE a formular observaciones sobre esta propuesta. En respuesta, algunos miembros del GTE reiteraron su oposición, ya que consideraban que dichos productos no estaban incluidos en el ámbito de aplicación de CXS 247-2005. Otros expresaron la opinión de que tal revisión podría seguir siendo apropiada para abordar cuándo se añaden otros ingredientes distintos de los zumos, como vitaminas y minerales, a los zumos (jugos) y néctares de frutas. Se presentó una tercera propuesta para abordar el uso específico de emulsionantes y estabilizadores si esa enmienda a CXS 247-2005 puede permitir que el Comité llegue a un consenso de que la nota XS247 no es necesaria si se llega a un consenso sobre la propuesta 1.

**Recomendación de la Presidencia para la propuesta 4:** Que el GTp sobre la NGAA de la CCFA53 **someta a debate ulterior** si la modificación de la Sección 8.1.2.7 de la Norma para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005) permitirá al Comité llegar a un consenso sobre las propuestas 1 y 2. A continuación se presentan las propuestas presentadas por el GTE para su examen. Las adiciones se indican en **negrita**:

- *“Cualquier declaración de nutrientes esenciales añadidos debe etiquetarse de acuerdo con las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades (CAC/GL 1-1979), las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) y las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997), y de conformidad con la Sección 4.1.2. en la Norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados (CXS 1-1985).”;*
- *“los zumos (jugos) y néctares que contengan aditivos alimentarios con la función tecnológica de emulsionante o estabilizador deben incluir en la etiqueta una declaración calificativa ‘con adición de (nombre del aditivo alimentario)’.”*

#### **Disposiciones afectadas:**

Las disposiciones para goma xantana (SIN 415) y tamarindo, véase polisacárido (SIN 437) en las CA 14.1.2 y 14.1.3, y las subcategorías que se verán afectadas por el debate anterior sobre las propuestas 1-4 se presentan a continuación. Una compilación completa de las observaciones para cada disposición presentadas a la segunda y tercera circular está disponible en la [página web de la CCFA53](#).

#### **N.º de categoría de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas)**

**Normas sobre productos correspondientes:** CODEX STAN 247-2005 se aplica a las subcategorías 14.1.2.1 y 14.1.2.3. Contiene una referencia general a la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE

GOMA XANTANA	415	3 000		2	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	Examinar en el marco de la decisión sobre las propuestas 1 a 4
--------------	-----	-------	--	---	--	--

**N.º de categoría de alimentos 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas)**

**Normas sobre productos correspondientes: CODEX STAN 247-2005** se aplica a las subcategorías 14.1.3.1 y 14.1.3.3. Contiene una referencia general a la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<b>POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO*</b>	<b>437</b>	<b>BPF</b>			<b>Sales emulsionantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes</b>	Trasladar las disposiciones de las subcategorías a la CA 14.1.3.  Examinar en el marco de la decisión sobre las propuestas 1 a 4
GOMA XANTANA	415	3 000		2	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	Examinar en el marco de la decisión sobre las propuestas 1 a 4

\* El polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) tiene disposiciones con una DM según BPF en el trámite 2 en todas las subcategorías de la CA 14.1.3. Esas disposiciones se han agrupado aquí en una sola disposición en la categoría principal 14.1.3 para simplificar la presentación y el debate.

**Nota de la Presidencia:** Las disposiciones sometidas a debate para polisacárido de semillas de tamarindo son el resultado de una propuesta de Japón (presentada en respuesta a la carta circular CL 2018/27-FA, véase CX/FA 19/51/8) para añadir nuevas disposiciones para polisacárido de semillas de tamarindo a la NGAA como resultado de una evaluación reciente de la 84.ª reunión del JECFA (2017) que dio lugar a una IDA “no especificada”. Entre las disposiciones propuestas por Japón estaban las disposiciones para polisacárido de semillas de tamarindo en las CA 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3 y 14.1.3.4.

### **Apéndice 3: Recomendaciones para las notas relacionadas con las disposiciones de los siete grupos de aditivos alimentarios en la NGAA**

1. Entre otros temas, la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA solicitó al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 que sometiese a consideración:<sup>1</sup>
  - la idoneidad de las propuestas enumeradas en el apéndice 1 de CX/FA 21/52/2 relativas a las notas relacionadas con los aditivos alimentarios que figuran en los encabezados de grupo

#### Introducción:

2. En la CCFA50, la Secretaría del Codex informó al Comité de que había observado que en varios encabezados de grupos de aditivos alimentarios en la NGAA no estaba claro si todos los aditivos alimentarios incluidos en esos encabezados del grupo compartían la misma ingesta alimentaria aceptable (IDA) del grupo. En consecuencia, la CCFA50 pidió a la Secretaría del Codex que, de común acuerdo con las Secretarías del JECFA, realizara una revisión de todos los grupos de aditivos alimentarios en la NGAA y preparase un documento exhaustivo para su examen en la CCFA51.<sup>2</sup> La Secretaría del Codex presentó ese documento a la CCFA51 como apéndice 1 de CX/FA 19/51/2 Add.1. En la CCFA51, la Secretaría del Codex acordó actualizar el Cuadro 1 del documento CX/FA 19/51/2 Add.1 para su examen en la CCFA52, en relación con la necesidad de añadir notas sobre la base de presentación de la información de los siete grupos de aditivos alimentarios en base a la IDA del JECFA del grupo de esos aditivos.<sup>3, 4</sup>

3. La Secretaría del Codex proporcionó a la CCFA52 la actualización sobre la base de presentación de la información en siete grupos de aditivos, en CX/FA 20/52/2, apéndice 1. Durante el debate en la CCFA52, la Secretaría del JECFA indicó que la base de presentación de la información de las disposiciones en la NGAA en el grupo de sacarinas debía revisarse del modo siguiente “Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na, expresadas como sacarina de Na”. Después del debate, la CCFA52 acordó que el GTE sobre la NGAA de la CCFA53 considerara las recomendaciones sobre la base de presentación de la información de los grupos de aditivos alimentarios contenidos en el apéndice 1 de CX/FA 21/52/2.<sup>5</sup>

#### Documento de trabajo:

4. El GTE distribuyó dos circulares para la formulación de observaciones sobre recomendaciones para las notas relacionadas con las disposiciones sobre los siete grupos de aditivos alimentarios en la NGAA con el fin de determinar si es necesaria una base para la presentación de la información estandarizada para los grupos de aditivos enumerados en el Cuadro 1 de CX/FA 21/52/2. En las dos circulares se solicitaron observaciones sobre las propuestas de la Presidencia del GTE para añadir notas sobre la base de presentar la información en los grupos de aditivos sometidos a debate. Para elaborar las propuestas definitivas se han tenido en cuenta las observaciones de la primera y segunda circular.

---

<sup>1</sup> REP 21/FA, párr. 183(iii)

<sup>2</sup> REP 18/FA, párrs. 17, 18 y 77.

<sup>3</sup> REP 19/FA, párr. 10(i).

<sup>4</sup> La CCFA51 suspendió también el análisis de otros encabezados de grupo en el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/2 Add.1 en los que el JECFA no había incluido el término “grupo” en su IDA común, hasta después del análisis general previsto por el JECFA sobre los términos IDA de “grupo” o ISTEP, y también cómo asignar las IDA de grupo en su próxima sesión, así como el análisis de carotenoides, hasta que el JECFA terminara su reevaluación de la IDA aplicable a ese grupo de aditivos. Estos asuntos se abordaron posteriormente en la CCFA52, en CX/FA 20/52/3, párrafos 7-11 y el Cuadro 1.

<sup>5</sup> REP 21/FA, párrs. 30 y 31.

**Cuadro 1 Recomendaciones para las revisiones de las notas de los grupos de aditivos alimentarios de la NGAA**

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
CICLAMATOS  SIN 952(i) Ácido ciclámico  SIN 952(ii) Ciclamato de calcio  SIN 952(iv) Ciclamato de sodio	Nota 17: como ácido ciclámico	IDA (0-11 mg/kg de pc) para el ácido ciclámico, y sus sales de calcio y sodio (como ácido ciclámico) (1982, reunión 26.ª del JECFA)	Cambiar la nota 17 por “para ciclamato, sales de calcio y sodio, expresadas como ácido ciclámico”	<p>El formato de nota que se utiliza normalmente en la NGAA para indicar la base de presentación de la información de la dosis máxima para un grupo de aditivos es indicar simplemente la base de presentación de la información. Como ejemplo, la base de presentación de la información del grupo de aditivos alimentarios “Benzoatos” es simplemente: “Nota 13: Como ácido benzoico”.</p> <p><u>Propuesta de la Presidencia del GTE:</u> Por consistencia con otras notas de la NGAA, se recomienda que la nota actual para ciclamatos se mantenga en “Como ácido ciclámico”.</p>	<p>Las observaciones recibidas indican consenso sobre la propuesta del GTE en la primera circular.</p> <p><u>Propuesta final del GTE:</u> La Presidencia del GTE propone que se mantenga la nota actual para ciclamatos: “Como ácido ciclámico”.</p>	Mantener la nota actual para ciclamatos, nota 17 “Como ácido ciclámico”.
<p><b><u>Observaciones a la 1.ª circular:</u></b>  <b><u>Australia, Brasil, Chile, China, UE, Sudáfrica, EE.UU., CCC, FoodDrinkEurope, ICGA, ISA:</u></b> Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE.</p>						
<p><b><u>Observaciones a la 2.ª circular:</u></b>  <b><u>Australia, Chile, Colombia, UE, Guatemala, India, Reino Unido, EE. UU., FoodDrinkEurope, ICGA, ISA:</u></b> Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE.</p>						

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
<p>ÓXIDOS DE HIERRO</p> <p>SIN 172(i) Óxido de hierro, negro</p> <p>SIN 172(ii) Óxido de hierro, rojo</p> <p>SIN 172(iii) Óxido de hierro, amarillo</p>	Ninguna	IDA (0-0,5 mg/kg de pc) para óxidos de hierro y óxidos de hierro hidratados (1980, reunión 23.ª del JECFA)	Insertar una nueva nota que diga “para óxidos de hierro y óxidos de hierro hidratados”	<p>La evaluación de la seguridad del JECFA de los óxidos de hierro no indica una base de presentación de la información.</p> <p><u>Propuesta de la Presidencia del GTE:</u> Sobre la base de la IDA actual del JECFA para los óxidos de hierro, no se proporciona información sobre la base de presentación de la información y, por lo tanto, no hay suficiente información para determinar una nota apropiada sobre la base de presentación de la información.</p> <p>Los miembros del GTE deben formular observaciones con respecto a si es o no es necesaria una nota sobre la base de presentación de la información de la DM para permitir el uso de la NGAA. Si una nota sobre la base de presentación de la información para los óxidos de hierro fuera de utilidad para los</p>	<p>La intención de la propuesta de la Presidencia en la primera circular era preguntar si los miembros del GTE conocían ejemplos en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos había creado problemas. Ninguno de los miembros del GTE indicó que hubiera problemas debido a la falta de una base de presentación de la información.</p> <p>Si ningún miembro ha proporcionado ningún ejemplo, la Presidencia del GTE recomienda no pedir al JECFA que proporcione una base de presentación de la información para la IDA del grupo. La preocupación es que el grado de esfuerzo que se requiere del JECFA para establecer una base de presentación de la</p>	<p>Dado que ningún miembro presentó ejemplos de casos en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos hubiera causado problemas, el GTE no pedirá al JECFA que proporcione una base de presentación de la información para la IDA del grupo.</p> <p>Mantener la disposición sobre óxidos de hierro como se indica.</p>



Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
				usuarios de la NGAA, entonces se debe pedir al JECFA que ayude al CCFA proporcionando una base de presentación de la información para la IDA del grupo.	información no mercería la pena a no ser que haya habido problemas.	
<p><b>Observaciones a la 1.ª circular:</b></p> <p><b>Australia, Brasil, Canadá, UE, Reino Unido, FoodDrinkEurope:</b> Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE de solicitar la aportación del JECFA</p> <p><b>EE. UU.:</b> Los Estados Unidos de América no han sido informados de ninguna situación en la que la falta de la base de presentación de la información en los óxidos de hierro haya causado algún problema. A menos que la falta de una base de presentación de la información haya causado problemas, no creemos que se justifique la carga adicional sobre los recursos del JECFA necesarios para desarrollar una base de presentación de la información.</p> <p><b>ICGA:</b> no tiene conocimiento de ningún problema de implementación con respecto a este grupo. La cuestión puede volver a examinarse en un estadio posterior.</p>						
<p><b>Observaciones a la 2.ª circular:</b></p> <p><b>Australia, Colombia, UE, Guatemala, FoodDrinkEurope, ICGA:</b> Apoyan la propuesta de la Presidencia.</p> <p><b>Reino Unido:</b> Si los miembros del GTE no proporcionan ejemplos, el Reino Unido podría apoyar la propuesta de la Presidencia</p> <p><b>EE. UU.:</b> Los Estados Unidos de América no conocen ningún ejemplo en el que la falta de una base de presentación de la información en el grupo de aditivos haya causado problemas.</p>						
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO  SIN 430 Estearato de polioxietileno (8)  SIN 431 Estearato de polioxietileno (40)	Ninguna	IDA del grupo (0-25 mg/kg de pc) del total de polioxietileno los estearatos (8) y (40) se utilizan juntos (1973, reunión 17.ª del JECFA)	Insertar una nueva nota que diga "Total de estearatos de polioxietileno (8) y (40) utilizados en conjunto"	La evaluación de la seguridad del JECFA del estearato de polioxietileno no indica una base de presentación de la información para la IDA del grupo.  <u>Propuesta de la Presidencia del GTE:</u> Sobre la base de la IDA actual del JECFA para	La intención de la propuesta de la Presidencia en la primera circular era preguntar si los miembros del GTE conocían ejemplos en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos había causado	Dado que ningún miembro presentó ejemplos de casos en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos hubiera causado problemas, el GTE no pedirá al JECFA que proporcione una base de presentación

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
				<p>el estearato de polioxietileno, no se proporciona información sobre la base de presentación de la información y, por lo tanto, no hay suficiente información para determinar una nota apropiada sobre la base de presentación de la información.</p> <p>Los miembros del GTE deben formular observaciones con respecto a si es o no es necesaria una nota sobre la base de presentación de la información de la DM para permitir el uso de la NGAA. Si una nota sobre la base de presentación de la información para el estearato de polioxietileno fuera de utilidad para los usuarios de la NGAA, se debe pedir al JECFA que ayude al CCFA proporcionando una base de presentación de la información para la IDA del grupo.</p>	<p>problemas. Ninguno de los miembros del GTE indicó que hubiera problemas debido a la falta de una base de presentación de la información. Si ningún miembro ha proporcionado ningún ejemplo, la Presidencia del GTE recomienda no pedir al JECFA que proporcione una base de presentación de la información para la IDA del grupo. La preocupación es que el grado de esfuerzo que se requiere del JECFA para establecer una base de presentación de la información no merecería la pena a no ser que haya habido problemas.</p>	<p>de la información para la IDA del grupo.</p> <p>Mantener la disposición sobre estearatos de polioxietileno como se indica.</p>
<b><u>Observaciones a la 1.ª circular:</u></b>						

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
<p><b><u>Australia, Brasil, Canadá, UE, Reino Unido, FoodDrinkEurope:</u></b> Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE de solicitar la aportación del JECFA</p> <p><b><u>EE. UU.:</u></b> Los Estados Unidos de América no han sido informados de ninguna situación en la que la falta de la base de presentación de la información sobre estearatos de polioxietileno haya causado algún problema. A menos que la falta de una base de presentación de la información haya causado problemas, no creemos que se justifique la carga adicional sobre los recursos del JECFA necesarios para desarrollar una base de presentación de la información.</p> <p><b><u>ICGA:</u></b> no tiene conocimiento de ningún problema de implementación con respecto a este grupo. La cuestión puede volver a examinarse en un estadio posterior.</p>						
<p><b><u>Observaciones a la 2.ª circular:</u></b></p> <p><b><u>Australia, Colombia, UE, Guatemala, FoodDrinkEurope, ICGA:</u></b> Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE.</p> <p><b><u>Reino Unido:</u></b> Si los miembros del GTE no proporcionan ejemplos, el Reino Unido podría apoyar la propuesta de la Presidencia</p> <p><b><u>EE. UU.:</u></b> Los Estados Unidos de América no conocen ningún ejemplo en el que la falta de una base de presentación de la información en el grupo de aditivos haya causado problemas.</p>						
<p>POLISORBATOS</p> <p>SIN 432 Polioxietileno (20) monolaureato de sorbitán</p> <p>SIN 433 Polioxietileno (20) monooleato de sorbitán</p> <p>SIN 434 Polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán</p> <p>SIN 435 Polioxietileno (20) monoestearato de sorbitán</p>	<p>Ninguna</p>	<p>IDA (0-25 mg/kg de pc) como total de ésteres de sorbitán de polioxietileno (20) (1973, reunión 17.ª del JECFA)</p>	<p>Insertar una nueva nota que diga “Como total de ésteres de sorbitán de polioxietileno (20)”</p>	<p>La evaluación de la seguridad del JECFA de los polisorbatos no indica una base de presentación de la información para la IDA del grupo.</p> <p><u>Propuesta de la Presidencia del GTE:</u> Sobre la base de la IDA actual del JECFA para polisorbatos no se proporciona información sobre la base de presentación de la información y, por lo tanto, no hay suficiente información para determinar una nota apropiada sobre la</p>	<p>La intención de la propuesta de la Presidencia en la primera circular era preguntar si los miembros del GTE conocían ejemplos en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos había causado problemas. Ninguno de los miembros del GTE indicó que hubiera problemas debido a la falta de una base de presentación de la información.</p>	<p>Dado que ningún miembro presentó ejemplos de casos en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos hubiera causado problemas, el GTE no pedirá al JECFA que proporcione una base de presentación de la información para la IDA del grupo.</p> <p>Mantener la disposición sobre polisorbatos como se indica.</p>

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
SIN 436 Polioxietileno (20) triestearato de sorbitán				base de presentación de la información.  Los miembros del GTE deben formular observaciones con respecto a si es o no es necesaria una nota sobre la base de presentación de la información de la DM para permitir el uso de la NGAA. Si una nota sobre la base de presentación de la información para polisorbatos fuera de utilidad para los usuarios de la NGAA, se debe pedir al JECFA que ayude al CCFA proporcionando una base de presentación de la información para la IDA del grupo.	Si ningún miembro ha proporcionado ningún ejemplo, la Presidencia del GTE recomienda no pedir al JECFA que proporcione una base de presentación de la información para la IDA del grupo. La preocupación es que el grado de esfuerzo que se requiere del JECFA para establecer una base de presentación de la información no merecería la pena a no ser que haya habido problemas.	

**Observaciones a la 1.ª circular:**

**Australia, Brasil, UE, Reino Unido, FoodDrinkEurope:** Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE de solicitar la aportación del JECFA

**Canadá:** En Canadá se aplican dosis máximas para combinaciones de polisorbatos con respecto al porcentaje total en peso de polisorbatos. Por lo tanto, Canadá no cree que sea necesaria una base de presentación de la información común.

**EE. UU.:** Los Estados Unidos de América no han sido informados de ninguna situación en la que la falta de una base de presentación de la información sobre los polisorbatos haya causado algún problema. A menos que la falta de una base de presentación de la información haya causado problemas, no creemos que se justifique la carga adicional sobre los recursos del JECFA necesarios para desarrollar una base de presentación de la información.

**ICGA:** no tiene conocimiento de ningún problema de implementación con respecto a este grupo. La cuestión puede volver a examinarse en un estadio posterior.

