

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5 c) del programa

CX/FA 23/53/9
Enero de 2023

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima tercera reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): PROPUESTAS DE DISPOSICIONES NUEVAS O DE REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2019/55-FA)

(Australia, Colombia, Egipto, Nueva Zelanda, Perú, Senegal, FoodDrinkEurope, FIVS, IADSA, IFAC y NATCOL)

Australia

En respuesta a la CL 2021/55-FA, Australia desea presentar una solicitud de enmienda a las disposiciones actuales de la NGAA sobre el etil-lauroil arginato (LAE) (SIN 243). Esto se aplicaría, en particular, a las categorías de alimentos en las que se hayan introducido notas de pie de página (o se han conservado en un caso) durante el ejercicio de armonización que limita el uso del LAE en las categorías de alimentos, pero en las que se considere aceptable el uso de otros conservantes. Consideramos que las notas de pie de página que restringen el uso del LAE que se introdujeron o mantuvieron durante la revisión del grupo de trabajo sobre la armonización deberán reconsiderarse ahora después de la revisión de las normas y la aceptación de que el uso de conservantes se justifica en alimentos que cumplen con las normas.

Las solicitudes específicas se refieren a la presencia continua de las siguientes notas de pie de página, asociadas con el uso del etil-lauroil arginato (SIN 243) en tres categorías de alimentos, lo que parece ser una consecuencia del trabajo del GTE sobre la armonización.

Categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado, incluido el queso fresco

Nota XS221 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco* (CXS 221-2001).

Nota XS273 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el queso crema* (CXS 273-1968).

Nota XS275 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el Edam* (CXS 275-1973).

Categoría de alimentos 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza

Nota XS278 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para el queso extra duro para rallar* (CXS 278-1978).

Nota XS283 Excluidos los productos correspondientes a la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

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

Nota 215 Excepto los productos que corresponden a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CODEX STAN 256-2007).

Los detalles completos que explican por qué consideramos que la asociación de estas notas de pie de página con las disposiciones sobre el LAE requiere enmiendas figuran en el anteproyecto de respuestas a la CL 2021/55-FA adjunto.

I. Categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado, incluido el queso fresco

PROPUESTA PRESENTADA POR:	Australia
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo	Etil-lauroil arginato

<i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>			
N.º SIN		243	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Conservante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición de los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input type="checkbox"/> revisar una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.6.1	Queso sin madurar	200 mg/kg	Nota XS221 Nota XS273 Nota XS275 Eliminar estas exclusiones de las disposiciones sobre el etil-lauroil arginato
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, indique la CA correspondiente) Sí. CA 01.6.1 <i>Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001)</i> <i>Norma para el queso cottage (CXS 273-1968)</i> <i>Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973)</i>			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? (En caso afirmativo, indique las normas para productos pertinentes) Sí, revisar los productos cubiertos por las normas para productos arriba enumeradas para <u>volver a permitir</u> el uso de etil-lauroil arginato (SIN 243) (LAE).			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Fecha de evaluación: 2008 Informe: TRS 952-JECFA 69/27 Monografía TOX: FAS 60-JECFA 69 Especificaciones: FAOJECFA Monografías 7 (2009) IDA 0-4 mg/kg pc para el etil-lauroil arginato	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica	De acuerdo con la sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso del LAE		