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
<p><b>Observaciones a la 2.ª circular:</b></p> <p><b>Australia, Colombia, UE, Guatemala, FoodDrinkEurope, ICGA:</b> Apoyan la propuesta de la Presidencia.</p> <p><b>Reino Unido:</b> Si los miembros del GTE no proporcionan ejemplos, el Reino Unido podría apoyar la propuesta de la Presidencia.</p> <p><b>EE. UU.:</b> Los Estados Unidos de América no conocen ningún ejemplo en el que la falta de una base de presentación de la información en el grupo de aditivos haya causado problemas.</p>						
<p>RIBOFLAVINAS</p> <p>SIN 101(i) Riboflavina, sintética</p> <p>SIN 101(ii) Riboflavina 5'-fosfato sódico</p> <p>SIN 101(iii) Riboflavina de Bacillus subtilis</p>	<p>Ninguna</p>	<p>La IDA de grupo (0-0,5 mg/kg de pc) para riboflavina de Bacillus subtilis, riboflavina sintética y riboflavina-5-fosfato como riboflavina (1998, reunión 51.ª del JECFA</p>	<p>Insertar una nueva nota que diga "Para riboflavina de Bacillus subtilis, riboflavina sintética y riboflavina-5-fosfato como riboflavina"</p>	<p>La evaluación de la seguridad del JECFA de riboflavinas no indica una base de presentación de la información para la IDA del grupo.</p> <p><u>Propuesta de la Presidencia del GTE:</u> Sobre la base de la IDA actual del JECFA para riboflavina no se ha proporcionado información sobre la base de presentación de la información y, por lo tanto, no hay suficiente información para determinar una nota apropiada sobre la base de presentación de la información.</p> <p>Los miembros del GTE deben formular observaciones con respecto a si es o no es necesaria una nota sobre la base de presentación de la</p>	<p>Varios miembros del GTE señalaron que la reunión 92.ª del JECFA revocó la IDA del grupo de riboflavinas y la sustituyó por una IDA "no especificada". En consecuencia, podría esperarse que las riboflavinas individuales se añadieran individualmente al Cuadro III de la NGAA. Una vez se haga esto, ya no hay una razón basada en la seguridad para vincular una dosis de uso numérica a una base de presentación de la información del grupo.</p> <p>La Presidencia recomienda que no sea necesaria una base de presentación de la información del grupo para</p>	<p>No es necesaria una base de presentación de la información del grupo para riboflavinas, ya que estos aditivos deben añadirse al Cuadro III de la NGAA, puesto que no hay una razón basada en la seguridad para vincular una dosis de uso numérica a una base de presentación de la información del grupo.</p> <p>Mantener las disposiciones sobre riboflavinas como se indica.</p>

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
				información de la DM para permitir el uso de la NGAA. Si una nota sobre la base de presentación de la información para riboflavina fuera de utilidad para los usuarios de la NGAA, se debe pedir al JECFA que ayude al CCFA proporcionando una base de presentación de la información para la IDA del grupo.	riboflavinas, ya que estos aditivos deben añadirse al Cuadro III de la NGAA.	

**Observaciones a la 1.ª circular:**

**Australia, Brasil, UE, Reino Unido, FoodDrinkEurope:** Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE de solicitar la aportación del JECFA

**Canadá:** Un resultado de la 92.ª reunión del JECFA (2021) fue que la IDA del grupo de riboflavinas fue revocada y sustituida por una IDA “no especificada”. Habida cuenta de ello, Canadá se pregunta si debe considerarse la posibilidad de hacer que RIBOFLAVINAS sean aditivos del Cuadro III, lo cual no requeriría una base de presentación de la información común.

**EE. UU.:** Los Estados Unidos de América no han sido informados de ninguna situación en la que la falta de la base de presentación de la información sobre Riboflavinas haya causado algún problema. A menos que la falta de una base de presentación de la información haya causado problemas, no creemos que se justifique la carga adicional sobre los recursos del JECFA necesarios para desarrollar una base de presentación de la información.

**EU Specialty Food Ingredients:** Deseamos hacer referencia a la evaluación de riboflavina de *Ashbya gossypii* por el JECFA en su 92.ª reunión, donde el Comité “estableció una IDA de grupo “no especificada” para riboflavina, riboflavina-5'-fosfato, riboflavina de *B. subtilis* y riboflavina de *A. gossypii*, expresada como riboflavina. El Comité retiró la IDA de grupo anterior de 0 a 0,5 mg/kg de pc”.

**La Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL):** desea señalar a la atención del GTE el hecho de que el cuadro debe actualizarse para riboflavinas para incluir el resultado de la reunión 92.ª del JECFA, celebrada en junio de 2021. Al establecer la especificación para riboflavina de *Ashbya gossypii*, “el Comité estableció una IDA de grupo “no especificada” para riboflavina, riboflavina- 5'-fosfato, riboflavina de *B. subtilis* y riboflavina de *A. gossypii*, expresado como riboflavina. El Comité eliminó la IDA de grupo anterior de 0 a 0,5 mg/kg de pc.” Esto significa que ahora se aplica una IDA no especificada a todas las riboflavinas, cualquiera que sea su origen.

**ICGA:** no tiene conocimiento de ningún problema de implementación con respecto a este grupo. La cuestión puede volver a examinarse en un estadio posterior.

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
<b>Observaciones a la 2.ª circular:</b>						
<b>Australia, Chile, Colombia, UE, Guatemala, Reino Unido, EE. UU., ICGA:</b> Apoyan la propuesta de la Presidencia.						
SACARINAS  SIN 954(i) Sacarina  SIN 954(ii) Sacarina de calcio  SIN 954(iii) Sacarina de potasio  SIN 954(iv) Sacarina de sodio	Nueva nota de la CCFA52: Para sacarina y sus sales de Ca, K y Na, expresadas como sacarina de Na	La IDA del grupo (0-5 mg/kg de pc) para sacarina y sus sales de Ca, K, Na (1993, reunión 41.ª del JECFA)	Insertar una nueva nota que diga "Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na"	La Secretaría del JECFA recomendó que la nota apropiada para que las sacarinas reflejen la determinación de la seguridad del JECFA es: "Para sacarina y sus sales de Ca, K y Na, expresado como sacarina de Na"  <u>Propuesta de la Presidencia del GTE:</u> Mantener la nueva nota propuesta por la Secretaría del JECFA y añadida en la CCFA52.	Las observaciones recibidas indican consenso sobre la propuesta del GTE en la primera circular.  <u>Propuesta final del GTE:</u> La Presidencia del GTE propone que la nota para las sacarinas propuesta por la Secretaría del JECFA en la reunión 52.ª del CCFA "Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na" se añada a todas las disposiciones para sacarinas en la NGAA.	Que la nota para sacarinas propuesta por la Secretaría del JECFA en la reunión 52.ª del CCFA "Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na, expresado como sacarina de Na" se añada a todas las disposiciones sobre sacarinas en la NGAA.
<b>Observaciones a la 1.ª circular:</b>						
<b>Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, UE, Kenya, Sudáfrica, Reino Unido, EE. UU., CCC, FIA, FoodDrinkEurope, ICBA, ICGA, ISA:</b> Apoyan la recomendación de la Secretaría del JECFA y de la Presidencia del GTE						
<b>Observaciones a la 2.ª circular:</b>						
<b>Australia, Chile, Colombia, UE, Guatemala, India, Reino Unido, EE. UU., FoodDrinkEurope, ICBA, ICGA, ISA:</b> Apoyan la propuesta de la Presidencia; la nota debe decir:						
"Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na, expresado como sacarina de Na". Añadir a todas las disposiciones sobre sacarina en la NGAA						
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	Ninguna	La IDA de grupo (0-25 mg/kg de pc) como la	Insertar una nueva nota que diga "Como la suma de	La evaluación de la seguridad del JECFA de los ésteres de	La intención de la propuesta de la Presidencia en la	Dado que ningún miembro presentó ejemplos de casos

Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
<p>SIN 491 Monoestearato de sorbitán</p> <p>SIN 492 Triestearato de sorbitán</p> <p>SIN 493 Monolaurato de sorbitán</p> <p>SIN 494 Monooleato de sorbitán</p> <p>SIN 495 Monopalmitato de sorbitán</p>		suma de ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico (1973, reunión 17.ª del JECFA)	los ésteres de sorbitán de ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico”	<p>sorbitán de ácidos grasos no indica una base de presentación de la información para la IDA del grupo.</p> <p><u>Propuesta de la Presidencia del GTE:</u> Sobre la base de la IDA actual del JECFA para ésteres de sorbitán de ácidos grasos no se ha proporcionado información sobre la base de presentación de la información y, por lo tanto, no hay suficiente información para determinar una nota apropiada sobre la base de presentación de la información.</p> <p>Los miembros del GTE deben formular observaciones con respecto a si es o no es necesaria una nota sobre la base de presentación de la información de la DM para permitir el uso de la NGAA. Si una nota sobre la base de presentación de la información para ésteres de sorbitán de ácidos grasos fuera de</p>	<p>primera circular era preguntar si los miembros del GTE conocían ejemplos en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos había creado problemas. Ninguno de los miembros del GTE indicó que hubiera problemas debido a la falta de una base de presentación de la información. Si ningún miembro ha proporcionado ningún ejemplo, la Presidencia del GTE recomienda no pedir al JECFA que proporcione una base de presentación de la información para la IDA del grupo. La preocupación es que el grado de esfuerzo que se requiere del JECFA para establecer una base de presentación de la información no merecería la pena a no ser que haya habido problemas.</p>	<p>en los que la falta de una base de presentación de la información para el grupo de aditivos hubiera causado problemas, el GTE no pedirá al JECFA que proporcione una base de presentación de la información para la IDA del grupo.</p> <p>Mantener la disposición sobre ésteres de sorbitán de ácidos grasos como se indica.</p>



Nombre del grupo de aditivos alimentarios	Notas actuales pertinentes en la NGAA	Determinación de la seguridad actual del JECFA	Recomendación de la Secretaría del Codex a la CCFA52	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 1.ª circular</u>	<u>Propuesta de la Presidencia del GTE en la 2.ª circular</u>	Propuesta final del GTE
				utilidad para los usuarios de la NGAA, se debe pedir al JECFA que ayude al CCFA proporcionando una base de presentación de la información para la IDA del grupo.		
<p><b>Observaciones a la 1.ª circular:</b></p> <p><b>Australia, Brasil, Reino Unido, FoodDrinkEurope:</b> Apoyan la propuesta de la Presidencia del GTE de solicitar la aportación del JECFA</p> <p><b>Canadá:</b> En Canadá, donde se describen reglas de combinación para ésteres de sorbitán de ácidos grasos, las reglas son con respecto al porcentaje total en peso. Por lo tanto, Canadá no cree que sea necesaria una base de presentación de la información común.</p> <p><b>UE:</b> apoya que se pida al JECFA que ayude al CCFA proporcionando una base de presentación de la información para la IDA del grupo. A tener en cuenta: La EFSA reevaluó la seguridad de los ésteres de sorbitán en 2017 <a href="https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4788">https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4788</a> y obtuvo una IDA de grupo de 10 mg/kg de pc por día (la IDA del JECFA (1982) es de 25 mg/kg de pc por día) expresada como sorbitán para los ésteres de sorbitán (E 491–495) por separado o en combinación (es decir, como 'equivalentes de sorbitán'). La EFSA aclaró además que esta IDA de grupo de 10 mg de sorbitán/kg de pc por día es equivalente a 26 mg de monoestearato de sorbitán/kg de pc por día.</p> <p><b>EE. UU.:</b> Los Estados Unidos de América no han sido informados de ninguna situación en la que la falta de información sobre los estearatos de sorbitán de ácidos grasos haya causado algún problema. A menos que la falta de una base de presentación de la información haya causado problemas, no creemos que se justifique la carga adicional sobre los recursos del JECFA necesarios para desarrollar una base de presentación de la información.</p> <p><b>ICGA:</b> no tiene conocimiento de ningún problema de implementación con respecto a este grupo. La cuestión puede volver a examinarse en un estadio posterior.</p>						
<p><b>Observaciones a la 2.ª circular:</b></p> <p><b>Australia, Colombia, UE, Guatemala, EE. UU. FoodDrinkEurope, ICGA:</b> Apoyan la propuesta de la Presidencia.</p> <p><b>Reino Unido:</b> Si los miembros del GTE no proporcionan ejemplos, el Reino Unido podría estar de acuerdo con la propuesta de la Presidencia.</p> <p><b>EE. UU.:</b> Los Estados Unidos de América no conocen ningún ejemplo en el que la falta de una base de presentación de la información en el grupo de aditivos haya causado problemas.</p>						

#### Apéndice 4: Debate sobre las disposiciones adoptadas, los anteproyectos y propuestas de disposiciones sobre los edulcorantes

1. Entre varios temas, el CCFA, en su 52ª reunión, pidió al GTE sobre la NGAA de la 53ª reunión del CCFA que considerara:<sup>1</sup>
  - A. si las notas de la NGAA relacionadas con el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) están armonizadas, y revisar las disposiciones relacionadas con la NGAA en consecuencia;
  - B. los proyectos y anteproyectos de disposiciones para edulcorantes en la CA 14.1.5 para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso real, así como la base de información de cualquier dosis de uso proporcionada (Parte E del Anexo 3 de CRD2);
  - C. las solicitudes del tema 5c del programa: los anteproyectos y los proyectos de disposiciones sobre edulcorantes que aún se encuentran en el proceso de los trámites en las categorías de alimentos enumeradas en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/9 (véase el párr. 173(iii)a));
  - D. las solicitudes del tema 5c del programa: examinarlas disposiciones que tienen la Nota 161 en las CA 05.1.1, 07.1 y 12.2 y sus subcategorías(véase el párr. 173(iii)b)); y
  - E. los anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre los edulcorantes en todas las CA de la NGAA no comprendidas en otros temas.

#### Introducción

##### Información general sobre el tema A: Notas de la NGAA que vinculan el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962)

2. Durante el debate del GTE sobre la armonización en la CCFA52 respecto a la armonización de las disposiciones de la categoría de alimentos 12.2 de la NGAA y las de las correspondientes normas para productos, un miembro del GTE señaló que la disposición adoptada sobre el acesulfame potásico (SIN 950) contenía la Nota 188 "Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis." Sin embargo, como no hay alguna disposición para la sal de acesulfamo aspartamo en la categoría de alimentos 12.2, el GTE debatió si habría que eliminar la Nota 188.<sup>2</sup> Durante el debate en el Grupo de trabajo presencial (GT) sobre la armonización de la CCFA52, el presidente recomendó que el CCFA encomendara al GTE sobre la NGAA que examinara las notas de la NGAA sobre el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) para asegurar que sean correctas y adecuadas.<sup>3</sup> La 52ª CCFA aprobó la recomendación de encargar al GTE sobre la NGAA que examinara si la Nota 188 de la NGAA relacionada con el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) era correcta y adecuada en todas las CA.<sup>4</sup>
3. La CCFA52 encargó al GTE sobre la NGAA que examinara si las notas de la NGAA que vinculan el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) están armonizadas y revisar las disposiciones relacionadas en la NGAA de conformidad.<sup>1</sup> Además de la Nota 188, hay otras tres notas que vinculan estos aditivos: las notas 113, 119 y 191. Las cuatro notas son resultado de que las mitades de aspartamo y acesulfamo de la sal de acesulfamo aspartame están comprendidas en las ingestas diarias aceptables del JECFA por separado (IDA – véase el informe de la 55ª reunión del JECFA). Por lo tanto, estas notas se utilizan para vincular y combinar las dosis máximas de uso si el aspartamo (SIN 951) y el

<sup>1</sup> REP 21/FA, párr. 183(iv) y (vi) - (ix)

<sup>2</sup> CX/FA 20/52/6, Apéndice 1, tema 35.

<sup>3</sup> FA/52 CRD3, recomendación 17.

<sup>4</sup> REP 21/FA párr. 101.

acesulfame potásico (SIN 950) se utilizan en combinación con la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en el mismo alimento. La nota 188 es una nota de "combinación" que se adjuntó a todas las disposiciones sobre el acesulfamo potásico (SIN 950) en la CCFA41 para ver la posibilidad de que el acesulfame potásico se use en combinación con la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en el mismo alimento.<sup>5</sup> La Nota 191 es una nota de "combinación" que la CCFA41 adjuntó a todas las disposiciones sobre el aspartamo (SIN 951) por la misma razón. La CCFA41 adjuntó también las notas 113 y 119 correspondientes a las disposiciones sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962).

**Información general sobre el tema B: Proyecto de disposiciones sobre el uso de edulcorantes (polioles) en la CA 14.1.5**

4. El GTE sobre la NGAA de la CCFA52 tuvo la tarea de examinar los anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre los edulcorantes en las categorías de alimentos de la NGAA para las cuales se había indicado un enfoque horizontal para reemplazar la Nota 161 en la CCFA51. Esto incluía las disposiciones sobre los edulcorantes en la CA 14.1.5 "Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao". Durante el debate sobre las disposiciones de la CA 14.1.5, un miembro del GTE expresó su preocupación de que una dosis máxima de uso de BPF podría dar lugar a un efecto laxante a determinados aditivos del Cuadro III conocidos como alcoholes de azúcar o "polioles" y, por lo tanto, era necesario un nivel de uso numérico para estos edulcorantes. Esta cuestión fue ampliamente debatida en el grupo de trabajo presencial (GT) sobre la NGAA de la CCFA52 (véase FA/52 CRD 02). Después de este debate, el presidente del GT señaló que parecía que no se alcanzaría un consenso sobre estas disposiciones con dosis de BPF y propuso que el GT examinara en su lugar dosis de uso numéricas adecuadas. Sin embargo, después de que no se pudo obtener un consenso sobre varias de las disposiciones en debate, la CCFA52 acordó volver a circular esas disposiciones para seguir debatiendo la dosis de uso real y la base para la presentación de informes.<sup>6</sup>

**Información general sobre el tema C: Disposiciones sobre edulcorantes aún en el proceso de los trámites en las categorías de alimentos que figuran en el Apéndice 1 de CX/FA 21/52/9 (categorías de alimentos para las cuales la CCFA52 pudo alcanzar un enfoque consensuado respecto a la Nota 161)**

5. La CCFA50 estableció el GTE sobre la Nota 161 para examinar el uso de esta nota relacionada con el uso de edulcorantes en el contexto de las disposiciones adoptadas para los edulcorantes con la Nota 161.<sup>7</sup> Como resultado del trabajo de este GTE, la CCFA51 pudo obtener consenso sobre un enfoque horizontal para reemplazar la Nota 161 por otras notas para un gran porcentaje de categorías de alimentos con disposiciones adoptadas para edulcorantes con la Nota 161 adjunta.<sup>8</sup> La CCFA51 encomendó al GTE sobre la Nota 161 de la CCFA52 que preparara un enfoque horizontal para reemplazar la Nota 161 en las categorías de alimentos restantes con disposiciones adoptadas para edulcorantes con la Nota 161 adjunta, pero la CCFA51 no obtuvo consenso.<sup>9</sup> Sobre la base del trabajo del GTE y del GT subsecuente, la CCFA52 logró el consenso sobre un enfoque horizontal para sustituir la Nota 161 por otras notas para las categorías de alimentos restantes con disposiciones adoptadas sobre los edulcorantes con la Nota 161 adjunta a ellas, con excepción de las categorías de alimentos 05.1.1, 07.1, y 12.2 y sus subcategorías. Posteriormente, la CCFA52 encargó al GTE sobre la NGAA para la CCFA53 que revisara las disposiciones que aún se encuentran en el proceso de los trámites en las categorías de alimentos para las que la CCFA52 pudo llegar a consenso sobre un enfoque horizontal para tratar la Nota 161, y que distribuyera esas disposiciones revisadas para recoger observaciones.<sup>10</sup>

**Información general sobre el tema D: Disposiciones con la Nota 161 adjunta en las categorías de alimentos 05.1.1, 07.1 y 12.2.2 y sus subcategorías (categorías de alimentos para las que la CCFA52 no pudo alcanzar un enfoque de consenso respecto a la Nota 161)**

<sup>5</sup> ALINORM 09/32/12 parr. 95.