<p><i>La información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>en la categoría de alimentos 01.6.1 corresponde a 3.2(c) "Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento".</p> <p>En el trámite 8 de 2011 se adoptaron disposiciones para el LAE (SIN 243) en la categoría de alimentos 01.6.1 con una dosis de 200 mg/kg. Las disposiciones se adoptaron sin notas de pie de página que restringieran el uso del aditivo en los productos de esta categoría de alimentos. Sin embargo, tras la finalización de la última fase del ejercicio de armonización llevado a cabo por el grupo de trabajo electrónico del CCFA, cuyo resultado fue aprobado por el CCFA en su 52.^a reunión y adoptado posteriormente por la CAC en 2021, se asignaron tres nuevas notas de pie de página a las disposiciones del SIN 243 para la categoría de alimentos 01.6.1 a fin de limitar su uso en determinados alimentos que corresponden a tres normas para productos, a saber:</p> <p>XS221: Excluidos los productos correspondientes a la <i>Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco</i> (CXS 221-2001).</p> <p>XS273: Excluidos los productos correspondientes a la <i>Norma para el queso cottage</i> (CXS 273-1968).</p> <p>XS275: Excluidos los productos correspondientes a la <i>Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")</i> (CXS 275-1973).</p> <p>La petición actual es revertir la adopción de estas notas de pie de página recién introducidas de la disposición para el SIN 243 propuesta por el grupo de trabajo sobre la armonización. No consideramos que se pretendiera restringir aún más el uso de los conservantes ya presentes en la CA 01.6.1, dado que el grupo de trabajo concluyó que el uso de conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 se justifica para los alimentos correspondientes a estas normas del Codex. Otros conservantes de uso permitidos en estos alimentos normalizados son los sorbatos, la nisina y la natamicina. Desde hace varios años se permite utilizar el LAE en productos de la categoría de alimentos 01.6.1. en dosis de 200 mg/kg y anteriormente no se asignaron notas de pie de página a esta entrada en la NGAA. El uso del LAE proporciona una opción eficaz al uso de otros conservantes en los productos cubiertos por estas normas.</p> <p><u>Efecto tecnológico del etil-lauroil arginato en los quesos</u></p> <p>El LAE es un conservante que también se utiliza en productos que corresponden a estas normas asociadas con la CA 01.6.1. El efecto técnico del LAE en los alimentos es inhibir la proliferación microbiana en los alimentos a los que se ha añadido, y es eficaz para controlar la acumulación de organismos potencialmente patógenos en productos que corresponden a la CA 01.6.1. El ingrediente activo del LAEE, como tensioactivo catiónico, tiene un amplio espectro de actividad contra bacterias, levaduras y mohos. En concreto, el LAE afecta a compuestos con carga negativa, como las proteínas microbianas presentes en las membranas celulares o en los sistemas enzimáticos.</p> <p>Los quesos no madurados se benefician de la adición de conservantes. Se estropean más rápidamente que los quesos envejecidos, y los microorganismos comunes de la descomposición incluyen psicotrofos, coliformes, hongos y bacterias del ácido láctico (Ledenbach y Marshall, 2009). La pasteurización puede eliminar muchos microorganismos de descomposición que se originan en la producción y la elaboración de la leche, pero aún puede producirse contaminación después de la elaboración de la leche y el queso.</p>
--	--