<sup>6</sup> REP 21/FA, párr 144.

<sup>7</sup> REP 18/FA, párr 142.

<sup>8</sup> REP 19/FA, párr 114.

<sup>9</sup> REP 18/FA, párr 117.

<sup>10</sup> REP 21/FA, párrafo 173(iii)(a).

6. La CCFA51 encomendó al GTE sobre la Nota 161 de la CCFA52 que preparara un enfoque horizontal para reemplazar la Nota 161 en las categorías de alimentos restantes con disposiciones adoptadas para los edulcorantes con la Nota 161 adjunta.<sup>11</sup> Con base en el trabajo del GTE y el GT subsiguiente, la CCFA52 pudo obtener consenso sobre un enfoque horizontal para sustituir la Nota 161 por otras notas para las categorías de alimentos restantes con disposiciones adoptadas para edulcorantes, con la Nota 161 adjunta, a excepción de las categorías de alimentos 05.1.1, 07.1 y 12.2 y sus subcategorías. La CCFA52 posteriormente encomendó al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 que examinara las disposiciones de estas categorías de alimentos con la Nota 161 adjunta para proporcionar recomendaciones a fin de reemplazar esta nota, o los casos en que esas disposiciones debieran revocarse o suspenderse, y si los descriptores de estas categorías de alimentos necesitaban revisarse para tratar el uso de aditivos alimentarios, incluidos los edulcorantes.<sup>11</sup>

**Información general sobre el tema E: Todas las disposiciones sobre edulcorantes en el proceso de los trámites que no estén tratadas por otros temas**

7. Durante la CCFA52, el presidente del GTE sobre la NGAA propuso que el mandato del GTE sobre la NGAA de la CCFA53 incluyera todos los anteproyectos y proyectos restantes de disposiciones sobre los edulcorantes para la NGAA. Como resultado, la CCFA52 acordó encargar al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 que examinara "los anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre los edulcorantes en todas las CA de la NGAA que no estén comprendidos en los temas (vi), (vii) y (viii)".<sup>12</sup> Los temas (vi), (vii) y (viii) corresponden a los temas B, C y D respectivamente.

**Documento de trabajo**

8. El Apéndice se dividió en cuatro Anexos. El GTE sobre la NGAA emitió tres circulares para este Apéndice solicitando observaciones sobre las dosis de uso real y la justificación tecnológica de los anteproyectos y proyectos de disposiciones en debate.

9. El documento actual presenta propuestas para cada disposición en debate (adoptar, adoptar con revisión, suspender, suspender y pasar a las subcategorías según corresponda, solicitar información) con el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro II de la NGAA.

10. Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la siguiente información:

- se proporciona información sobre las correspondientes normas del Codex y el uso de aditivos alimentarios en esas normas para productos para cada categoría de alimentos;
- debates anteriores sobre la disposición, de reuniones previas del CCFA; y
- observaciones de los miembros del GTE.

11. Una recopilación completa de las observaciones presentadas para el Apéndice 4 (Edulcorantes) a las tres circulares se pueden consultar en [la página web de la CCFA53](#).

12. Estas recomendaciones se basan en el "peso de la evidencia"; es decir, las observaciones que contienen justificaciones recibieron más peso que las presentadas sin justificación de apoyo.

---

<sup>11</sup> REP 21/FA, parr. 166-169.

<sup>12</sup> REP21/FA párr. 183 (ix).

**Tema A - Notas de la NGAA que vinculan el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962)**

**Información general:** Este Anexo aborda el uso de notas para armonizar las disposiciones relativas al acesulfame potásico (SIN 950), el aspartamo (SIN 951) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962). La armonización de las disposiciones sobre estos aditivos es necesaria debido a la relación de la sal de acesulfamo aspartame con la IDA del JECFA respecto a sus partes componentes; acesulfame potásico y aspartamo. La 55ª reunión del JECFA (2000) concluyó que las partículas de aspartamo y acesulfame de la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) quedan cubiertas por las IDA para el aspartamo (40 mg/kg pc) y el acesulfame potásico (15 mg/kg pc). Debido a que el JECFA concluyó que las partes de aspartamo y acesulfame de la sal de acesulfamo aspartame están incluidas en las IDA establecidas para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfamo K (SIN 950), El nivel equivalente de aspartamo y acesulfame K del uso de la doble sal no deberá superar la dosis de uso máximo individual para el aspartamo o para el acesulfame potásico.

Como resultado de las orientaciones de la 55.ª reunión del JECFA, la CCFA41 (véanse los párrs. 25-29 y la Recomendación 1 de CX/FA 09/41/6) determinó que era más adecuado presentar el NM para la sal de acesulfamo aspartame como equivalentes de aspartamo o de acesulfame potásico. Los NM para la sal de acesulfamo aspartame deberán armonizarse con las actuales dosis de uso máximo de la NGAA para el aspartamo y el acesulfame potásico (es decir, la dosis máxima de sal se expresaría como aspartamo o acesulfame potásico, según qué edulcorante individual resultaría con una dosis más baja para la sal de acesulfamo aspartame cuando se expresa en la base de sal de acesulfamo aspartame). Por esta razón, la Nota 113 o la Nota 119 se adjuntaron a las disposiciones de la NGAA sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) para explicar cómo convertir las dosis máximas entre las diversas formas, según corresponda.

Nota 113: Como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).

Nota 119: Como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0,68).

La CCFA41 también adjuntó las notas 188 y 191 a las disposiciones sobre al acesulfame potásico (SIN 950) y al aspartamo (SIN 951), respectivamente, para alertar a los usuarios de que el uso combinado de los aditivos individuales (SIN 950 e SIN 951) con la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) no debería superar la dosis de uso de del acesulfame potásico (SIN 950) ni del aspartamo (SIN 951), ya que la IDA del JECFA para las partes individuales de la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) está vinculada al acesulfame potásico (SIN 950) y al aspartamo (SIN 951). A continuación se presentan las dos notas asociadas.

Nota 188: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis

Nota 191: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.

Los GTE de la NGAA de la CCFA44 y la CCFA45 debatieron si incluir las notas 188 y 191 en las disposiciones sobre el acesulfame potásico (SIN 950) y el aspartamo (SIN 951), respectivamente, podía desorientar a los usuarios de la NGAA ya que no hay una disposición adoptada sobre la sal de aspartamo acesulfame (SIN 962) en la misma categoría de alimentos (véase la Recomendación 11 de FA44/CRD 2 y CX/FA 13/45/13). Sin embargo, el debate sobre este aspecto se aplazó en la CCFA45 hasta que se resolvieran las cuestiones relativas a la Nota 161 y al uso de edulcorantes.

Como parte del debate del GTE sobre la armonización para la CCFA52, un país miembro cuestionó si la Nota 188 era necesaria para las disposiciones sobre el acesulfame potásico (SIN 950) en los casos en que tampoco había una disposición adoptada sobre la sal de aspartamo acesulfame (SIN 962) (véase el párr. 35 de CX/FA 21/52/6). Esta cuestión podría aplicarse también en cuanto a si la Nota 191 es necesaria en las disposiciones sobre el aspartamo (SIN 951) en los casos en que no exista también una disposición adoptada sobre la sal de aspartamo acesulfame (SIN 962). Tras un ulterior debate la CCFA52 encargó al GTE sobre la NGAA examinar si las notas de la NGAA relacionadas con el aspartamo (SIN 951), el acesulfame potásico (SIN 950) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) están armonizadas y revisar las disposiciones relacionadas con la NGAA en consecuencia.

**Primera circular:** La primera circular solicitó observaciones de los miembros del GTE sobre un enfoque general de dos panoramas. En el panorama 1 se pedían observaciones sobre si las notas 188 o 191 deberían conservarse en las disposiciones sobre el acesulfame potásico (SIN 950) o el aspartamo (SIN 951) en las categorías de alimentos en las que solo hay una disposición sobre el SIN 950 o el SIN 951 (**pero no sobre ambos**) y tampoco hay una disposición correspondiente sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962). En el panorama 2 se pidieron observaciones sobre si debería añadirse sistemáticamente una nueva disposición sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) a las categorías de alimentos que contienen disposiciones tanto para el SIN 950 como para el SIN 951, o bien, si no se debería añadir una disposición sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) y, en su lugar, se debería eliminar la Nota 188 de la disposición para el SIN 950 y la Nota 191 de la disposición sobre el SIN 951 en esa categoría de alimentos

Respecto al panorama 1, todas las observaciones presentadas a la primera circular, con la excepción de las de una organización observadora, apoyaron la eliminación de las notas 188 o 191 de las disposiciones sobre el acesulfame potásico (SIN 950) o el aspartamo (SIN 951) en las categorías de alimentos donde solo hay una disposición sobre el SIN 950 o el SIN 951 (**pero no sobre los dos**) y tampoco existe una disposición correspondiente para la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962).

Respecto al panorama 2, todas las observaciones a la primera circular indicaban que era adecuado añadir una disposición sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en las categorías de alimentos donde ya hay disposiciones adoptadas para el aspartamo y el acesulfame potásico. Sin embargo, aunque la mayoría de los miembros del GTE indicaron que era apropiado agregar las disposiciones como parte del ejercicio actual del GTE, una organización miembro indicó que cualquier nueva disposición para la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) debería resultar como parte del procedimiento normal para introducir disposiciones en la NGAA (es decir, responder a la circular "Solicitud de propuestas de disposiciones nuevas o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA").

#### **Segunda circular:**

Respecto al panorama 1 - Como se había logrado consenso en respuesta a la primera circular sobre un enfoque general del panorama 1, la segunda circular no pidió más observaciones sobre un enfoque general de este panorama, y en su lugar presentó recomendaciones finales para que se eliminaran las notas 188 o 191 de las disposiciones específicas sobre el acesulfame potásico (SIN 950) o el aspartamo (SIN 951) en las categorías de alimentos donde solo hay una disposición sobre el SIN 950 o el SIN 951 (**pero no sobre ambos**) y tampoco hay una disposición correspondiente sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962).

Respecto al panorama 2 - Como todas las observaciones presentadas a la primera circular apoyaban la inclusión de una disposición sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en este panorama, con solo algunos desacuerdos sobre el procedimiento administrativo, la segunda circular no pidió más observaciones sobre un enfoque general para este panorama y, en su lugar, solicitó observaciones sobre la inclusión de una nueva disposición sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en categorías específicas de alimentos que correspondieran a este panorama: categorías de alimentos que ya han adoptado disposiciones tanto para el aspartamo como para el acesulfame potásico. La segunda circular presentó la nueva disposición sobre el SIN 962 con la dosis máxima correcta expresada como aspartamo o acesulfame potásico, según el edulcorante individual que ofreciera un nivel más bajo para la sal de acesulfamo aspartame cuando se expresa como base de sal de acesulfamo aspartame. La nueva disposición sobre el SIN 962 también incluía la Nota 113 o la Nota 119, según correspondiera. En caso necesario, se añadieron también las notas 188 o 191 a las disposiciones ya adoptadas para el aspartamo o el acesulfame potásico en esa categoría de alimentos, según proceda.

**Tercera circular:** Se había llegado a consenso sobre diversos temas en la primera y segunda circular. La tercera circular presentaba recomendaciones finales donde ya se había alcanzado un consenso (sin solicitar observaciones sobre esas recomendaciones) y pedía observaciones sobre aspectos en los que aún no se había logrado consenso. La tercera circular divide el presente anexo en tres partes:

- Parte 1: se refiere a las categorías de alimentos que solo tienen disposiciones adoptadas. Como se había llegado a consenso en la segunda circular, esta parte solo presentó recomendaciones finales y no solicitó observaciones.
- Parte 2: trata las categorías de alimentos con disposiciones sobre el acesulfame potásico (SIN 950) en el procedimiento de los trámites. La tercera circular solicitó observaciones sobre la dosis de uso numérica de una disposición.
- Parte 3: se trataron las categorías de alimentos con disposiciones sobre la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en el proceso de los trámites. Como se había llegado a consenso en la segunda circular, esta parte solo presentó recomendaciones finales y no solicitó observaciones.

\*Nota – No hay disposiciones para el aspartamo (SIN 951) en el proceso de los trámites. Por lo tanto, si bien hay "Partes" de este Anexo para tratar las categorías de alimentos con disposiciones en el proceso de los trámites sobre el acesulfame potásico (SIN 950) o la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962), no hay necesidad de una "Parte 4" para tratar las categorías de alimentos con disposiciones en el proceso de los trámites para el aspartamo (SIN 951).

**Tema A, Parte 1: Las categorías de alimentos de la NGAA solo han adoptado disposiciones para el acesulfame potásico (SIN 950), el aspartamo (SIN 951) o a sal de acesulfamo aspartame (SIN 962).**

**Nota de la presidencia:** Dado que las disposiciones sobre el acesulfame potásico (SIN 950), el aspartamo (SIN 951) y la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en una categoría determinada de alimentos están unidas por la dosis de uso y las notas 113, 119, 188 y 191, la información sobre las disposiciones adoptadas sobre los tres aditivos (si están presentes) en una particular categoría de alimentos, figura conjuntamente en el siguiente cuadro. La CCFA52 encomendó al GTE que revisara si todas las notas que vinculan estos aditivos están armonizadas y que revisara también por consiguiente las disposiciones relacionadas presentes en la NGAA. Por lo tanto, además de las categorías de alimentos que se ajustan al panorama 1 o 2 de la información general de este anexo, este cuadro también proporciona información sobre las categorías de alimentos donde se adoptan disposiciones sobre los tres aditivos.

Categoría de alimentos No.	Acesulfame potásico SIN 950 Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			Aspartamo SIN 951 Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			Sal de acesulfamo aspartame SIN 962 Clase funcional: Edulcorante			Recomendación final del GTE
	Año de adopción de del ACK	Dosis máxima del ACK	Notas del ACK	Año de adopción del ASP	Dosis máxima del ASP	Notas del ASP	Año de adopción de la ASP-ACK	Dosis máxima de la ASP-ACK	Notas de la sal de ASP-ACK	
01.1.4	Adoptada en 2019	350	478 y 188	Adoptada en 2019	600	478, 191 y 405	Adoptada en 2019	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
01.6.1				Adoptada en 2021	1 000	191, 201, 478, XS221, XS262, XS273 y XS275				Eliminar la Nota 191 de la disposición sobre el aspartamo
01.7	Adoptada en 2019	350	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2019	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios . Esta CA actualmente está en examen por el GT sobre la armonización.



	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
02.4	Adoptada en 2021	350	188 y 478	Adoptada en 2021	1 000	191 y 478	Adoptada en 2021	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
03.0	Adoptada en 2019	800	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2021	1 000	119 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.1.2.4	Adoptada en 2021	350	188, 478 y XS319	Adoptada en 2021	1 000	191, 478 y XS319	Adoptada en 2021	350	113, 477 y XS319	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.1.2.5	Adoptada en 2019	1 000	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2019	1 000	119 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.1.2.6	Adoptada en 2019	1 000	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2021	1 000	119, 477 y XS160	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.1.2.8	Adoptada en 2019	350	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2019	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.1.2.9	Adoptada en 2019	350	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2019	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios

	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
04.1.2.10	Adoptada en 2019	350	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2021	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.1.2.12	Adoptada en 2019	500	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2021	500	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.2.2.2				Adoptada en 2021	1 000	144, 191 y A3				Eliminar la Nota 191 de la disposición sobre el aspartamo
04.2.2.3	Adoptada en 2007	200	144 y 188	Adoptada en 2007	300	144 y 191	Adoptada en 2021	200	113 y 144	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.2.2.6	Adoptada en 2021	350	188 y 478	Adoptada en 2021	1 000	191 y 478	Adoptada en 2021	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
04.2.2.8				Adoptada en 2021	1 000	144, 191, 478 y A4				Eliminar la Nota 191 de la disposición sobre el aspartamo
05.1.1	Adoptada en 2016	350	97, 188 y XS141	Adoptada en 2016	3 000	97, 191 y XS141				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 en la CA 05.1.1 con 350 mg/kg, con las notas 97, 113 y XS141

	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
05.1.3	Adoptada en 2019	1 000	478, 188 y XS86	Adoptada en 2019	3 000	478, 191 y XS86	Adoptada en 2021	1 000	113, 477 y XS86	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
05.1.4	Adoptada en 2019	500	478 y 188	Adoptada en 2019	3 000	37, 478 y 191	Adoptada en 2021	500	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
05.1.5	Adoptada en 2021	500	188 y 478	Adoptada en 2021	3000	191 y 478	Adoptada en 2021	500	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
05.2.1	Adoptada en 2019	500	156, 478 y 188	Adoptada en 2019	3000	478 y 148				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 a 500 mg/kg con las notas 113, 156 y 477. Si se adopta la disposición para el SIN 962, agregar la Nota 191 a la disposición sobre el aspartamo.
05.2.2	Adoptada en 2019	1 000	157, 478, 188 y XS309 R	Adoptada en 2019	3 000	148, 478 y XS309 R				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 con 1 000 mg/kg, con las notas 113, 157, 477 y XS309R. Si se adopta la disposición sobre el SIN 962, agregar la Nota 191 a la disposición sobre el aspartamo.

	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
05.2.3	Adoptada en 2019	1000	478 y 188	Adoptada en 2019	3 000	478 y 191				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 con 1 000 mg/kg, con las notas 113 y 477.
05.3	Adoptada en 2019	5 000	478 y 188	Adoptada en 2019	10 000	478 y 191	Adoptada en 2021	5 000	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
05.4	Adoptada en 2019	500	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2021	500	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
06.3	Adoptada en 2019	1 200	478 y 188	Adoptada en 2019	1 000	478 y 191	Adoptada en 2021	1 000	119 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
07.2	Adoptada en 2007	1 000	165 y 188	Adoptada en 2007	1 700	165 y 191	Adoptada en 2009	1 000	77 y 113	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
09.2	Adoptada en 2018	200	144, 188, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167	Adoptada en 2018	300	144, 191, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190,				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 a 200 mg/kg con las notas 113, 144 y XS como en la disposición sobre el SIN 950.

	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
			, XS189 , XS190 , XS191 , XS222 , XS236 , XS244 , XS292 , XS311 , XS312 y XS315			XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 y XS315				
09.3	Adoptada en 2018	200	144, 188 y XS291	Adoptada en 2018	300	144, 191 y XS291	Adoptada en 2018	200	113 y XS291	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios. Añadir la Nota 144 a la disposición sobre el SIN 962 (enfoque horizontal de la Nota 161) que será tratada por la Secretaría del Codex.

	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
09.4	Adoptada en 2018	200	144, 188, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	Adoptada en 2018	300	144, 191, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	Adoptada en 2018	200	113, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios. Añadir la Nota 144 a la disposición sobre el SIN 962 (enfoque horizontal de la Nota 161) que será tratada por la Secretaría del Codex.
10.4	Adoptada en 2019	350	478 y 188	Adoptada en 2019	1000	478 y 191	Adoptada en 2021	350	113 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
11.4	Adoptada en 2007	1 000	159 y 188	Adoptada en 2007	3 000	159 y 191				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 con 1 000 mg/kg, con las notas 113, 159 y 477.
11.6	Adoptada en 2007	BPF	188	Adoptada en 2007	BPF	191	Adoptada en 2012	BPF		La categoría de alimentos es para edulcorantes de mesa. Las tres disposiciones se adoptaron con BPF. Las notas basadas en niveles de uso numérico no son pertinentes.  Propuesta del GTE: Las notas 188 y 191 deberán eliminarse de los SIN 950 y 951.