	<p>El uso de los conservantes actualmente autorizados en el queso tiene algunas desventajas. Cuando se utilizan para evitar la formación de mohos en la superficie del queso, los sorbatos tienden a dispersarse en el queso disminuyendo la concentración sobre la superficie y, por lo tanto, disminuye su efecto conservante, y también se modifican el sabor, el aspecto y el proceso de maduración del queso (de Ruig y van den Berg, 1985). Además, algunos mohos que se forman en los quesos son capaces de metabolizar el ácido sórbico y el sorbato en trans-1,3-pentadieno, lo que produce mal olor y sabor (Ledenbach y Marshall, 2009; Sensidoni <i>et al.</i>, 1994). Además, el pH casi neutro del queso fresco no es óptimo para la actividad antimicrobiana de los sorbatos. El uso de otros conservantes en el queso también tiene desventajas, como la natamicina, que es un fungicida de polieno y no es activo contra bacterias patógenas como las <i>L. monocytogenes</i> (EFSA, 2009). La nisina tiene un espectro estrecho de actividad solo contra bacterias grampositivas y no inhibe las bacterias gramnegativas, las levaduras ni los mohos (EFSA, 2006). Además, se ha demostrado que algunas cepas de bacterias, incluidas algunas de <i>L. monocytogenes</i>, desarrollan una resistencia gradual contra la nisina (Soni <i>et al.</i>, 2010).</p> <p>Las ventajas tecnológicas del LAE respecto a otros conservantes para su uso en quesos (es decir, la CA 01.6.1) son:</p> <p>El LAE es eficaz a pH bajo y casi neutro. Por el contrario, algunos otros conservantes solo son eficaces con un pH bajo.</p> <p>El LAE es igualmente eficaz contra bacterias (grampositivas y gramnegativas), levaduras y mohos. Otros conservantes deben combinarse para mejorar su eficacia antimicrobiana, ya que no pueden inhibir el crecimiento de una variedad tan amplia de microorganismos por sí mismos</p> <p>Las concentraciones mínimas inhibitorias (CMI) de LAE son considerablemente más bajas que las CMI de los otros conservantes contra los mismos microorganismos. Esto significa que la dosis de aplicación efectiva es menor para el LAE que para otros conservantes alimentarios</p> <p>En la ingestión, el LAE puede metabolizarse fácil y rápidamente en compuestos metabólicos constituyentes naturales comunes. Esto supone una falta de efectos negativos porque es un conservante único de alimentos que se descompone metabólicamente en los productos constituyentes.</p> <p><u>Eficacia</u></p> <p>La eficacia del LAE como conservante antimicrobiano para su uso en los quesos se ha demostrado en estudios anteriormente remitidos al comité. Por ejemplo, en un estudio interno se examinó el efecto del LAE en el queso fresco (50 ppm y 100 ppm) (Estudio interno VED-EC-22). El tratamiento de quesos frescos con LAE no modificó el sabor ni el aspecto general. El estudio también observó que el LAE reduce la concentración de la contaminación microbiológica estándar presente en las muestras (<i>E. coli</i>, bacterias coliformes y levaduras). La actividad antimicrobiana aumenta con mayores concentraciones de LAE. A 50 ppm hay un claro efecto de reducción, mientras que a 100 ppm la reducción aumenta significativamente.</p> <p><u>Autorización internacional del LAE</u></p> <p>El uso de etil-lauroil arginato está permitido en varios países de todo el mundo en productos de la CA 01.6.1, sin restricciones adicionales sobre su uso en productos que cumplan con las normas pertinentes del Codex. Estos productos también están disponibles en el comercio internacional. De esta manera, se debería considerar revertir la introducción de las nuevas notas de pie de página en la NGAA a fin de reflejar el uso aceptable del LAE como conservante en estos productos en numerosos países.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p>

(según corresponda)	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) El uso de etil-lauroil arginato (SIN 243) en los productos de queso correspondientes a la CA del Codex 01.6.1, así como su uso en una amplia variedad de otros alimentos, se tomó en consideración como parte de la evaluación del JECFA de la inocuidad del aditivo en 2009.
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Cuando se utiliza como conservante, el uso de LAE estaría en la lista de ingredientes en la etiqueta de los productos.

REFERENCIAS

De Ruig, WG and van den Berg G. (1985). Influence of the fungicides sorbate and natamycin in cheese coatings on the quality of the cheese. *Neth. Milk Dairy J.* ,39, 165-172.

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the use of natamycin (E 235) as a food additive. *EFSA Journal* 2009;7(12):1412 [25 pp.].

EFSA Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food. Scientific Opinion on the use of nisin (E 234) as a food additive. Question number EFSA-Q-2005-031. Adopted on 26 January 2006. *The EFSA Journal* (2006) 314, 1-16.

Internal study - VED-EC-22. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Preservative for Fresh Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 22 February 2008.

Ledenbach, LH and Marshall, RT. (2009). Microbiological Spoilage of Dairy Products. In: *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages*. Ed. Sperber, W.H. and Doyle, M.P. Food microbiology and Food Safety. Springer p.41-67

Sensidoni A, Rondinini G, Peressini D, Maifreni M, Bortolomeazzi R. (1994). Presence of an off-flavour associated with the use of sorbates in cheese and margarine. *Ital. J. Food Sci.* 2: 237-242.