	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
12.2	Adoptada en 2021	2 000	161, 188, XS326, XS327, XS328							<p>Debate en el Anexo 4 de este Apéndice de trasladar la disposición a la CA 12.2.2. Si se traslada, síganse las recomendaciones del Apéndice 4.</p> <p>Si la decisión del Apéndice 4 es no trasladar la disposición a la CA 12.2.2 y la disposición permanece en la CA 12.2, no hay disposición sobre el aspartamo o la sal de acesulfamo aspartame, por lo que debe eliminarse la Nota 188.</p>
12.3	Adoptada en 2021	2 000	188, 478 y 277	Adoptada en 2021	3 000	191, 478 y 277				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 con 2 000 mg/kg, con las notas 113, 277 y 477.
12.5	Adoptada en 2019	110	478, 188 y XS117	Adoptada en 2019	1 200	478, 188 y XS117	Adoptada en 2021	110	113, 138, 477 y XS117	Reemplazar la Nota 188 con la Nota 191 en la disposición sobre el aspartamo.
12.6	Adoptada en 2007	1 000	188	Adoptada en 2007	350	191				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 a 350 mg/kg con las notas 119 y 477.

	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
13.3	Adoptada en 2007	500	188	Adoptada en 2007	1000	191	Adoptada en 2012	500	113	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
13.4	Adoptada en 2007	450	188	Adoptada en 2007	800	191	Adoptada en 2009	450	113	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
13.5	Adoptada en 2007	450	188	Adoptada en 2007	1 000	191	Adoptada en 2009	450	113	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
13.6	Adoptada en 2007	2 000	188	Adoptada en 2007	5 500	191	Adoptada en 2012	2 000	113	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
14.1.3.2	Adoptada en 2021	350	188 y 478	Adoptada en 2021	600	191 y 478				Añadir y adoptar la disposición sobre el SIN 962 con 350 mg/kg, con las notas 113 y 477.
14.1.4	Adoptada en 2007	600	161 y 188	Adoptada en 2019	600	478 y 191	Adoptada en 2021	600	119 y 477	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios
14.1.5	Adoptada en 2007	600	160, 161 y 188	Adoptada en 2019	600	160 y 478	Adoptada en 2021	600	119, 160 y 477	Agregar la Nota 191 a la disposición sobre el aspartamo.



	<b>Acesulfame potásico SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Aspartamo SIN 951</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante			<b>Sal de acesulfamo aspartame SIN 962</b> Clase funcional: Edulcorante			<b>Recomendación final del GTE</b>
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Año de adopción de del ACK</b>	<b>Dosis máxima del ACK</b>	<b>Notas del ACK</b>	<b>Año de adopción del ASP</b>	<b>Dosis máxima del ASP</b>	<b>Notas del ASP</b>	<b>Año de adopción de la ASP-ACK</b>	<b>Dosis máxima de la ASP-ACK</b>	<b>Notas de la sal de ASP-ACK</b>	
14.2.7	Adoptada en 2007	350	188	Adoptada en 2007	600	191	Adoptada en 2010	350	113	Notas correctas para todas las disposiciones. No es necesario hacer cambios

**Tema A, Parte 2: Disposiciones sobre el acesulfame potásico (SIN 950) en el proceso de los trámites**

Actualmente no hay disposiciones (adoptadas o en el proceso de los trámites) sobre el aspartamo (SIN 951) o la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en las categorías de alimentos que se discuten en esta sección (categorías de alimentos 06.8.1 o 12.9.1).

<b>ACESULFAME POTÁSICO SIN 950</b> Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante					
<b>Categoría de alimentos No.</b>	<b>Nombre de la categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
06.8.1	Bebidas a base de soja	500	188	3	Adoptar con 500 mg/kg. Esta dosis de uso es inferior a la de las disposiciones adoptadas en CA análogas (14.1.4 y 14.1.5). Esta dosis se puede reconsiderar, si es necesario, después de que el JECFA termine su revisión del SIN 950 en esas categorías de alimentos.
12.9.1	Pasta de soja fermentada (miso)	350	188	3	Adoptar la disposición con 350 mg/kg con la nota 478 (eliminar la Nota 188)

**Tema A, Parte 3: Sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) en el proceso de los trámites y propuestas sobre las notas para las disposiciones adoptadas sobre el acesulfamo potásico (SIN 950) y el aspartamo (SIN 951) en la misma categoría de alimentos.**

**Categoría de alimentos No. 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	2 000	188, 201, 478, XS250, XS252	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	6 000	191, 201, 478, XS250, XS252	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	4 540	113	3	Adoptarla con 2 000 mg/kg con las notas 113, 201, 477, XS250 y XS252

**Categoría de alimentos No. 01.4.4 (Productos análogos la nata (crema))**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	1 000	188, 478 y 68	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	1 000	191, 478 y 68	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	4 540	113	3	Adoptarla con 1 000 mg/kg con las notas 68, 119 y 477

Nota A7: Solo para uso en productos aromatizados o endulzados.

**Categoría de alimentos No. 01.5.2 (Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	1 000	188, 478, XS251 y 408	2021	Mantenerla

Aspartamo	951	2 000	191, 478, XS251 y 408	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	3 100	119	3	Adoptar con 1 000 mg/kg con las notas 113, 477, XS251 y 408

Nota A1: Para uso solamente en productos análogos a la leche en polvo saborizada o endulzada.

#### **Categoría de alimentos No. 01.6.5 (Productos análogos al queso)**

No hay disposiciones adoptadas para el acesulfame potásico o el aspartamo en la CA 01.6.5.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Sal de acesulfamo aspartame	962	790	113	3	Suspender

#### **Categoría de alimentos No. 02.3 (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados)**

No hay disposiciones adoptadas sobre el acesulfame potásico o el aspartamo en la CA 02.3.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Sal de acesulfamo aspartame	962	1 550	119	3	Suspender

#### **Alimentos Categoría No. 04.1.2.1 (Frutas congeladas)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	500	188, 478 y 358	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	2 000	191, 478 y 358	2021	Mantenerla

Sal de acesulfamo aspartame	962	1 130	113	3	Adoptar con 500 mg/kg con las notas 113, 477 y 358
-----------------------------	-----	-------	-----	---	--

Nota A2: Para uso en productos en un jarabe o jugo solamente.

#### **Categoría de alimentos No. 04.1.2.2 (Frutas desecadas)**

No hay disposiciones adoptadas para el acesulfame potásico o el aspartamo en la CA 04.1.2.2.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Sal de acesulfamo aspartame	962	1 130	113	3	Suspender

#### **Categoría de alimentos No. 04.1.2.3 (Frutas en vinagre, aceite o salmuera)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	200	144 y 188	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	300	144 y 191	2007	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	450	113 y 144	3	Adoptar con 200 mg/kg con las notas 113 y 144

#### **Categoría de alimentos No. 04.1.2.7 (Frutas confitadas)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	500	188 y 478	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	2 000	191 y 478	2021	Mantenerla

Sal de acesulfamo aspartame	962	1 130	113	3	Adoptar con 500 mg/kg con las notas 113 y 477
-----------------------------	-----	-------	-----	---	---

**Categoría de alimentos No. 04.1.2.11 (Rellenos de fruta para pastelería)**

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Adoptada / trámite	Propuesta final del GTE
Acesulfame potásico	950	350	188 y 478	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	1 000	191 y 478	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	790	113	3	Adoptar con 350 mg/kg con las notas 113 y 477

**Categoría de alimentos No. 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización**

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Adoptada / trámite	Propuesta final del GTE
Acesulfame potásico	950	350	188 y 478	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	1 000	191 y 478	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	790	113	3	Adoptar con 350 mg/kg con las notas 113 y 477

**Categoría de alimentos No. 04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))**

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Adoptada / trámite	Propuesta final del GTE
---------	-----	--------------	-------	--------------------	-------------------------

Acesulfame potásico	950	1 000	188	2008	Revisar adoptada; añadir la Nota 478 (enfoque horizontal de la Nota 161) que será tratada por la Secretaría del Codex.
Aspartamo	951	1 000	191 y 478	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	4 660	119	3	Adoptar con 1 000 mg/kg con las notas 119 y 477

**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**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	1 000	188	2008	Revisar adoptada; añadir la nota 478 (enfoque horizontal de la Nota 161) que será tratada por la Secretaría del Codex.
Aspartamo	951	2 500	144 y 191	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	2 270	113	3	Adoptar con 1 000 mg/kg con las notas 113 y 144 (enfoque horizontal de la Nota 161)

**Categoría de alimentos No. 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	350	97, 188 y 478	2021	Mantener la Nota 97 (Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate).
Aspartamo	951	1 000	191 y 478	2021	Añadir la Nota 97 a la disposición (Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate).

Sal de acesulfamo aspartame	962	1 130	113	3	Adoptar la disposición con 350 mg/kg con las notas 97, 113 y 477
-----------------------------	-----	-------	-----	---	--

**Categoría de alimentos No. 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	350	188 y 478	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	1 000	191 y 478	2021	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	790	113 y 145	3	Adoptar con 350 mg/kg con las notas 113 y 477

**Categoría de alimentos No. 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	1 000	161 y 188	2008	Revisar adoptada; sustituir la Nota 161 una vez que se haya determinado el enfoque horizontal (véase el Anexo 4 del presente Apéndice)
Aspartamo	951	4 000	161 y 191	2008	Revisar adoptada; sustituir la Nota 161 una vez que se haya determinado el enfoque horizontal (véase el Anexo 4 del presente Apéndice)
Sal de acesulfamo aspartame	962	2 270	113	3	Adoptar con 1 000 mg/kg con la nota 113 y la nota de sustitución de la nota 161, tal como se determina en el Anexo 4 del presente Apéndice

**Categoría de alimentos No. 12.2.2 (Aderezos y condimentos)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
----------------	------------	---------------------	--------------	---------------------------	--------------------------------

Acesulfame potásico	950	2 000	161 y 188	2008	(Téngase en cuenta que esta disposición se encuentra actualmente en la CA 12.2. En el Anexo 4 de este documento, se propone que la disposición se traslade a la CA 12.2.2). Revisar adoptada. Sustituir la Nota 161 (y pasar a la CA 12.2.2) según se determina en el Anexo 4 de este Apéndice con respecto a la CA 12.2.2.
Aspartamo	951	2 000	161 y 191	2008	Revisar adoptada. Sustituir la Nota 161 según se determina en el Anexo 4 de este Apéndice con respecto a la CA 12.2.2.
Sal de acesulfamo aspartame	962	3 100	113	3	Adoptar con 2 000 mg/kg con la <b>Nota 119</b> y la nota de sustitución de la Nota 161, tal como se determina en el Anexo 4 del presente Apéndice, en relación con la CA 12.2.2.

**Categoría de alimentos No. 12.4 (Mostazas)**

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Adoptada / trámite	Propuesta final del GTE
Acesulfame potásico	950	350	188	2007	Mantenerla
Aspartamo	951	350	191	2007	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	540	119	3	Adoptar a 350 mg/kg con la Nota 119

**Categoría de alimentos No. 12.7 Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3**

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Adoptada / trámite	Propuesta final del GTE
---------	-----	--------------	-------	--------------------	-------------------------



Acesulfame potásico	950	350	188 y 478	2021	Añadir la Nota 166 "Para uso en productos para untar a base de leche solamente", para paridad con la disposición del SIN 951.
Aspartamo	951	350	166 y 478	2021	Revisar adoptada; añadir la Nota 191
Sal de acesulfamo aspartame	962	1 550	113 y 145	3	Adoptar con 350 mg/kg con las notas 119, 166 y 477. Eliminar las notas 113 y 145.

**Categoría de alimentos No. 14.1.3.1 (Néctares de frutas)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	350	188	2005	Mantenerla
Aspartamo	951	600	191	2005	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	350	113	3	Adoptar con 350 mg/kg con las notas 113 y 477

**Categoría de alimentos No. 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	350	127 y 188	2005	Mantenerla
Aspartamo	951	600	127 y 191	2005	Mantenerla
Sal de acesulfamo aspartame	962	350	113 y 127	3	Adoptar con 350 mg/kg con las notas 113, 127 y 477

**Categoría de alimentos No. 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	350	127, 188 y 478	2021	Mantenerla
Aspartamo	951	600	127 y 478	2021	Revisar adoptada, añadir Nota 191.
Sal de acesulfamo aspartame	962	3 100	113	3	Adoptar con 350 mg/kg con las notas 113, 127 y 477

**Categoría de alimentos No. 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta)**

No hay disposiciones adoptadas para el acesulfame potásico o el aspartamo en la CA 04.1.2.2.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Sal de acesulfamo aspartame	962	790	113 y 138	3	Suspender

**Categoría de alimentos No. 15.0 (Aperitivos listos para el consumo)**

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Adoptada / trámite</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
Acesulfame potásico	950	350	188	2007	Mantenerla, añadir la Nota 478 (enfoque horizontal de la Nota 161) que será tratada por la Secretaría del Codex.
Aspartamo	951	500	191	2008	Mantenerla, añadir la Nota 478 (enfoque horizontal de la Nota 161) que será tratada por la Secretaría del Codex.
Sal de acesulfamo aspartame	962	770	119 y 144	3	Adoptar con 500 mg/kg con la Nota 119.

**Tema B: Anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre edulcorantes (polioles) en la CA 14.1.5 para recoger observaciones sobre la dosis de uso real, así como la base para la presentación de informes**

**Nota del presidente(de la primera circular):** Durante el debate en el GT sobre la NGAA de la CCFA52, la mayor parte del debate sobre la inocuidad de los polioles se refería a si una determinada dosis de uso produciría un efecto laxante. Gran parte de esta conversación comparó las dosis de uso propuestas con la dosis de uso del eritritol (SIN 968), que adoptó la CCFA52 con 1 600 mg/kg con la Nota 381 "Según se consumen". Durante el debate se observó que la CA 14.1.5 comprende tanto productos listos para el consumo como sus mezclas y concentrados, y no quedaba claro si las dosis de uso numéricas enumeradas en las disposiciones en debate eran sobre una base "según se consumen" o una base de mezcla seca.

**Categoría de alimentos No. 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Información:** La mayor parte de las disposiciones adoptadas en la CA 14.1.5 contienen la Nota 160 "Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar".

Enfoque horizontal de los edulcorantes en la CA 14.1.5 (Sustitución de la nota 161 – FA/52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica de forma general con las notas 477 o 478, según proceda.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
SORBITOL	420(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Solo se ha proporcionado información para 100 000 mg/kg en una base de mezcla seca.  Suspender si no se proporciona información sobre la base correspondiente "según se consume".
XILITOL	967	30 000		4	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Solo se ha proporcionado información para 100 000 mg/kg en una base de mezcla seca.  Suspender si no se proporciona información sobre la base correspondiente "según se consume".
Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	300 000		4	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante,	Suspender

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
LACTITOL	966	30 000		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	Suspender
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Temas C y E: Disposiciones en el proceso de los trámites sobre los edulcorantes presentes en CA para las cuales la CCFA52 logró consenso sobre un enfoque para reemplazar la Nota 161 y todas las demás disposiciones del proceso de los trámites para edulcorantes no cubiertos en otros temas**

**Nota del presidente:** La CCFA52 encomendó al GTE sobre la NGAA de la CCFA53: i) revisar las disposiciones que están en el proceso de los trámites en categorías de alimentos para las cuales la CCFA52 haya logrado consenso sobre un enfoque para reemplazar la Nota 161 con el enfoque horizontal expuesto en el Anexo 1 de FA/52 CRD04; y ii) hacer circular esas disposiciones para recoger observaciones con el fin de llegar a un consenso para la adopción o la suspensión. Para las disposiciones de las CA para las cuales la CCFA52 llegó a un enfoque de consenso, la nota alternativa para la Nota 161 aparece en la disposición presentada en **negritas**. Sin embargo, en el tema E hay categorías de alimentos que no tenían disposiciones adoptadas con la Nota 161 adjunta y, por lo tanto, los GTE de la Nota 161 de la CCFA51 o la CCFA52 no prepararon un enfoque horizontal de los edulcorantes para esas categorías de alimentos. Las disposiciones de estas categorías de alimentos se destacan en gris. Para aquellas categorías de alimentos destacadas en gris, se invita al GTE a debatir si las notas generales de reemplazo 477 o 478 deben agregarse a las disposiciones enumeradas, otra nota diferente, o si no es necesaria una nota para tratar el uso de edulcorantes en esas categorías de alimentos.

Nota 477: Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.

Nota 478: Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.

**Categoría de alimentos No. 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)**

**Normas correspondientes para productos: CODEX STAN 243-2003:** Enumera reguladores de la acidez específicos, gasificantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10	<b>478</b>	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota 381 "Según se consumen". Esta CA actualmente está en examen por el GT sobre la armonización, que está considerando la adición de la Nota XS243 a esta disposición.

**Categoría de alimentos No. 01.2 (Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales / simples))**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna; norma correspondiente a las subcategorías 01.2.1, 01.2.1.1 y 01.2.1.2 (CODEX STAN 243-2003, 332R-2018). No permite edulcorantes

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ERITRITOL	968	40 000		4	Acentuador del sabor, humectante, edulcorante	Suspendir
LACTITOL	966	30 000		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	
MALTITOL	965(i)	50 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante,	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	50 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspendir
TAUMATINA	957	BPF		4	Acentuador del sabor, edulcorante	
XILITOL	967	30 000		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspendir

**Categoría de alimentos No. 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales / simples) tratadas térmicamente después de la fermentación)**

**Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 243-2003:** No permite edulcorantes; no figuran aditivos alimentarios en **CODEX STAN 332R-2018**

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 01.2.2 Cuajada (natural / simple)**

**Normas correspondientes para productos:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspendir
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas)**

**Normas correspondientes para productos: Codex STAN 250-2010:** Enumera específicos emulsionantes, reguladores de acidez y espesantes;

**Codex STAN 252-2010:** Enumera emulsionantes, reguladores de acidez, estabilizadores y espesantes específicos

**Enfoque horizontal para los edulcorantes (CCFA52 CRD4 Anexo 1):** El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda, las notas XS250, XS252 y la Nota 201 (Solo para uso en productos aromatizados).



Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	60	478, 201, XS250, XS252	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural / simple)**

**Normas correspondientes para productos: CODEX STAN 288-1976:** Enumera específicos reguladores de acidez, emulsionantes, gases de envasado, propulsores, estabilizadores y espesantes

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ERITRITOL	968	600 000		4	Acentuador del sabor, humectante, edulcorante	Suspender
LACTITOL	966	30 000		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	
MALTITOL	965(i)	300 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	300 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	200 000		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante,	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
					estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	200 000		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	30 000		4	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)**

**Normas correspondientes para productos: CODEX STAN 288-1976:** Enumera específicos reguladores de acidez, emulsionantes, gases de envasado, propulsores, estabilizadores y espesantes

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ERITRITOL	968	600 000		4	Acentuador del sabor, humectante, edulcorante	Suspender
LACTITOL	966	30 000		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
MALTITOL	965(i)	300 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	300 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	200 000		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	200 000		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	30 000		4	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 01.4.4 Productos análogos a la nata (crema)**

**Normas correspondientes para productos:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según corresponda, y una nueva nota "Solo para uso en productos aromatizados o endulzados".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10	478, añadir Nota 68 "Solo para uso en productos aromatizados y/o edulcorados"	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo**

**Normas correspondientes para productos: Codex STAN 251-2006:** Enumera específicos reguladores de acidez, estabilizadores, emulsionantes, antioxidantes y antiaglutinantes

**Enfoque horizontal para los edulcorantes (CCFA52 CRD4 Anexo 1):** El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda, la nota XS251 y la nueva nota "Solo para uso en análogos de leche en polvo aromatizada o edulcorada".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	20	478, XS251, nueva nota "Solo para uso en análogos de leche en polvo aromatizada o edulcorada"	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)		400	478, XS251, nueva nota "Solo para uso en análogos de leche en polvo aromatizada o edulcorada"	3	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 01.6.1 Queso no madurado**

**Normas correspondientes para productos: CODEX STAN 221-2001:** Enumera específicos colorantes, reguladores de la acidez, estabilizadores, espesantes, conservantes, espumantes y antiaglutinantes, **CODEX STAN 262-2007:** Enumera específicos colorantes, reguladores de la acidez, estabilizadores, espesantes, conservantes y antiaglutinantes, **CODEX STAN 273-1968:** Enumera específicos reguladores de la acidez, estabilizadores y

conservantes, **CODEX STAN 275-1973**: Enumera específicos colorantes, reguladores de la acidez, estabilizadores, espesantes, emulsionantes, conservantes y espumantes

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda, las notas XS221, XS273, XS275, XS262 y la Nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10	478, 201, XS221, XS273, XS275, XS262	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 01.6.5 (Productos análogos al queso)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): No se proporciona información sobre el uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Suspender

**Categoría de No. 02.3 (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): No se proporciona información sobre el uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 02.4 (Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar, añadir la Nota 478

**Categoría de alimentos No. 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)**

**Normas para productos correspondientes:** CODEX STAN 143-1985: Enumera emulsionantes específicos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
MANITOL	421	BPF		4	Antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante,	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
					Espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF	16	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

#### **Categoría de alimentos No. 04.1.2.1 (Frutas congeladas)**

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 052-1981:** Enumera el ácido ascórbico y el ácido cítrico, **CODEX STAN 069-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 075-1981:** Enumera el ácido ascórbico y el ácido cítrico, **CODEX STAN 076-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 103-1981:** No se permiten aditivos alimentarios

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general, con la Nota 477 o 478, según corresponda, y la nueva nota "Solo para uso en productos en jarabe o en zumo (jugo)".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	20	<b>478, nueva nota: "Solo para uso en productos en jarabe o en zumo (jugo)"</b>	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	40	26, 464, <b>477, nueva nota: "Solo para uso en productos en</b>	3	Edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

			jarabe o en zumo (jugo)"			
--	--	--	--------------------------	--	--	--

#### **Categoría de alimentos No. 04.1.2.2 (Frutas desecadas)**

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 067-1981:** Enumera el dióxido de azufre, el aceite mineral y el sorbitol, **CODEX STAN 130-1981:** Enumera el ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio, **CODEX STAN 177-1991:** Enumera el dióxido de azufre

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	20		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Suspender

#### **Categoría de alimentos No. 04.1.2.3 (Frutas en vinagre, aceite o salmuera)**

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 260-2007:** Los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma General de los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos que comprenden las frutas u hortalizas individuales encurtidas (es decir, una de las siguientes categorías: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o que figuran en el Cuadro III de la Norma General, son aceptables para el uso en alimentos que correspondan a esta Norma.

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con la Nota 144 ("Solo para uso en productos agridulces").

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	3	144	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

#### **Categoría de alimentos No. 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas))**

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 017-1981:** Enumera específicos acidificantes, antioxidantes y aromatizantes, **CODEX STAN 042-1981:** Enumera específicos aromas, acidificantes y antiespumantes, **CODEX STAN 060-1981:** Enumera colorantes específicos, **CODEX STAN 061-1981:** Enumera los específicos acidificantes y colorantes (permitidos solo en envolturas festivas especiales), **CODEX STAN 062-1987:** Enumera específicos acidificantes, colorantes y endurecedores, **CODEX STAN 078-1981:** Enumera específicos colorantes, aromatizantes y antioxidantes, **CODEX STAN 099-1981:** Enumera específicos materias colorantes, aromatizantes, antioxidantes, acidificantes y endurecedores, **CODEX STAN 159-1987:** Enumera específicos colorantes, acidificantes, antioxidantes y endurecedores, **CODEX STAN 242-2003:** Enumera específicos acidificantes, antioxidantes, colorantes y aromatizantes, **CODEX STAN 254-2007:** Es aceptable el uso de reguladores de la acidez y endurecedores utilizados de



conformidad con los cuadros I y II de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas) o que figuran en el Cuadro III de la Norma General para los Aditivos Alimentarios que correspondan a esta Norma.

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	10	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 04.1.2.7 (Frutas confitadas)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	20	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 04.1.2.11 (Rellenos de fruta para pastelería)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica de forma general con las notas 477 o 478, según proceda

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	10	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 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**

**Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 330-2018** (no expone los aditivos alimentarios)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
MANITOL	421	BPF		4	Antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante, Espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF	16	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas**

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 038-1981:** Enumera el ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico, **CODEX STAN 041-1981:** Enumera los aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, salvo aquellos que se sabe que representan un peligro de toxicidad, **CODEX STAN 077-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 104-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 110-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 111-1981:** Ácido cítrico o ácido málico, como coadyuvantes de elaboración para uso en el agua de escaldado o enfriamiento, de acuerdo con BPF, **CODEX STAN 112-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 113-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 114-1981:** Enumera específicos secuestrantes y coadyuvantes de elaboración, **CODEX STAN 132-1981:** Ácido cítrico o málico, como coadyuvantes de elaboración para uso en el agua de escaldado o de enfriamiento, de acuerdo con BPF, **CODEX STAN 133-1981:** Ácido cítrico o málico, como coadyuvantes de elaboración para uso en el agua de escaldado o de enfriamiento, de acuerdo con BPF, **CODEX STAN 140-1983:** Enumera específicos coadyuvantes de elaboración.

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): No se proporciona información sobre el uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Suspender
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	40	26	3	Edulcorante	Suspender

**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**

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 038-1981:** Enumera el ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico, **CODEX STAN 039-1981:** No se permiten aditivos alimentarios, **CODEX STAN 295R-2009:** No se permiten aditivos alimentarios

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con la Nota 144 ("Sólo para uso en productos agridulces") y la nueva nota "Solo para uso general en algas secas".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10	<b>144, nueva nota:</b> <b>"Solo para uso general en algas secas"</b>	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**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**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con la Nota 144 ("Solo para uso en productos agridulces").

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	3	144	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**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**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	10	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**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))**

**Normas para productos correspondientes:** CODEX STAN 057-1981: Enumera reguladores de acidez específicos

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	10	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota XS57

						Remitir la incorporación de la Nota XS57 a otras disposiciones de la CA 04.2.2.5 al GT sobre la armonización.
--	--	--	--	--	--	---

**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**

**Normas para productos correspondientes:** CODEX STAN 038-1981: Enumera el ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido ascórbico, CODEX STAN 057-1981: Enumera específicos reguladores de acidez, CODEX STAN 259R-2007: No figuran aditivos alimentarios, CODEX STAN 308R-2011: No se permiten aditivos alimentarios, CODEX STAN 321-2015: No se permiten aditivos alimentarios

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica de forma general con las notas 477 o 478, según proceda.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista, añadir las notas XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321  Remitir la incorporación de las notas XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 a otras disposiciones de la CA 04.2.2.6 al GT sobre la armonización.

**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**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con la Nota 144 ("Solo para uso en productos agridulces").

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	25	144	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	50 000	<b>144</b>	4	Incrementador del volumen, acentuador del sabor	Suspender
LACTITOL	966	10 000	<b>144</b>	4	Emulsionante, edulcorante, espesante	Suspender
MALTITOL	965(i)	100 000	<b>144</b>	4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	100 000	<b>144</b>	4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
SORBITOL	420(i)	70 000	<b>144</b>	4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	70 000	<b>144</b>	4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
TAUMATINA	957	BPF	<b>144</b>	4	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista. Los edulcorantes están permitidos en esta CA con la Nota 144, la taumatina es un aditivo del Cuadro III, y no se han planteado preocupaciones específicas respecto a la necesidad de una dosis de uso numérica.
XILITOL	967	10 000	<b>144</b>	4	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**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**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las nota 477 o 478, según corresponda; la Nota 144 actual ("Solo para uso en productos agrídulces") y la nueva nota "Solo para uso en productos al curry".

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	10	478, 144, Nota 345 "Solo para uso en productos al curry"	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda.

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	10	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista, añadir la Nota 97 "Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate."

**Categoría de alimentos No. 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	30	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
SORBITOL	420(i)	35 000		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	35 000		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
LACTITOL	966	BPF		7	Emulsionante, edulcorante, espesante	
MALTITOL	965(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante,	



Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
					humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	200	26	3	Edulcorante	Suspender
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como figura

**Categoría de alimentos No. 07.2 (Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas)**

**Normas correspondientes para productos:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas 477 o 478, según proceda

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	17	165, 478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	350	26, 477	3	Edulcorante	Adoptar como figura

**Categoría de alimentos No. 08.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza)**

Normas correspondientes para productos: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
LACTITOL	966	BPF		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	Suspender
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado,	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
					estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF	16	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspendir
SORBITOL	420(i)	5 000		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	5 000		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna; norma de productos correspondiente a la subcategoría 08.2.2 (CODEX STAN 96-1981, CODEX STAN 97-1981)

**Enfoque horizontal para los edulcorantes: subcategoría 08.2.2 (CCFA52 CRD4 Anexo 1):** El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos **no se** justifica en general. El uso de aditivos para la función de acentuador del sabor que también tienen la función de edulcorante asociada en esta categoría de alimentos se justifica en general con las notas XS88, XS89, XS98 y la nueva nota "Solo para uso como acentuador del sabor".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	80	26 y 200	3	Edulcorante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna; norma para productos correspondiente a la subcategoría 09.1.2 (CODEX STAN 292-2008, CODEX STAN 312-2013, CODEX STAN 315-2014)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
LACTITOL	966	BPF		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF	16	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna. Normas para productos correspondientes a las subcategorías 09.2.1, 09.2.2 y 09.2.5 (CODEX STAN 36-1981, CODEX STAN 92-1981, CODEX STAN 95-1981, CODEX STAN 165-1989, CODEX STAN 190-1995, CODEX STAN 191-1995 y CODEX STAN 165-1989)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	3	144	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista
ERITRITOL	968	200 000		4	Acentuador del sabor, humectante, edulcorante	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	100 000		4	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	
LACTITOL	956	20 000		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	500		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Pasar a la CA 09.2.4. Adoptar como se indica con las notas 144, 322, 241 y una nueva nota: "Excepto para uso en pulpo con wasabi con 50 000 mg/kg" y otra nota nueva "Solo para uso en moluscos cocidos".
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	500		4	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 09.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** Reguladores de la acidez justificados caso por caso, los EEE se justifican con la Nota 29 "Para alimentos no normalizados únicamente"

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 36-1981:** Enumera antioxidantes específicos; **CODEX STAN 92-1981, CODEX STAN 95-1981:** Enumera humectantes, conservantes y antioxidantes específicos; **CODEX STAN 165-1989:** Enumera específicos humectantes, antioxidantes, reguladores de acidez y espesantes; **CODEX STAN 190-1995:** Enumera específicos humectantes y antioxidantes; **CODEX STAN 191-1995:** No se permiten aditivos; **292-2008:** No se permiten aditivos en moluscos bivalvos vivos; en moluscos bivalvos crudos se permiten antioxidantes de la CA 09.1.2 y 09.2.1; **CODEX STAN 312-2013:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 315-2014:** No se permiten aditivos, excepto fosfatos en la carne de vieira congelada rápidamente y la carne de vieira con huevo congelada rápidamente procesada con fosfatos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspendir
LACTITOL	956	BPF		7	Emulsionante, edulcorante, espesante	
MALTITOL	965(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** Se justifican los reguladores de la acidez; los EEE se justifican con la Nota 29 "Para alimentos no normalizados únicamente."

**Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 166-1989:** Enumera específicos humectantes, antioxidantes, reguladores de la acidez, espesantes, leudantes, acentuadores del sabor, colorantes y emulsionantes

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
XILITOL	967	BPF	16	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 09.2.3 (Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** Los reguladores de la acidez están justificados; los EEE están justificados

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna



Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar con Nota 241 "Para uso en productos de surimi únicamente".
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar con Nota 241 "Para uso en productos de surimi únicamente".
XILITOL	967	BPF	16	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 09.2.4 (Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** Los reguladores de la acidez están justificados, el EEE no están justificados

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes: subcategoría 09.2.4.1 (CCFA52 CRD4 Anexo 1):** El uso de aditivos para la función de edulcorante en esta categoría de alimentos se justifica en general con la Nota 477 o 478, según corresponda, y la nueva nota "Solo para uso en productos cocidos hervidos con salsa de soja".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	

**Categoría de alimentos No. 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros cocidos)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Enfoque horizontal para los edulcorantes** (CCFA52 CRD4 Anexo 1): El uso de aditivos con la función de edulcorante en esta categoría de alimentos se justifica en general con la Nota 477 o 478, según corresponda, y la nueva nota "Solo para uso en productos cocidos hervidos con salsa de soja".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	<b>478, Nota 322</b> "Solo para uso en productos de pescado cocido hervidos con salsa de soja."	7	Incrementador del volumen, acentuador del sabor	Adoptar como aparece en la lista
SORBITOL	420(i)	35 000	<b>477, Nota 322</b> "Solo para uso en productos de pescado cocido en salsa de soja."	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender (ver recomendación para la CA 09.2 de trasladar la disposición y adoptarla en la CA 09.2.4).
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	35 000	<b>477, Nota 322</b> "Solo para uso"	7	Incrementador del volumen,	Suspender

			en productos de pescado cocido en salsa de soja."		humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	70	26, 208, 477, <b>Nota 322: "Solo para uso en productos de pescado cocido en salsa de soja."</b>	3	Edulcorante	Adoptar con 240 mg/kg, con las notas 26, 477, 322 y 241 "Para uso en productos de surimi únicamente", y retirar la Nota 208
XILITOL	967	BPF	477, nueva nota: <b>"Solo para uso en productos cocidos hervidos con salsa de soja"</b>	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 09.2.4.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** Los reguladores de la acidez están justificados, los EEE no están justificados

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante,	Suspender: véase la recomendación para la CA 09.2 de trasladar y adoptarla en la CA 09.2.4

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
					estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar con nueva nota "Solo para uso en moluscos cocidos"
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	165	26, 208	3	Edulcorante	Adoptar como aparece; eliminar la Nota 208.
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 09.2.4.3 (Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** Los reguladores de la acidez están justificados; los EEE están justificados con la Nota 41 "Solo para uso en empanizados o albardillas, rebozados".

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	16	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender: véase la recomendación para la CA 09.2 de trasladar y adoptarla en la CA 09.2.4
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante,	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
					estabilizador, edulcorante, espesante	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	250		4	Edulcorante	Adoptar como aparece en la lista, añadir notas 26 y 241.
XILITOL	967	BPF	16	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** Los reguladores de la acidez están justificados, con la nota 267 "Excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia *Gadidae* (CODEX STAN 167-1989), la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 167-1989), la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CODEX STAN 222-2001) y la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003)"; los EEE se justifican con la nota 300 "Para uso en calamar salado solamente".

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 167-1989:** Enumera los sorbatos con la función de conservantes; **CODEX STAN 189-1993:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 222-2001:** Enumera específicos secuestrantes y acentuadores del sabor; **CODEX STAN 236-2003:** No se permiten aditivos; **CODEX STAN 244-2004:** Enumera específicos reguladores de la acidez y conservantes; **CODEX STAN 311-2013:** Enumera específicos reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, gases de envasado y conservantes en el pescado ahumado y el pescado con sabor al humo, no se permiten aditivos en el pescado ahumado seco

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar como aparece en la lista, agregar nueva nota: "Solo para uso en calamares secos desmenuzados y calamares ahumados"

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar como aparece en la lista, agregar nueva nota: "Solo para uso en calamares secos desmenuzados y calamares ahumados"
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar como aparece en la lista
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar como aparece en la lista.
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	165	26 y 208	3	Edulcorante	Adoptar como aparece en la lista
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 09.3 (Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	3	144	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir XS291

**Categoría de alimentos No. 09.3.2 (Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	120	144	4	Edulcorante	Suspender porque ya hay una disposición adoptada sobre los glicósidos de esteviol en esta CA con un NM de 165 mg/kg y la Nota 26 "Como equivalentes de esteviol."

**Categoría de alimentos No. 09.3.3 (Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos)**

**Normas para productos correspondientes: 291- 2010:** Se permite el uso de aditivos, excepto los colorantes y los agentes texturizadores, se permiten reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes del Cuadro III

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	120	144	4	Edulcorante	Suspender ya que hay una disposición adoptada en esta CA.

**Categoría de alimentos No. 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	3	144	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 10.2.2 (Productos congelados a base de huevo)**

**Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 APÉNDICE IV, FA/46 CRD 2 APÉNDICE II):** El uso de reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizantes y espesantes está justificado en esta categoría de alimentos en general .

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar como se indica con la nueva nota "Con otro fin distinto del de edulcorante"
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar como se indica con la nueva nota "Con otro fin distinto del de edulcorante"

**Categoría de alimentos No. 11.3 (Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3)**

**Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 APÉNDICE IV, FA/46 CRD 2 APÉNDICE II):** El uso de reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizantes y espesantes **no** se justifica en esta categoría de alimentos en general.

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		4	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 11.4 (Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar))**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
---------	-----	--------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------



		(mg/kg)				
ADVANTAME	969	30	159, <b>478</b>	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar, quitar la Nota 159 y añadir la Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	<b>478</b>	7	Incrementador del volumen, acentuador del sabor	Adoptar, añadir Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
LACTITOL	966	BPF	<b>477</b>	4	Emulsionante, edulcorante, espesante	Adoptar, añadir Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
MALTITOL	965(i)	BPF	<b>477</b>	4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar, añadir Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF	<b>477</b>	4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar, añadir Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
SORBITOL	420(i)	BPF	<b>477</b>	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar, añadir Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	<b>477</b>	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar, añadir Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
TAUMATINA	957	500	<b>478</b>	7	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar con BPF con la Nota 478, añadir Nota 258 "Excluido jarabe de arce"
XILITOL	967	BPF	<b>477</b>	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Adoptar, añadir la Nota 258 "Excluido jarabe de arce"

**Categoría de alimentos No. 11.6 (Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	BPF		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 12.1.2 (Sucedáneos de la sal)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ERITRITOL	968	200 000		4	Acentuador del sabor, humectante, edulcorante	Suspender
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	
LACTITOL	966	BPF		4	Emulsionante, edulcorante, espesante	
MALTITOL	965(i)	50 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	50 000		4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante,	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
					estabilizador, edulcorante, espesante	
TAUMATINA	957	400	51	7	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar con 200 mg/kg, eliminar la Nota 51 y añadir una nueva nota "Solo para uso como acentuador del sabor"
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

#### Categoría de alimentos No. 12.3 (Vinagres)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	30	478, Nota 277 "Solo para uso en vinagres aromatizados y en vinagres de arroz"	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

#### Categoría de alimentos No. 12.4 (Mostazas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME		3.5		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

#### Categoría de alimentos No. 12.6 (Salsas y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna. Normas correspondientes a las subcategorías 12.6.2 y 12.6.4 (CODEX STAN 306R-2011 y

CODEX STAN 302-2011)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME		3.5		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 12.7 (Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	3.5	166, 478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):** El uso de reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes se realiza caso por caso

**Normas para productos correspondientes:** **CODEX STAN 73-1981:** permite agentes espesantes específicos, emulsionantes, agentes de ajuste del pH, antioxidantes y aromas; **CODEX STAN 74-1981:** permite específicos emulsionantes, reguladores de la acidez, antioxidantes, leudantes, espesantes, etc. antiaglutinantes y gases de envasado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	100 000		4	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender
LACTITOL	956	BPF		7	Emulsionante, edulcorante, espesante	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	
TAUMATINA	957	BPF		4	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar a 2 mg/kg, añadir Nota 478.
XILITOL	967	BPF		7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 13.3 (Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1))**

**Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 118-1979 (no incluye aditivos alimentarios)**

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir Nota 478

**Categoría de alimentos No. 13.4 (Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso)**

**Normas para productos correspondientes:** CODEX STAN 181-1991: permite aditivos alimentarios en general; CODEX STAN 203-1995: permite aditivos alimentarios en general

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	8		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota 478

**Categoría de alimentos No. 13.5 Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota 478

**Categoría de alimentos No. 13.6 (Complementos alimenticios)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	55		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota 478

**Categoría de alimentos No. 14.1.3.1 (Néctares de frutas)**

**Normas para productos correspondientes:** CODEX STAN 247-2005: Los aditivos alimentarios de los cuadros I y II de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios de las categorías de alimentos 14.1.2.1 (Zumos de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas) pueden utilizarse en alimentos sujetos a esta Norma.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	6		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota 478
NEOTAMO	961	65		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista, añadir la Nota 478

**Categoría de alimentos No. 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	6	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista, añadir la Nota 478

**Categoría de alimentos No. 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas)**

Normas para productos correspondientes: **CODEX STAN 247-2005**: Los aditivos alimentarios de los cuadros I y II de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios de las categorías de alimentos 14.1.2.1 (Zumos de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas) pueden utilizarse en alimentos sujetos a esta Norma.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	6	127	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota 478
NEOTAMO		65		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar, añadir Notas 478 y 127 "Sobre la base que se sirve al consumidor".