Soni KA, Nannapaneni R, Schilling MW, Jackson V. (2010). Bactericidal activity of lauric arginate in milk and Queso Fresco cheese against *Listeria monocytogenes* cold growth. *J Dairy Sci.*, Oct;93(10):4518-25.

II. Categoría de alimentos 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza

PROPUESTA PRESENTADA POR:	Australia
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Etil-lauroil arginato
N.º SIN	243
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Conservante
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>	Propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición de los cuadros I y II de la NGAA; o bien

		<input type="checkbox"/> revisar una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta pretende revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg	Nota XS278 XS283 Eliminar estas exclusiones de las disposiciones sobre el etil-lauroil arginato
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, indique la CA correspondiente) Sí. CA 01.6.2,1 <i>Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978)</i> <i>Norma general para el queso (CXS 283-1978)</i>			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? (En caso afirmativo, indique las normas para productos pertinentes) Sí, revisar los productos cubiertos por la norma para productos mencionados anteriormente para <u>volver a permitir</u> el uso del etil-lauroil arginato (SIN 243) (LAE).			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Fecha de evaluación: 2008 Informe: TRS 952-JECFA 69/27 Monografía TOX: FAS 60-JECFA 69 Especificaciones: FAOJECFA Monografías 7 (2009) IDA 0-4 mg/kg pc para el etil-lauroil arginato	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		De acuerdo con la Sección 3.2 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> , la principal necesidad tecnológica para el uso del LAE en la categoría de alimentos 01.6.2,1 corresponde a 3.2(c) "Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento". En el trámite 8 de 2011 se adoptaron disposiciones para el LAE (SIN 243) en la categoría de alimentos 01.6.2,1 con una dosis de 200 mg/kg. Las disposiciones se adoptaron con notas de pie de página que limitan el uso del aditivo en productos cubiertos por las normas para productos correspondientes asociadas a esta categoría. Las trece notas de pie de página adoptadas fueron las siguientes: XS263: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el cheddar (CXS 263-1966) XS264: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para <i>el danbo</i> (CXS 264-1966) XS265: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para <i>el Edam</i> (CXS 265-1966) XS266: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para <i>el Gouda</i> (CXS 266-1966) XS267: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para <i>el Havarti</i> (CXS 267-1966)	

XS268: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Samsø (CXS 268-1966)

XS269: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Emmental (CXS 269-1967)

XS270: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1968)

XS271: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968)

XS272: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Provolone (CXS 272-1968)

XS274: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969)

XS276: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973)

XS277: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Brie (CXS 277-1973)

El CCFA 52 adoptó como nuevo trabajo (en el trámite 2) una solicitud de eliminar las notas de pie de página asociadas con el uso del LAE en productos correspondientes a una serie de normas alimentarias arriba enumeradas y en los que se considere justificado el uso de conservantes. En general, el Comité acordó llevar adelante nuevos trabajos para eliminar las siguientes **diez** notas de pie de página:

XS263: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el cheddar (CXS 263-1966)

XS264: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para *el danbo* (CXS 264-1966)

XS265: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para *el Edam* (CXS 265-1966)

XS266: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para *el Gouda* (CXS 266-1966)

XS267: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para *el Havarti* (CXS 267-1966)

XS268: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Samsø (CXS 268-1966)

XS269: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Emmental (CXS 269-1967)

XS270: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1968)

XS271: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968)

XS272: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Provolone (CXS 272-1968)

Sin embargo, además de acordar proseguir el trabajo de eliminación de estas notas de pie de página, el CCFA, en su 52.^a reunión, también estuvo de acuerdo con el resultado de una revisión separada por el grupo de trabajo electrónico sobre la armonización (CX/FA 21/52/6). Este trabajo de armonización dio como resultado la introducción de dos nuevas notas de pie de página asociadas a las disposiciones para el SIN 243 en la CA 01.6.2.1, a saber:

XS278: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978)

XS283: Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978)

Sin embargo, en la misma revisión, el grupo de trabajo sobre la armonización también concluyó que los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a estas dos normas. El uso del LAE proporciona una opción eficaz al uso de otros conservantes en los productos cubiertos por estas normas.