**Categoría de alimentos No. 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	6	127, 478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista
SACARINAS	954(i)-(iv)	80	127, 164-477	6	Edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	50	26	3	Edulcorante	Adoptar a 70 mg/kg con la Nota 26

**Categoría de alimentos No. 14.2.2 (Sidra y sidra de pera)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	50	26	3	Edulcorante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 14.2.3 (Vinos de uva)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna



<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Edulcorante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 14.2.4 (Vinos (distintos de los de uva))**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Edulcorante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 14.2.5 (Aguamiel)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Edulcorante	Suspender

**Categoría de alimentos No. 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Edulcorante	Adoptar como se indica, añadir la Nota 477

**Categoría de alimentos No. 14.2.7 (Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol))**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	6	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Categoría de alimentos No. 15.0 (Aperitivos listos para el consumo)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite / adoptada</b>	<b>Clase funcional del SIN</b>	<b>Propuesta final del GTE</b>
ADVANTAME	969	5	478	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar como aparece en la lista

**Tema D: Enfoque horizontal para reemplazar la Nota 161 en las CA 05.1.1, 07.1 y 12.2 y sus subcategorías**

**Información general:** El 42º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius sustituyó la Nota 161 por las notas 477 y 478 en las disposiciones relativas a los edulcorantes en categorías específicas de alimentos de la NGAA. Las notas 477 y 478 fueron utilizadas por las CCFA51 y CCFA52 para reemplazar la Nota 161 en categorías específicas de alimentos. En otras categorías de alimentos la CCFA52 limitó el uso de edulcorantes a tipos específicos de alimentos de esas categorías de alimentos.

**Nota 477:** Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.

**Nota 478:** Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.

**Categoría de alimentos No. 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao)**

**Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 105-1981:** Referencia general a la NGAA para los reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores, aromatizantes, antiaglutinantes, incrementadores del volumen, edulcorantes y espesantes; **CODEX STAN 141-1983:** Referencia general a la NGAA para los reguladores de la acidez, emulsionantes, aromatizantes

**Información general:** El GTE no debatió esta CA sobre la Nota 161. Hay dos normas para productos que corresponden a esta CA. CXS 141-1983 no permite los edulcorantes, mientras que CXS 105-1981 tiene una referencia general a la NGAA que permite los edulcorantes de los cuadros I y II, así como aquellos específicamente enumerados en el Cuadro III de la NGAA. Antes de la armonización, en CXS 105-1981 figuraban edulcorantes específicos. En la CA 05.1.1 hay:

- disposiciones adoptadas para el acesulfame potásico y el aspartamo (ambos adoptados originalmente en 2007) que no llevan la Nota 161, y una disposición adoptada para la sacarina (adoptada en 2008) con la Nota 161. Las tres se expusieron individualmente en CXS 105 antes de la armonización.
- Anteproyectos de disposiciones sobre el advantame y los glicósidos de esteviol. Si bien en CXS 105-1981 se permitía el uso de edulcorantes, ambos aditivos fueron evaluados por el JECFA después de que se formulara la lista de aditivos en CXS 105-1981. Por esta razón, el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate (CCCPC) no pudo examinar el uso de advantame y glicósidos de esteviol en alimentos que corresponden a la norma CXS 105-1981. Dado que el CCCPC está aplazado *sine die*, el uso de advantame y glicósidos de esteviol en alimentos correspondientes a la norma CXS 105-1981 queda a cargo del CCFA.

**Resumen de la presidencia de las observaciones a la primera y segunda circulares:** Todas las observaciones presentadas a la primera circular estaban a favor de un enfoque horizontal de los edulcorantes en la CA 05.1.1, donde la Nota 161 se sustituye con las notas 477 y 478, según proceda (véase la compilación de observaciones a continuación). Respecto a la segunda circular, se invitó a los miembros del GTE a formular observaciones sobre las propuestas que aplicaban el enfoque horizontal a las disposiciones relativas a los edulcorantes en el proceso de trámites de la CA 05.1.1. Todas las observaciones referentes a la segunda circular estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	30	97	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar con las notas 97, 478 y XS141
SACARINAS	954(i) – (iv)	100	97, 161, XS141	2016	Edulcorante	Revisar adoptada, sustituir la Nota 161 con la Nota 477
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	350	26	3	Edulcorante	Adoptar con las notas 26, 97, 477 y XS141

### **Categoría de alimentos No. 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

**Información general:** El uso de edulcorantes en la CA 07.1 y sus subcategorías se debatió ampliamente en el GTE sobre la Nota 161 de la CCFA52, a través de cuatro circulares. Estas circulares solicitaron información sobre el uso de edulcorantes generalmente en la CA 07.1, así como en alimentos específicos correspondientes a determinadas subcategorías. Un análisis de las observaciones presentadas a esas circulares indica que el uso de edulcorantes no se limita a alimentos específicos de determinadas subcategorías, sino que los edulcorantes se utilizan en productos de la CA 07.1 y sus subcategorías, incluidos productos que circulan en el comercio internacional. Varios miembros del GTE que se opusieron al uso de edulcorantes en los alimentos correspondientes a la CA 07.1 cuestionaron la necesidad tecnológica, ya que en su opinión estos alimentos no son productos "dulces" y por lo tanto el uso de azúcares añadidos es limitado y no puede ser completamente reemplazado por edulcorantes ya que los azúcares son un sustrato necesario para las levaduras y contribuyen al sabor y oscurecimiento de las cortezas a través de la reacción de Maillard. Estas observaciones también plantearon preocupaciones por la exposición, ya que el pan es un alimento básico que se consume en grandes cantidades. Sin embargo, otros miembros estaban a favor del uso de edulcorantes en la CA 07.1 y sus subcategorías. Estos miembros afirman que existe una justificación tecnológica suficiente para el uso de edulcorantes, ya que la sustitución parcial del azúcar puede resultar en una reducción del contenido calórico sin interferir con la necesidad tecnológica de azúcar en esta CA. Estos comentarios también compararon la exposición a algunos edulcorantes por su uso en esta CA con la IDA del JECFA para afrontar las preocupaciones relacionadas con la exposición.

**Petición de la primera circular y recogida de observaciones:**

#### **Propuesta de la primera circular de enfoque horizontal para los edulcorantes en la CA 0.71 y subcategorías:**

- 1) Sustituir la Nota 161 por la nueva nota: "*Algunos miembros del Codex no permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en los alimentos de esta categoría de alimentos, con base en preocupaciones relacionadas con la justificación tecnológica.*"
  - Se invita a los miembros del GTE, y en particular a aquellos que no estén de acuerdo con la propuesta anterior de la redacción de la nota alternativa, a que proporcionen una razón de su desacuerdo y recomienden revisiones a la propuesta anterior.

- 2) Las notas alternativas anteriores han hecho excepciones para el uso de aditivos con función de edulcorante y de acentuador del sabor para su uso como acentuadores del sabor (véase, por ejemplo, la Nota 478). Para estos aditivos, sustituir la Nota 161 por la nota anterior y el texto adicional: "*Esto puede no aplicarse al uso apropiado como acentuador del sabor*".
- Se invita a los miembros del GTE, y en particular a aquellos que no estén de acuerdo con el uso de edulcorantes en los alimentos correspondientes a la CA 07.1 y sus subcategorías, a que analicen si:
    - i. se justifica el uso de los aditivos con función de edulcorante y acentuador del sabor en la CA 07.1 como acentuadores del sabor; y
    - ii. si la propuesta anterior sobre la redacción del texto adicional que debe añadirse a la nota alternativa es suficiente para abordar el uso de un aditivo como acentuador del sabor, o que presenten la razón de su desacuerdo y recomienden revisiones a la propuesta anterior.

**Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la primera circular:**

**Australia (observación general):** Tiene serias reservas sobre esta nueva nota propuesta. Las normas sobre aditivos alimentarios del Codex pretenden representar el consenso mundial y ser aplicables en todo el mundo. Esta nota parece proporcionar una "exclusión voluntaria" de las normas del Codex de una manera similar a la que ocurrió con la Nota 161. Creemos que esto podría sentar un precedente desafortunado y se apoya esta nota.

Además, no creemos que las preocupaciones expresadas anteriormente por algunas delegaciones en relación con los edulcorantes puedan describirse únicamente como "relacionadas con la justificación tecnológica".

Los edulcorantes intensos están permitidos para esta categoría de alimentos en Australia.

**UE:** La UE está de acuerdo con el análisis de la cuestión y agradece una recomendación constructiva por una nota que recoge la situación. La redacción de la nota es aceptable para la UE. La UE no es consciente de que los acentuadores del sabor se usarían y se justificarían tecnológicamente en los productos incluidos en la CA 07.1.

**Indonesia:** Indonesia apoya la propuesta de la primera circular

**Japón:** Japón apoya la propuesta de reemplazar la Nota 161 por una nueva nota y el texto adicional para el acentuador del sabor. El uso de edulcorantes en la CA 07.1 está justificado tecnológicamente como se mencionó anteriormente.

En Japón se utiliza la sucralosa en productos alimentarios de la CA 7.1.1. Además de la reducción de calorías, la sucralosa se utiliza para agregar un dulzor sutil al pan y mejorar su sabor.

**EE. UU.:** Los EE. UU. no apoyan la propuesta de la primera circular. La adopción de una disposición en la NGAA indica que se ha alcanzado un consenso en el CCFA sobre el uso del aditivo en los alimentos correspondientes a esa categoría de alimentos. El anexo de una nota a una disposición adoptada que establece que algunos miembros no permiten el uso del aditivo en la categoría de alimentos no es apropiado, ya que, en cambio, establece que no se ha logrado consenso en el Comité y está en contradicción directa con el propósito de una disposición adoptada. Los EE. UU. solicitan que el GTE siga debatiendo en el contexto de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA sobre el uso de edulcorantes en la CA 7.1.1, de modo que se pueda llegar a consenso sobre el uso apropiado de edulcorantes en esta categoría de alimentos.

**CCC:** El CCC no está de acuerdo con las propuestas antes expuestas. Las disposiciones del Codex y las notas conexas tienen por objeto reflejar el consenso alcanzado por el Comité. El texto propuesto no refleja una posición consensuada y está en conflicto con los principios del

Codex. El CCC piensa que el uso de edulcorantes y acentuadores del sabor en la CA 7.1.1 se justifica y apoya el uso de las notas 477 y 478. Si no se puede lograr el consenso sobre el uso de estas notas alternativas, el CCC apoya que prosiga el debate en torno a la búsqueda de una redacción consensuada.

**IFAC:** El Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC) no apoya las notas alternativas propuestas para reemplazar la Nota 161 en la CA 7.1.1 y sus subcategorías (Anexo 4). Un componente clave del Codex es la adopción de posiciones consensuadas. La nueva redacción de la nota propuesta indica la falta de consenso y crea un precedente que podría afectar a otras CA y grupos de aditivos. El IFAC apoya que prosiga el debate en el GTE sobre otras opciones.

**ISC:** El ISC no está de acuerdo con la propuesta descrita anteriormente. El ISC considera que el uso de glicósidos de esteviol en esta categoría de alimentos se justifica y apoya el uso de las notas 477 y 478. Las notas 477 y 478 representan el consenso logrado en el CCFA como notas alternativas a la Nota 161. Las disposiciones del Codex y las notas conexas tienen por objeto reflejar el consenso alcanzado por el Comité, de conformidad con los principios del Codex. Si no se puede llegar a un consenso sobre el uso de las notas 477 y 478 en esta categoría de alimentos, el ISC apoya la continuación del debate sobre la búsqueda de un texto consensuado.

**Resumen de la presidencia de las observaciones del GTE a la primera circular:** En la primera circular se proponía sustituir la Nota 161 de las disposiciones sobre edulcorantes de la CA 7.1.1 y sus subcategorías por una nueva nota que reconocía que algunos miembros no permitían el uso de edulcorantes en esos alimentos. Esto se basó en el análisis de antecedentes arriba presentado de las observaciones recibidas por el GTE sobre la Nota 161 de la CCFA52, algunos de cuyos miembros se oponen al uso de edulcorantes en estos alimentos, independientemente de la reducción de energía, por lo que las notas 477 y 478 no son una solución para lograr un consenso. Aunque algunas observaciones a la primera circular indicaban un acuerdo con el texto de la nueva nota propuesta, otras se opusieron sobre la base de que el texto propuesto indica que no se ha alcanzado un consenso sobre el uso de edulcorantes en estos alimentos (véase la compilación de observaciones anterior).

**Para la segunda circular:** Se invita a los miembros del GTE a debatir el texto de una posible nota de consenso para reemplazar la Nota 161 en la CA 07.1 y sus subcategorías. Las disposiciones adoptadas, así como las disposiciones de la CA 07.1 y sus subcategorías, se proporcionan a continuación para presentar el contexto. Todas las disposiciones sobre los edulcorantes se encuentran en la categoría superior de alimentos 07.1, con la excepción de una disposición sobre el advantame (SIN 969) en la CA 07.1.5. En la segunda circular, también se pide a los miembros del GTE que comenten si el uso de advantame (SIN 969) se limita a la CA 07.1.5 o se utiliza más ampliamente en la CA 07.1

**Solicitud de debate de la segunda circular:** como se pide en la primera circular, se invita a los miembros del GTE a que recomienden modificaciones de la nota de sustitución propuesta, o propongan otros enfoques que el GTE pueda considerar en la tercera circular

**Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la segunda circular:**

**Australia:** Australia reitera su oposición anterior a las notas recomendadas en la primera circular, por las razones expuestas. Además, señala respuestas similares en otras informaciones presentadas, así como en el resumen de la presidencia sobre las observaciones, arriba mencionados.

Australia no tiene propuesta de nota alternativa, y señala las observaciones de que las notas alternativas anteriores 477 y 478 no son adecuadas para esta categoría y subcategorías.

Australia sí permite el uso de edulcorantes intensos en panes y productos de panadería.

No considera que una nota más corta "*Algunos miembros del Codex no permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en los alimentos de esta categoría de alimentos*" sea útil o apropiada. Esto es a pesar de señalar que la inclusión de una nota es importante para algunos miembros del GTE.

**UE:** no tiene otra recomendación por el momento, sin embargo, está de acuerdo en que este asunto se siga debatiendo.

**EE UU:** Al anterior GTE, los Estados Unidos proporcionaron ejemplos de productos de esta categoría de alimentos que utilizan edulcorantes (Ejemplos de productos de EE UU). El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos está tecnológicamente justificado teniendo en cuenta los ejemplos de productos proporcionados, que incluyen productos que circulan en el comercio internacional. EE UU Acoge con satisfacción las recomendaciones del GTE sobre cómo lograr el consenso.

**CCC:** El CCC apoya un aumento de la dosis máxima hasta 300 mg/kg, ya que esta es la dosis necesaria en los productos cubiertos por esta categoría por la justificación tecnológica. En primer lugar, los productos de horno necesitan un alto nivel de agente edulcorante para proporcionar la dulzura adecuada debido a la matriz compleja de los productos de horno. En segundo lugar, debido a la variabilidad en el proceso de masticación de tales productos en la boca, el nuevo nivel propuesto de glicósidos de esteviol proporcionaría la percepción de dulzura adecuada y controlaría el color generado durante el proceso de cocción. Una dosis más baja de glicósidos de esteviol no podría lograr las características sensoriales deseadas de los productos.

La dosis de uso máxima propuesta está armonizada con la ya aprobada en esta categoría en varios países del Codex, como Canadá, Australia, Nueva Zelandia, Indonesia, Australia, Nueva Zelandia y el Reino Unido. China, EE UU.

Dosis de uso en productos de horno: Canadá (350 mg/kg); China (BPF); EE UU (BPF); Indonesia (165 mg/kg); Australia y Nueva Zelandia (160 mg/kg).

El CCC apoya la adopción de la Nota 477 en esta categoría. La Nota 477 es la nota acordada por el CCFA para reemplazar la Nota 161.

**ISA:** Del mismo modo, con respecto al enfoque de la primera circular, el ISA no está de acuerdo con la propuesta de sustituir la Nota 161 de la CA 7.1 por otra nueva nota. El texto propuesto para la nota alternativa no refleja una posición consensuada alcanzada por el CCFA. El ISA piensa que el uso de edulcorantes y acentuadores del sabor en la CA 7.1 se justifica y apoya el uso de las notas 477 y 478. Si no se puede obtener el consenso sobre el uso de estas notas alternativas, el ISA apoya que prosiga el debate con el fin de encontrar una redacción consensuada.

Con respecto a las siguientes dosis de glicósidos de esteviol, el ISA apoya la posición del International Stevia Council.

**ISC:** Admite un aumento de la dosis máxima hasta 300 mg/kg, ya que es el nivel necesario en los productos cubiertos por esta categoría para la justificación tecnológica. En primer lugar, los productos de horno necesitan un alto nivel de agente edulcorante para proporcionar la dulzura adecuada debido a la matriz compleja de estos productos. En segundo lugar, debido a la variabilidad del proceso de masticación de tales productos en la boca, la nueva dosis propuesta de glicósidos de esteviol proporcionaría la percepción de dulzura adecuada y controlaría el color generado durante el proceso de cocción. Una dosis más baja de glicósidos de esteviol no lograría las características sensoriales deseadas de los productos.

La dosis de uso máxima propuesta está armonizada con la ya aprobada en esta categoría en varios países del Codex, como Canadá, Australia, Nueva Zelandia, Indonesia, Australia, China, EE UU.

Dosis de uso en productos de horno: Canadá (350 mg/kg); China (BPF); EE UU (BPF); Indonesia (165 mg/kg); Australia y Nueva Zelandia (160 mg/kg).

El ISC apoya la adopción de la Nota 477 en esta categoría. La Nota 477 es la convenida por el CCFA para reemplazar la Nota 161.