La aceptabilidad del uso de LAE en una variedad de quesos correspondientes a una serie de normas del Codex se está reconociendo formalmente en la actualidad a través del nuevo trabajo para eliminar las notas de pie de página de la NGAA que limitan estos usos. De esta manera, tal vez parece que la introducción de las nuevas notas de pie de página recomendadas por el grupo de trabajo sobre la armonización es una consecuencia involuntaria de su revisión. De hecho, las nuevas notas introducirán nuevas restricciones bastante considerables para el uso de LAE en un momento en que el CCFA está contemplando la eliminación de una serie de limitaciones vigentes. Así pues, solicitamos que se considere dar marcha atrás a la introducción de estas dos nuevas notas de pie de página.

Efecto tecnológico del etil-lauroil arginato en los quesos

Si se requiere una mayor justificación tecnológica en apoyo a que se anule la introducción de las notas de pie de página, se puede considerar lo siguiente:

El LAE es un conservante que también se utiliza en productos correspondientes a estas normas de productos asociadas con la CA 01.6.2.1. El efecto técnico del LAE en los alimentos es inhibir la acumulación microbiana en los alimentos a los que se ha añadido, y es eficaz para contener la proliferación de organismos potencialmente patógenos en productos que corresponden a la CA 01.6.2.1. El ingrediente activo del LAE, como tensioactivo catiónico, tiene un amplio espectro de actividad contra las bacterias, levaduras y mohos. En concreto, el LAE afecta a compuestos con carga negativa, como las proteínas microbianas presentes en las membranas celulares o en los sistemas enzimáticos.

Tanto el queso duro o madurado como el suave o sin madurar se benefician de la adición de conservantes. El queso madurado conserva su calidad durante largos períodos debido a su pH relativamente bajo, baja actividad del agua y bajo potencial redox. Sin embargo, el deterioro puede ocurrir a través de la acción de hongos, bacterias del ácido láctico y bacterias formadoras de esporas. La pasteurización puede eliminar muchos microorganismos de descomposición que se originan en la producción y la elaboración de la leche, pero aún puede producirse contaminación después de la elaboración de la leche y el queso.

El uso de los conservantes actualmente autorizados en el queso tiene algunas desventajas. Por ejemplo, cuando se utilizan los sorbatos para evitar la formación de moho en la superficie del queso, los sorbatos tienden a dispersarse en el queso, lo que disminuye su concentración sobre la superficie y, en consecuencia, su efecto conservante, y también modifican el sabor, el aspecto y el proceso de maduración del queso (de Ruig y van den Berg, 1985). Además, algunos mohos que se forman en los quesos son capaces de metabolizar el ácido sórbico y el sorbato en trans-1,3-pentadieno, lo que produce mal olor y sabor (Ledenbach y Marshall, 2009; Sensidoni *et al.*, 1994).

Algunas de las ventajas tecnológicas del LAE respecto a otros conservantes para su uso en quesos (es decir, la CA 01.6.2.1) son:

- El LAE es eficaz a pH bajo y casi neutro. Por el contrario, algunos conservantes actualmente aprobados solo son eficaces con un pH bajo.

	<ul style="list-style-type: none"> • El LAE es igualmente eficaz contra bacterias (grampositivas y gramnegativas), levaduras y mohos. Otros conservantes deben combinarse para mejorar su eficacia antimicrobiana, ya que no pueden inhibir el crecimiento de una variedad tan amplia de microorganismos por sí mismos • Las concentraciones mínimas inhibitorias (CMI) de LAE son considerablemente más bajas que las CMI de los otros conservantes contra los mismos microorganismos. Esto significa que la dosis de aplicación efectiva es menor para el LAE que para otros conservantes alimentarios • En la ingestión, el LAE puede metabolizarse fácil y rápidamente en compuestos metabólicos constituyentes naturales comunes. Esto supone una falta de efectos negativos porque es un conservante único de alimentos que se descompone metabólicamente en los productos constituyentes. <p><u>Autorización internacional del LAE</u></p> <p>El uso de etil-lauroil arginato (LAE) está permitido en productos que corresponden a la CA 01.6.2.1 en varios países de todo el mundo (por ejemplo, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y los EE UU), sin restricciones adicionales sobre su uso en productos correspondientes a las normas pertinentes del Codex. Estos productos también están disponibles en el comercio internacional. De esta manera, se debe considerar la revisión de las disposiciones de la NGAA para que reflejen el uso aceptable del LAE como conservante en estos productos en numerosos países.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (Sírvese proporcionar información de la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>El uso de etil-lauroil arginato (SIN 243) en los productos de queso de la categoría de alimentos del Codex 01.6.2.1, así como su uso en una amplia variedad de otros alimentos, se tomó en consideración como parte de la evaluación del JECFA de la inocuidad del aditivo en 2009.</p>
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>Cuando se utiliza como conservante, el uso de LAE estaría en la lista de ingredientes en la etiqueta de los productos.</p>

REFERENCIAS

De Ruig, WG and van den Berg G. (1985). Influence of the fungicides sorbate and natamycin in cheese coatings on the quality of the cheese. *Neth. Milk Dairy J.* ,39, 165-172.

Ledenbach, LH and Marshall, RT. (2009). Microbiological Spoilage of Dairy Products. In: *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages*. Ed. Sperber, W.H. and Doyle, M.P. Food microbiology and Food Safety. Springer p.41-67

Sensidoni A, Rondinini G, Peressini D, Maifreni M, Bortolomeazzi R. (1994). Presence of an off-flavour associated with the use of sorbates in cheese and margarine. *Ital. J. Food Sci.* 2: 237-242.

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

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Australia	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Etil-lauroil arginato	
N.º SIN		243	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Conservante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición de los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input type="checkbox"/> revisar una disposición del Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg	Nota XS215 Eliminar esta exclusión de las disposiciones sobre el etil-lauroil arginato
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, indique la CA correspondiente) Sí. CA 02.2.2 <i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007))</i>			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? (En caso afirmativo, indique las normas para productos pertinentes)			