**Propuesta de la tercera circular:** Debido a las preocupaciones por el texto específico de la nota propuesta en la primera circular, el presidente del GTE propone la siguiente revisión:

*"Algunos miembros del Codex restringen el uso de aditivos con función edulcorante en los alimentos de esta categoría alimentaria"*

**Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la tercera circular:**

**Australia:** Australia agradece el esfuerzo del presidente para tratar de obtener el consenso sobre una nota alternativa. Sin embargo, no cree que la alternativa sea aceptable, ya que sigue siendo comparable a la recomendación anterior. No tiene una nota alternativa, aunque se pregunta por qué las notas 477 y 478 anteriormente convenidas para otras CA no se pudieron aceptar también para esta CA.

**Brasil:** El Brasil considera que la nota propuesta representaría un precedente desafortunado que podría utilizarse indiscriminadamente en diferentes situaciones en las que no se alcanza el consenso.

**Chile:** apoya la nota propuesta: *"Algunos miembros del Codex restringen el uso de aditivos con función de edulcorante en los alimentos de esta categoría alimentaria"*

**UE:** La UE **prefiere la redacción recomendada en la primera circular** *"Algunos miembros del Codex no permiten el uso de aditivos con función edulcorante en los alimentos de esta categoría alimentaria..."*

**Sin embargo, la UE está abierta a considerar otra redacción sobre la que habría consenso y entendimiento de que también comprende la situación en la que no se permite el uso de un aditivo alimentario.**

**Reino Unido:** El Reino Unido apoya con satisfacción que se añada una nota revisada para indicar que algunos miembros permiten este uso de aditivos dentro de la categoría de alimentos, mientras que otros no lo hacen o lo limitan.

**EE. UU.:** El uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos está tecnológicamente justificado; sin embargo, para llegar a un consenso podemos apoyar la propuesta de la tercera circular. Los EE UU esperan que esta redacción pueda acomodar los puntos de vista de todos los miembros del Codex y permitir al Comité llegar a consenso sobre las disposiciones relativas a los edulcorantes que se están examinando en la CA 07.1.

**CCC:** El CCC no apoya la nota revisada, ya que no se ajusta a los principios del Codex e implica una falta de consenso. A menos que se pueda llegar a consenso sobre las notas alternativas a la Nota 161 (es decir, las notas 477 y 478), el CCC apoya que prosiga el debate en el GT.

**ISA:** El ISA sigue sin estar de acuerdo con la propuesta de sustituir la Nota 161 en la CA 07.1 por una nueva nota modificada. El texto propuesto para la nota alternativa no refleja una posición de consenso del CCFA. El ISA cree que el uso de edulcorantes y acentuadores del sabor en la CA 07.1 se justifique y apoya el uso de las notas 477 y 478. Si no se puede llegar a un consenso sobre el uso de estas notas alternativas, el ISA está de acuerdo en que prosiga el debate con el fin de encontrar una redacción consensuada.



**ISC:** El ISC no apoya el texto propuesto de la nueva nota.

El ISC apoya la adopción de la Nota 477 en esta categoría. La Nota 477 es la nota acordada por el CCFA para reemplazar la Nota 161.

Sin embargo, si no se llega a un acuerdo sobre la aplicación de la Nota 477 para esta categoría, el ISC propone un debate abierto y transparente entre los miembros y observadores del CCFA en relación con cualquier nueva nota, como ha sido el caso de la nota que sustituye a la Nota 161.

**Propuesta final del GTE:**

Seguir debatiendo. No se pudo lograr el consenso sobre una nota alternativa para reemplazar la Nota 161 en esta categoría de alimentos.

**Categoría de alimentos No. 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)**

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN
ACESULFAMO-POTASIO	950	1 000	161, 188	2008	Acentuador del sabor, edulcorante
ASPARTAMO	951	4 000	161, 191	2008	Acentuador del sabor, edulcorante
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	2 270	113	3	Edulcorante
NEOTAMO	961	70	161	2008	Acentuador del sabor, edulcorante
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b(i)	50	26	3	Edulcorante

**Categoría de alimentos No. 07.1.5 (Panes y bollos dulces al vapor)**

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	40		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Pasar la disposición a la CA superior 07.1.

**Categoría de alimentos No. 12.2 (Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos))**

**Normas para productos correspondientes, solo las específicas para la CA 12.2.1: CODEX STAN 326-2017:** Enumera conservantes específicos solo se utilizan pimientos verdes; **CODEX STAN 327-2017, 328-2017, 347-2019:** en polvo solamente. Antiaglutinantes del Cuadro III de la NGAA.

**CA 12.2 - Descriptor:** *Esta categoría describe los artículos cuyo uso está destinado a mejorar el aroma y el sabor de los alimentos*

**CA 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) – Descriptor:** *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. Ejemplos de mezclas de especias incluyen condimentos de chile, pasta de chile, pasta de curry, curry roux, y adobos o untados que se aplican a las superficies externas de la carne o el pescado.*

**CA 12.2.2 (Aderezos y condimentos) – Descriptor:** *Los condimentos incluyen sazonadores como los ablandadores de carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, la mezcla de condimentos orientales (dashi), ingredientes para espolvorear sobre el arroz (furikake, que contiene, por ejemplo, hojuelas de algas secas, semillas de sésamo y aderezos) y el condimento para los fideos. El término "condimentos" que se utiliza en el sistema de categorías de alimentos no incluye salsas de condimentos (por ejemplo, ketchup, mayonesa, mostaza) o saborizantes.*

**Información general:** El uso de edulcorantes en la CA 12.2 y sus subcategorías fue ampliamente debatido por los GTE sobre la Nota 161 de la CCFA46 (CX/FA 14/46/14), CCFA47 (CX/FA 15/47/13), así como el GTE sobre la Nota 161 de la CCFA52 que examinó este uso a través de cuatro circulares. Entre las observaciones presentadas a estos diferentes GTE, parecía haber un consenso general de que las hierbas y las especias son productos "puros" en los que el uso de aditivos alimentarios deberá limitarse. 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. Varios miembros proporcionaron una justificación tecnológica para el uso de edulcorantes, incluido el reemplazo de azúcar (reducción de calorías), para reducir la presión osmótica, lo que permite que las soluciones de condimentos se absorban más fácilmente a través de las membranas celulares, y para reducir la absorción de agua por las mezclas de condimentos secos. Aunque muchas observaciones estaban a favor de incluir disposiciones sobre los edulcorantes en la CA 12.2.2, un miembro del GTE afirmó que el uso de edulcorantes en los condimentos debería abordarse mediante traspaso inverso en lugar de disposiciones para los edulcorantes en la CA 12.2.2

**Petición de la primera circular y recogida de observaciones:**

**Propuesta de la primera circular - Factores que deben tenerse en cuenta en la revisión de los descriptores para las CA 12.2.1 y 12.2.2:**

Un análisis del debate en los GTE anteriores indica que, si bien existe una clara distinción en la percepción de los miembros del GTE entre los productos que corresponden a los títulos de las CA 12.2.1 y 12.2.2, hay duplicación en los tipos de productos que se enumeran en los descriptores de estas CA. Más específicamente, los ejemplos enumerados en el descriptor de la CA 12.2.1 (por ejemplo, *condimento de chile...*) En algunos casos, puede considerarse que está incluido en la CA 12.2.2. Además, es necesaria una mayor claridad sobre el alcance de los productos cubiertos por la CA 12.2.2.

En CX/FA 15/47/13 se señala la cuestión de si un producto debe clasificarse como "mezcla de especias" o como "condimento", señalando que hay muchos productos en el mercado que son mezclas de hierbas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar – y por lo tanto productos donde se han utilizado edulcorantes para reemplazar el azúcar) y cuestionó si sería mejor considerar esos productos como "condimentos". El debate en el GTE sobre la Nota 161 de la CCFA52 se centró principalmente en adaptar el uso de edulcorantes en la CA 12.2.2.

**Propuesta de la primera circular:**

Sobre la base de los factores a considerar antes analizados, se invita al GTE a debatir las modificaciones propuestas combinadas de los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2:

- 1) Eliminar la lista de ejemplos del descriptor de la CA 12.2.1 para evitar la confusión de duplicación entre las CA 12.2.1 y 12.2.2. El texto que se propone eliminar se muestra ~~tachado~~ .
  - 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. ~~Ejemplos de mezclas de especias incluyen condimentos de chile, pasta de chile, pasta de curry, curry roux, y adobos o untados que se aplican a las superficies externas de la carne o el pescado.~~*
  - Se invita a los miembros del GTE, y en particular a aquellos que no estén de acuerdo con la propuesta anterior, a que proporcionen una razón de su desacuerdo y recomienden cambios a la propuesta anterior.
- 2) Agregar texto al descriptor de la CA 12.2.2 para aclarar más lo que constituye un "condimento". El texto basado en la descripción de los productos proporcionada en CX/FA 15/47/13 (mencionado en la sección "Factores a considerar" anterior) podría servir como punto de partida para el debate. El texto que se propone eliminar aparece ~~tachado~~ y el texto que se propone agregar se muestra en **negritas**.
  - Descriptor para la CA 12.2.2: *Condimentos ~~y los aderezos~~ incluyen **mezclas de hierbas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes)**. Algunos ejemplos son los ablandadores de carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, la mezcla de condimentos orientales (dashi), los aderezos para espolvorear sobre el arroz (furikake, que contiene, por ejemplo, hojuelas de algas secas, semillas de sésamo y condimentos) y el condimentos para los fideos. El término "condimentos" que se utiliza en el sistema de categorías de alimentos no incluye salsas de condimentos (por ejemplo, ketchup, mayonesa, mostaza) o saborizantes.*
  - Se invita a los miembros del GTE, y en particular a aquellos que no estén de acuerdo con la propuesta anterior, a que proporcionen una razón de su desacuerdo y recomienden cambios a la propuesta anterior.

#### **Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la primera circular:**

**Chile:** Chile considera que en la nueva descripción de la categoría 12.2.1 debe suprimirse la palabra pasta, es decir, el descriptor de la categoría de alimentos 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.

Chile está de acuerdo con la nueva descripción de la CA 12.2.2

**UE:** La UE apoya la revisión de los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 para abordar la duplicación de productos de ambas categorías de alimentos y las diferencias en la necesidad tecnológica respecto al uso de aditivos alimentarios.

La UE apoya la propuesta de revisión de la CA 12.2.1. Por lo que respecta a la CA 12.2.1, la UE apoya la revisión propuesta, con la excepción de la palabra «edulcorantes». La UE señala que el uso de edulcorantes está sujeto a este debate en curso y, por lo tanto, no es apropiado agregar la palabra «edulcorantes» sin tener consenso sobre el uso de edulcorantes en la CA 12.2.1.

**Indonesia, Estados Unidos, ISA:** Apoyan la propuesta de la primera circular

**Japón:** El Japón está de acuerdo con la revisión de los descriptores para clasificar los productos por presencia de otros ingredientes alimentarios. Japón propone para aclarar, añadir al final del descriptor de la CA 12.2.1 lo siguiente: "Excluye hierbas aromáticas y especias con otros ingredientes alimentarios (categoría 12.2.2)".

**Pregunta de la primera circular sobre el enfoque horizontal para la CA 12.2.2:** A la luz del debate sobre la revisión de los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 ¿es necesaria una nota alternativa a la Nota 161 en la CA 12.2.2? Si es así ¿se puede llegar a consenso sobre el uso de las notas 477 y 478?

Los miembros del GTE, y en particular aquellos que opinan que es necesaria una nota alternativa a la Nota 161 en la CA 12.2.2, pero que no están de acuerdo con el uso de las notas 477 y 478, se les invita a proporcionar una razón de su desacuerdo y a recomendar modificaciones a la propuesta anterior

**Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la primera circular:**

**Chile, Indonesia, CCC, FoodDrinkEurope, ISC:** Chile está de acuerdo en sustituir la Nota 161 con las notas 477 o 478.

**UE:** La UE está abierta a considerar el uso de las notas 477 y 478 (sujeto a un mayor debate interno) como alternativa a la Nota 161. De otra forma, en caso de falta de consenso, un enfoque similar al indicado para la CA 07.1 (es decir, una nota que indique que *algunos miembros del Codex no permiten el uso de aditivos con función de edulcorante...*) podría aplicarse.

**Japón:** El Japón está de acuerdo con la sustitución de la Nota 161 con las notas 477 y 478 en las disposiciones sobre los edulcorantes en la CA 12.2.2. Los edulcorantes se utilizan en los productos de la CA 12.2.2 para impartir un sabor dulce añadiendo pequeñas cantidades, y el uso de edulcorantes en la CA 12.2.2 se justifica desde el punto de vista tecnológico. Los edulcorantes como la sucralosa también se han utilizado como acentuadores del sabor en productos alimentarios de la categoría de alimentos 12.2.2.

**EE UU:** puede apoyar con enfoque (sin nota o con las notas 477 o 478, según proceda).

**Resumen de la presidencia de las observaciones a la primera circular:** De la primera circular, el presidente señaló que parecía que se podía llegar a consenso si se hiciera una distinción clara en los descriptores de las CA entre especias y hierbas aromáticas en la CA 12.2.1 y entre aderezos y condimentos en 12.2.2. Por esta razón, la primera circular solicitó observaciones sobre las revisiones propuestas de los descriptores para ambas categorías de alimentos. Para la CA 12.2.1 la primera circular propuso eliminar los ejemplos de mezclas de especias del descriptor, ya que muchos de los productos enumerados consisten únicamente en especias o hierbas aromáticas y comúnmente se pueden considerar como condimentos en lugar de mezclas de especias. Para la CA 12.2.2 la primera circular propuso modificaciones al descriptor para identificar más claramente que los aderezos y los condimentos comprenden otros ingredientes alimentarios. En el contexto de los descriptores propuestos, la primera circular también pedía observaciones sobre la necesidad de una nota de sustitución para la Nota 161 para la CA 12.2.2, o si esta nota simplemente podía eliminarse de las disposiciones para los edulcorantes en esa CA.

Las observaciones presentadas en respuesta a la primera circular concordaban plenamente con las modificaciones propuestas a los descriptores para las CA 12.2.1 y 12.2.2. Aunque un miembro del GTE pidió más tiempo para examinar el uso de edulcorantes en la CA 12.2.2 revisada antes de aceptar la inclusión de "edulcorantes" en el descriptor revisado para esta CA. Todas las observaciones presentadas a la primera circular estuvieron de acuerdo en sustituir la Nota 161 de la CA 12.2.2 por las notas 477 y 478, según corresponda, siempre que se pudiera llegar a consenso sobre el uso de edulcorantes en la CA 12.2.2 (véase la compilación de observaciones más adelante).

**Para la segunda circular:** Se invita a los miembros del GTE a presentar observaciones adicionales sobre la revisión propuesta a los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2, en particular, se invita a los miembros del GTE que solicitaron más tiempo para considerar el uso de edulcorantes en

la CA 12.2.2 revisada a que presentar observaciones. Dado que la mayoría de las observaciones estaban de acuerdo con las revisiones propuestas, y la inclusión de edulcorantes en el la CA 12.2.2 con la adición de las notas 477 y 478, según proceda, también se invita a los miembros del GTE a comentar las recomendaciones para disposiciones específicas sobre los edulcorantes en las CA 12.2, 12.2.1 y 12.2.2 . Las recomendaciones de la segunda circular para disposiciones específicas dependen del consenso alcanzado sobre el uso de edulcorantes en la versión revisada de la CA 12.2.2.

**Solicitud de debate de la segunda circular:** presentar observaciones sobre la revisión propuesta para los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 (si están de acuerdo, no es necesario presentar observaciones). Si se proponen revisiones, sírvase contribuir para la modificación propuesta.

*Descriptor revisado propuesto 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 revisado propuesto para la CA 12.2.2: Los condimentos y aderezos son mezclas de hierbas aromáticas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes). Algunos ejemplos son: ablandadores de carne, sal de cebolla, sal de ajo, mezcla de condimentos orientales (dashi), aderezo para espolvorear sobre el arroz (furikake, que contiene, por ejemplo, hojuelas de algas secas, semillas de ajonjolí y condimentos) y 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.*

**Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta de la segunda circular:**

**Chile:** Chile considera que en la nueva descripción de la categoría 12.2.1 debe suprimirse la palabra pasta, es decir, el descriptor de la categoría de alimentos 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~~ .

Chile está de acuerdo con la nueva descripción de la CA 12.2.2

**UE:** Apoya las enmiendas propuestas a los descriptores. La UE también acoge con agrado que las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios pasen de las CA 12.2 y 12.2.1.

En opinión de la UE, se justifican más usos de aditivos en la CA 12.2.2 que en la CA 12.2.1.

Por lo que respecta a las disposiciones propuestas para la CA 12.2.2 , la UE está abierta a considerar el uso de las notas 477 y 478 (sujeto a un mayor debate interno).

**Japón:** Japón apoya la propuesta de revisión del descriptor.

**EE UU:** Los EE UU están de acuerdo con las revisiones propuestas de los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 . Los productos "naturales" estarían protegidos en la CA 12.2.1 y las revisiones deberían separar el uso de edulcorantes a la CA 12.2.2 . Los productos como condimentos y aderezos en los que los consumidores esperan encontrar otros aditivos, incluidos los edulcorantes, se limitarían a la CA 12.2.2 . Las categorías difieren lo suficiente como para que no se desoriente a los consumidores sobre su contenido.

**Propuesta final del GTE:**

Revisar el descriptor de las categorías de alimentos 12.2.1 y 12.2.2 de la siguiente manera:

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

Descriptor para la CA 12.2.2: Los condimentos y aderezos son mezclas de hierbas aromáticas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes). Algunos ejemplos son: ablandadores de carne, sal de cebolla, sal de ajo, mezcla de condimentos orientales (dashi), aderezo para espolvorear sobre el arroz (furikake, que contiene, por ejemplo, hojuelas de algas secas, semillas de ajonjolí y condimentos) y 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.

**Categoría de alimentos No. 12.2 (Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos))**

\*Las disposiciones con la propuesta de pasar a la CA 12.2.2 aparecen tachadas.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ACESULFAMO-POTÁSICO	950	2-000	161, 488	2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , sustituir la Nota 161 con la Nota 478
NEOTAMO	964	32	161	2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , sustituir la Nota 161 con la Nota 478

**Categoría de alimentos No. 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)**

\*Las disposiciones con la propuesta de pasar a la CA 12.2.2 aparecen tachadas.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------

ERITRITOL	968	200000	51	4	Acentuador del sabor, humectante, edulcorante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , cambiar el NM a BPF, eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 47
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	BPF	51	7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 478
LACTITOL	966	BPF	51	4	Emulsionante, edulcorante, espesante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 477.
MALTITOL	965(i)	50-000	51	4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 477
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	50-000	51	4	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 477
SORBITOL	420(i)	BPF	51	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 477

JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	51	7	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 477
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Revocar: ya hay una disposición adoptada para el SIN 955 en la CA 12.2.2
XILITOL	967	BPF	51	7	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	Considerar la disposición en la CA 12.2.2 , eliminar la Nota 51 y agregar la Nota 477

**Categoría de alimentos No. 12.2.2 (Aderezos y condimentos)**

\*Las disposiciones con una propuesta para pasar a la CA 12.2.2 desde otra CA aparecen en **negritas**

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / adoptada	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	20		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar, añadir la Nota 478
ASPARTAMO	951	2000	161, 191	2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar adoptada, sustituir la Nota 161 con la Nota 478
SAL DE ACESULFAMO ASPARTAME	962	3 100	113	3	Edulcorante	Adoptar con 2 000 mg/kg con la Nota 119 y la Nota 477
<b>ACESULFAME POTÁSICO</b>	<b>950</b>	<b>2 000</b>	<b>161, 188</b>	<b>2008</b>	<b>Acentuador del sabor, edulcorante</b>	Pasar de la CA 12.2, adoptar en la CA 12.2.2 - Sustituir la Nota 161 con la Nota 478



<b>NEOTAMO</b>	<b>961</b>	<b>32</b>	<b>161</b>	<b>2008</b>	<b>Acentuador del sabor, edulcorante</b>	Pasar de la CA 12.2, adoptar en la CA 12.2.2 - Sustituir la Nota 161 con la Nota 478
<b>ERITRITOL</b>	<b>968</b>	<b>200 000</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Acentuador del sabor, humectante, edulcorante</b>	Pasar de la CA 12.2, adoptar en la CA FC 12.2.2 - Revisar a BPF, eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 478.
<b>ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)</b>	<b>953</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante</b>	Pasar de la CA 122.1, adoptar en la CA 12.2.2 - Eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 477.
<b>LACTITOL</b>	<b>966</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Emulsionante, edulcorante, espesante</b>	Pasar de la CA 12.2.1, adoptar en la CA 12.2.2 - Eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 477.
<b>MALTITOL</b>	<b>965(i)</b>	<b>50 000</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante</b>	Pasar de la CA 12.2, adoptar en la CA 12.2.2 - Revisar a BPF, eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 478.
<b>JARABE DE MALTITOL</b>	<b>965i (ii)</b>	<b>50 000</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante</b>	Pasar de la CA 12.2.1, adoptar en la CA 12.2.2 - Revisar a BPF, eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 478.
<b>SORBITOL</b>	<b>420(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador,</b>	Pasar de la CA 12.2.1, adoptar en la CA 12.2.2 - Eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 477.

					<b>edulcorante, espesante</b>	
<b>JARABE DE SORBITOL</b>	<b>420(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante</b>	Pasar de la CA 12.2.1, adoptar en la CA 12.2.2 - Eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 477.
SUCRALOSA (TRICLOROGALA CTOSACAROSA)	955	700	161	2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar adoptada, sustituir la Nota 161 con la Nota 478
<b>XILITOL</b>	<b>967</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante</b>	Quitar de la CA 12.2.1, adoptar en la CA 12.2.2 - Eliminar la Nota 51 y añadir la Nota 477.

**Apéndice 5: Anteproyectos de disposiciones en la NGAA sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2; y disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites como resultado de CX/FA 21/52/8**

1. Entre otros temas, la quincuagésima segunda reunión del CCFA solicitó al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 que sometiese a consideración:<sup>1</sup>
  - La disposición sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 “*Otras leches líquidas (naturales/simples)*” para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso específica y las justificaciones tecnológicas para la dosis de uso; y
  - disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites como resultado de CX/FA 21/52/8

Introducción:

Disposición sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2

2. La CCFA48 revisó la estructura, el título y el descriptor de la categoría de alimentos 01.1 (*Leche y productos lácteos líquidos*) y sus subcategorías. La CCFA48 observó que el ámbito de aplicación de la nueva categoría de alimentos 01.1.2 (*Otras leches líquidas (naturales/simples)*) no correspondía al ámbito de aplicación de una categoría de alimentos histórica y, por lo tanto, no había disposiciones sobre el uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos. Seguidamente la CCFA48 pidió que se presentaran propuestas de incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 en respuesta a la carta circular en que se solicitaban propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas.<sup>2</sup> La CCFA49 incluyó nuevas disposiciones específicas propuestas en la NGAA en el trámite 2, y esas disposiciones se distribuyeron para que se formularan observaciones y fueron sometidas a debate en la CCFA50 y la CCFA51.<sup>3, 4</sup>
3. El GTp sobre la NGAA de la CCFA51 llegó a un consenso sobre un enfoque en las disposiciones para el uso de aditivos con función emulsionante, estabilizante y espesante en la CA 01.1.2 en el sentido de que tales productos estaban justificados tecnológicamente solo en productos enriquecidos con minerales o vitaminas, y a dosis en las que el aditivo solo tendría función emulsionante o estabilizante.<sup>5</sup> La CCFA51 presentó al CAC42 esas disposiciones de la CA 01.1.2 para aditivos alimentarios con función emulsionante, estabilizante, espesante y una ingesta diaria aceptable (IDA) del JECFA “no especificada” para adopción con la nota 407 “Excluidas todas las leches líquidas que no estén enriquecidas con minerales o vitaminas” y la nota 438 “Para uso como emulsionante o estabilizador solamente”. Sin embargo, el GTp sobre la NGAA de la CCFA51 observó que aunque alginato de propilenglicol (SIN 405) tiene una IDA numérica, no se había sometido a debate una DM numérica para la disposición sobre alginato de propilenglicol. En consecuencia, la CCFA51 retuvo esa disposición para examinar más a fondo la dosis de uso propuesta durante la CCFA52.<sup>6</sup>
4. Durante el debate en el GTp sobre la NGAA de la CCFA52 de la disposición sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 “*Otras leches líquidas (naturales/simples)*” se observó que la dosis de uso es superior a la dosis de uso adoptada en la categoría de alimentos 01.1.4 “*Leches líquidas aromatizadas*” y varios miembros expresaron la opinión de que la dosis máxima de uso propuesta era demasiado alta. También se señaló que no se había proporcionado justificación tecnológica sobre la dosis de uso específica.<sup>7</sup>

---

<sup>1</sup> REP 21/FA, párr. 183(v), (x)

<sup>2</sup> Rep 16/FA, párr. 86.

<sup>3</sup> REP 17/FA, párrs. 88 y 109.

<sup>4</sup> CX/FA 18/50/7, apéndice 6.

<sup>5</sup> FA/51, CRD2

<sup>6</sup> REP 19/FA, párr. 80 (ii)

<sup>7</sup> FA/52 CRD2

5. La 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA aprobó la recomendación de retener el proyecto de disposición sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 “Otras leches líquidas (naturales/simples)” y redistribuirlo para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso específica y la justificación tecnológica de la dosis de uso.<sup>8</sup>

Propuestas de revisión de las disposiciones adoptadas de la NGAA introducidas en el procedimiento de trámites como resultado de CX/FA 19/51/8

6. El GTp sobre la NGAA de la CCFA52 examinó las respuestas recibidas en respuesta a la carta circular en que se solicitaban propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CL 2019/40-FA) e hizo recomendaciones con respecto a qué propuestas de revisión de las disposiciones adoptadas de la NGAA debían incluirse en la NGAA en el trámite 2. La CCFA52 convino en incluir esas disposiciones en la NGAA en el trámite 2 y distribuir dichas disposiciones para la formulación de observaciones.<sup>9</sup>

Documento de trabajo:

7. El GTE sobre la NGAA distribuyó tres circulares para este apéndice en las que se solicitaban observaciones sobre las dosis de uso reales y/o justificación tecnológica de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sometidas a debate.

8. En el presente documento se presentan propuestas para cada disposición que está sometida a debate (aprobar, aprobar con revisión, suspender) en el formato de las categorías de alimentos que se indican en el Cuadro II de la NGAA.

9. Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la siguiente información:

- Para cada categoría de alimentos se proporciona información sobre las normas del Codex sobre productos correspondientes y el uso de aditivos alimentarios en esas normas sobre productos;
- Los debates históricos sobre la disposición en sesiones anteriores del CCFA; y
- Las observaciones proporcionadas por los miembros del GTE.

10. Esas recomendaciones están basadas en la “ponderación de las pruebas”, es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas que a las observaciones sin justificación.

---

<sup>8</sup> REP 19/FA, párr. 132

<sup>9</sup> REP 21/ FA párr. 160.

**N.º de categoría 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples))****Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

**Nota general:** La CCFA51 acordó que el uso de aditivos con función emulsionante, estabilizante y espesante, estaba justificado tecnológicamente en esta categoría de alimentos con las notas 407 “Excluidas todas las leches líquidas que no estén enriquecidas con minerales o vitaminas” y la nota 438 “Para uso como emulsionante o estabilizador solamente”. La disposición sobre alginato de propilenglicol fue retenida para someter a debate la dosis máxima de uso.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4 000		7	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	<p><b>Nota de la Presidencia:</b> Si bien en las observaciones generalmente se apoya el uso del SIN 405 a 3 000 mg/kg, no se recibió información en el marco de la IDA del JECFA sobre por qué existen o no preocupaciones en materia de seguridad para esta dosis de uso en esta categoría de alimentos. Además, no se solicitó información sobre por qué se necesitan dosis más altas del SIN 405 para los productos correspondientes a la CA 01.1.2, a la luz de las dosis de uso en las otras categorías de alimentos de bebidas líquidas.</p> <p>El SIN 405 se utiliza en los productos correspondientes a la CA 01.1.4 a una dosis de 1 300 mg/kg y en los productos correspondientes a las CA 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3, y la CA 14.1.5 a una dosis de 500 mg/kg.</p> <p>Adoptar a 1 300 mg/kg</p>

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA52 (CX/FA 21/52/7, apéndice 4):**

**China, República Dominicana, ECOWAS, India, Nigeria:** Apoyan la adopción a 4 000 mg/kg con la nota 407, 438

**UE:** ¿Puede aclararse por qué es necesario este aditivo en particular? ¿Cuál es el efecto y por qué no puede conseguirse con otros aditivos que tienen una IDA no especificada? (para niños de 20 kg la IDA del JECFA se alcanzará tomando 350 ml de leche; según el anexo A de la NGAA, las DM aceptables, siempre y cuando el 50% de la exposición a un aditivo se deba a bebidas, oscilan entre 350 ppm (directriz 10) y 2 800 ppm. La DM superior a 2 800 ppm solo es aceptable para los productos en que el cálculo de la posible ingesta demuestre que no es probable que la IDA se supere (por ejemplo, bebidas alcohólicas fuertes) (directriz 14).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<p>En la UE no está autorizado en la leche, sin embargo, en la NGAA está autorizado, por ejemplo, en las bebidas aromatizadas a 500 ppm y en bebidas a base de leche líquida aromatizadas a 1 300 ppm. La DM propuesta parece excesiva.</p> <p>La UE apoya la adición de la nota 407 y 438, y además propone la nota 410.</p> <p><b>India, Colombia, Guatemala, Malasia, Zambia, IFAC:</b> Apoyan la propuesta</p> <p><b>RU:</b> Está de acuerdo con la propuesta con la nota 410: Solo para uso en otras leches líquidas (naturales/simples) con vitaminas y minerales no aromatizadas</p> <p><b>EE. UU.:</b> Para uso en los alimentos en general a la DM de 3 000.</p> <p><b>IFAC:</b> Lo apoya según BPF. En Canadá se aprobó según BPF en los alimentos no normalizados</p>						
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la primera circular:</b></p> <p><b>Australia:</b> Apoya en general la propuesta de alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 con las notas 407 y 438. En Australia el aditivo alimentario se considera un aditivo alimentario según BPF para muchas categorías de alimentos, si bien no existe una categoría de alimentos específica como la CA 01.1.2. En Australia está permitido según BPF en productos lácteos líquidos y leche líquida aromatizada. Australia no tiene observaciones sobre una DM apropiada.</p> <p><b>UE:</b> Reitera las observaciones del GTE sobre la NGAA de la CCFA52 (CX/FA 21/52/7, apéndice 4)</p> <p><b>FIL:</b> Sobre la base de observaciones de los miembros de FIL, FIL propone una dosis de uso de 3 000 mg/kg en productos pertenecientes a la categoría de alimentos 1.1.2 de la NGAA. El alginato de propilenglicol es muy efectivo cuando se utiliza principalmente como estabilizador y emulsionante para reducir la posible formación de precipitados provocados por los distintos pasos de elaboración para producir leches líquidas recombinadas naturales/simples, leches líquidas reconstituidas naturales/simples, leches compuestas naturales/simples, leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas, leches con contenido de proteínas modificado, leche con contenido reducido de lactosa, y bebidas a base de leche naturales/simples.</p>						
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la segunda circular</b> (Cambiar la DM a 3 000 mg/kg. Solicitar información, en el marco de la IDA del JECFA, sobre por qué existen o no existen preocupaciones en materia de seguridad para esta dosis de uso en esta categoría de alimentos):</p> <p><b>Australia, Colombia, FoodDrinkEurope, IDF:</b> Apoyan la propuesta.</p> <p><b>UE:</b> La evaluación del JECFA en que se estableció la IDA data de 1993. No está claro qué usos y dosis de uso se tuvieron en cuenta en las estimaciones de la exposición. La UE supone que las 'otras leches líquidas' no estaban incluidas en las estimaciones de la exposición (la estructura de la categoría de alimentos cambió más recientemente y es cuestionable si en 1993 existían tales productos). Sin embargo, el JECFA concluyó que la contribución del alginato de propilenglicol (IDA 70 mg/kg de peso corporal por día) a la ingesta alimentaria total de propilenglicol de todas las fuentes debía incluirse en la IDA para el propilenglicol, a la que se asignó una IDA de 0-25 mg/kg. Para la UE no está claro si esto se ha hecho.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
<p>A falta (de conocimiento) de cualquier estimación de la exposición refinada, la UE utilizó el Anexo A de la NGAA para calcular la DM aceptable, que es significativamente más baja que la DM propuesta. Tampoco está claro por qué se necesita una DM más alta que la DM en bebidas aromatizadas (500 ppm) o bebidas líquidas de leche aromatizadas (1 300 ppm).</p> <p><b>Reino Unido:</b> Apoya la propuesta de solicitar más información, en el marco de la IDA del JECFA, sobre por qué no existen preocupaciones en materia de seguridad para esta dosis de uso en esta categoría.</p>						
<p><b>Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la tercera circular</b> (Se solicitó información sobre por qué se necesitan dosis más altas del SIN 405 para los productos correspondientes a la CA 01.1.2 a la luz de las dosis de uso en las otras categorías de alimentos de bebidas líquidas.):</p> <p><b>UE:</b> La UE no dispone de información sobre la necesidad tecnológica del SIN 405 en la CA 01.1.2. La UE cree que no hay ninguna razón por la que la DM deba ser más alta que en otras categorías de alimentos de bebidas líquidas. También debe tenerse en cuenta la exposición potencial frente a la IDA.</p> <p><b>Reino Unido:</b> Nos remitimos a nuestra observación anterior. Creemos que se necesita más investigación para comprender la necesidad técnica de esta DM más alta en esta categoría y evidencia de por qué este uso técnico no se puede lograr a dosis más bajas o con otro aditivo. Esta es una categoría de alimentos en la que los niños pueden tener una alta exposición y la IDA podría superarse regularmente.</p>						

#### **N.º de categoría 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza)**

**Normas sobre productos correspondientes: CODEX STAN 283-1978:** (Norma general para el queso): Se refiere a **CODEX STAN 208-1999** para los quesos en salmuera, incluye aditivos específicos que pueden utilizarse en todos los demás quesos madurados; **CODEX STAN 208-1999** (Norma de grupo para el queso en salmuera): SIN 270 y 575; **CODEX STAN** específicas **263-1966, 264-1966, 265-1966, 266-1966, 267-1966, 268-1966, 269-1967, 270-1968, 271-1968, 272-1968, 274-1969, 276-1973, 277-1973:** incluyen aditivos específicos, la mayoría no permite aditivos en la corteza; **CODEX STAN 278-1978:** no incluye aditivos alimentarios

#### **Nota general: Información proporcionada por Australia en CX/FA 21/52/8**

- **Revisar la disposición adoptada:** Presentada por Australia en la CCFA52 (CX/FA 21/52/8). La propuesta es eliminar las notas XS de la disposición adoptada en la CA 01.6.2.1 de la NGAA y revisar los listados de aditivos alimentarios en las normas de productos correspondientes para permitir el uso del aditivo en los productos correspondientes a esas normas.
- **Justificación:** El éster etílico de arginato láurico (LAEE) cumple una función de conservante. La solicitud es revisar las normas de productos para quesos que actualmente ya permiten el uso de conservantes como lisozima, sorbatos, etc. para proporcionar el uso de LAEE para la misma función. El uso de LAEE proporciona una alternativa eficaz al uso de tales conservantes en los productos correspondientes a esas normas (justificación adicional proporcionada en CX/FA 21/52/8).
- **Seguridad:** El uso de LAEE en el queso, así como su uso en una amplia gama de otros alimentos, fue considerado por el JECFA en 2009.
- **Engaño al consumidor:** Estas normas ya permiten el uso de otros conservantes. El uso de LAEE podría estar en la lista de ingredientes que aparecen en la etiqueta del producto.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277	Aprobado	Conservante	Revisar la adopción
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	XS274 XS276 XS277	2	Conservante	Suspender

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la primera circular:**

**Australia:** Apoya su solicitud anterior de eliminar las notas XS de la disposición adoptada en la CA 01.6.2.1 de la NGAA y revisar los listados de aditivos alimentarios en las normas de productos correspondientes para permitir el uso de etil-lauroil arginato (LAEE) como conservante en los productos correspondientes a esas normas.

**Canadá:** Apoya la propuesta, ya que Canadá también permite LAEE en una variedad de quesos como conservante, a 200 ppm (aunque sobre la base de clorhidrato de etil-N-alfa-dodecanoil L-arginato).

**Reino Unido:** Apoya la revisión de la disposición.

**FIL:** Está de acuerdo con la revisión propuesta (permite el uso en quesos madurados normalizados (CS 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272) y la eliminación de las notas ya que LAEE es un inhibidor eficaz de *Listeria monocytogenes* que se ha encontrado en algunos casos en quesos madurados de muchos países.

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la segunda circular** (Suspender):

**Australia, Chile, Colombia, FoodDrinkEurope, FIL:** Apoyan la propuesta

**N.º de categoría 07.2 (Productos de panadería fina)**

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

**Nota general:** Información proporcionada por FoodDrinkEurope en CX/FA 21/52/8



- **Revisar la disposición adoptada:** Presentada por FoodDrinkEurope en la CCFA52 (CX/FA 21/52/8). La disposición actual adoptada tiene la nota 165 que limita el uso a productos para uso nutricional especial solamente. La propuesta añadiría una nota para permitir también el uso en papel de oblea sin restricciones.
- **Justificación:** El uso de azúcar para producir papel de oblea no es posible porque el azúcar hará que el papel de oblea se adhiera a las placas de horneado durante el horneado. En el horneado del papel de oblea deben utilizarse edulcorantes y la sucralosa es el edulcorante más adecuado para el papel de oblea.
- **Inocuidad:** El papel de oblea es un producto de nicho, por lo que el uso no tendrá una contribución significativa a la IDA de sucralosa, incluso para los consumidores de “dosis elevadas”. La sucralosa ha sido evaluada por el JECFA.
- **Engaño al consumidor:** No hay papeles de oblea endulzados con azúcar en el mercado. El uso de sucralosa se indicará en la etiqueta.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	700	165, 478	Aprobado	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada con las notas 165, 478 y la nueva nota: “Solo para productos de papel de oblea: el uso no está restringido a productos nutricionales especiales.”
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	700	165, 478, nueva nota: “Papel de oblea solamente”	2	Edulcorante	Suspender

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la primera circular:**

**Canadá:** Apoya la disposición en general. Sin embargo, nos preocupa que la aplicación de dos notas con “solo” (la 165 y la nueva nota) confunda, y en la práctica podrían leerse juntas como “para uso en papel de oblea para uso nutricional especial solo”. Canadá recomienda eliminar la nota 165 y revisar la nueva nota en el sentido de, “Para uso en papel de oblea o productos para uso nutricional especial solamente”

**UE:** Acepta la revisión propuesta

**Reino Unido:** Apoya la adopción de la disposición revisada.

**CCC:** Apoya la disposición revisada.

**ISA:** Apoya la propuesta

**Observaciones de los miembros del GTE al GTE sobre la NGAA de la CCFA53 sobre la segunda circular** (Suspender):

**Australia, Colombia, UE, FoodDrinkEurope, FIL, ISA:** Apoyan la propuesta.