Sí, revisar los productos cubiertos por la norma para productos mencionada anteriormente a fin de permitir el uso de etil-lauroil arginato (SIN 243) (LAE).	
EVALUACIÓN DEL JECFA:	
Evaluación del JECFA	Fecha de evaluación: 2008
<i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	Informe: TRS 952-JECFA 69/27 Monografía TOX: FAS 60-JECFA 69 Especificaciones: FAOJECFA Monografías 7 (2009) IDA 0-4 mg/kg pc para el etil-lauroil arginato
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación del uso y necesidad tecnológica	De acuerdo con la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios, la principal necesidad tecnológica para el uso del LAE en la categoría de alimentos 02.2.2 corresponde a 3.2(c) "Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento".
<i>La información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	En el trámite 8 de 2011 se adoptaron disposiciones para el LAE (SIN 243) en la categoría de alimentos 02.2.2 con una dosis de 200 mg/kg. Las disposiciones se adoptaron con las notas 214 y 215 que restringen el uso del aditivo en productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (Codex Stan 253-2006) y la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007) comprendidos en esta categoría de alimentos. Sin embargo, tras la finalización de la última fase del ejercicio de armonización llevado a cabo por el grupo de trabajo electrónico del CCFA, cuyo resultado fue aprobado por la CCFA52 y adoptado posteriormente por la CAC en 2021, se ha aceptado que el uso de conservantes está justificado en los productos correspondientes a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007). El GTE sobre la armonización está por revisar las disposiciones de la Norma para materias grasas lácteas para untar (Codex Stan 253-2006) antes de la CCFA53. Cuando se asignaron las notas 214 y 215 a las disposiciones relativas a los LAE en la CA 02.2.2 en 2011, la justificación presentada fue que el comité pertinente de los productos no había revisado las disposiciones relativas al uso de este aditivo en las normas respectivas. Debe reconocerse que el informe de la CCFA43 ¹ , en el que se adoptaron las disposiciones relativas al LAE, señala que "El Representante de la FAO indicó que la incorporación de notas en la NGAA que excluyan las normas para productos alimentarios que hay se puede traducir en restricciones injustificadas para el uso de aditivos alimentarios, que han sido evaluados por el JECFA a petición de la Comisión del Codex Alimentarius." La petición actual es eliminar la nota 215 (Excepto los productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007)) de la disposición sobre el SIN 243 en la NGAA. Como señaló el representante de la FAO en la CCFA43, el JECFA evaluó el uso de LAE en los alimentos, incluidos los correspondientes a la norma Codex Stan 256-2007. Además, el grupo de trabajo sobre la alineación acordó que los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la CA 0.2.2.2 de la NGAA son aceptables en alimentos correspondientes a la norma Codex Stan 256-2007. Como tal, el LAE deberá considerarse aceptable en estos productos con una dosis de uso de 200 mg/kg. El

¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-43%252FREP11_FAs.pdf

	<p>uso del LAE proporciona una opción eficaz al uso de otros conservantes en los productos cubiertos por estas normas.</p> <p><u>Dado que el uso de LAE en productos cubiertos por la norma Codex Stan 256-2007 solo se limitó en 2011 porque el comité de productos pertinente no había examinado el uso en los alimentos normalizados, y dado que el uso de conservantes se considera justificado en alimentos correspondientes a la norma después de la evaluación del GTE sobre la armonización, parecería que conservar la Nota 215 para el LAE en la CA 02.2.2 es una consecuencia no deliberada del ejercicio de armonización.</u></p> <p><u>Autorización internacional del LAE</u></p> <p>El uso de etil-lauroil arginato (LAE) está permitido en productos de la CA 02.2.2 en varios países de todo el mundo, sin restricciones adicionales sobre su uso en productos correspondientes a la norma pertinente del Codex. Estos productos también están disponibles en el comercio internacional. Como tal, debería considerarse la eliminación de la Nota 215 asociada a las disposiciones relativas al LAE en la NGAA, a fin de que reflejen el uso aceptable del LAE como conservante en estos productos en numerosos países.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>El uso de etil-lauroil arginato (SIN 243) en productos de la categoría de alimentos del Codex 02.2.2, así como su uso en una amplia gama de otros alimentos, se tomó en consideración como parte de la evaluación del JECFA de la inocuidad del aditivo en 2009.</p>
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>Cuando se utiliza como conservante, el uso de LAE estaría en la lista de ingredientes en la etiqueta de los productos.</p>

Colombia

I. Azul de jagua (genipina-glicina)

<p>PROPUESTA PRESENTADA POR:</p>	<p>Colombia</p>
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>	
<p>Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i></p>	<p>Azul de jagua (genipina-glicina)</p> <p>Sinónimos: Jenipapo (genipapo) , jenipapo azul (genipapo blue) , azul de jagua (jagua blue), azul de huita (huita blue), huita, jagua</p>
<p>N.º SIN</p>	<p>SIN 183 (Adoptado por la CAC en su 44.º período de sesiones)</p>
<p>Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) -</i></p>	<p>Colorante</p>

CXG 36-1989			
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Número de categoría de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	Dosis máxima de uso	Notas
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	160 mg/kg	Nota 52: Excepto la leche chocolatada Nota x Sobre la base de polímero azul.
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	44 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120 mg/kg	Nota xx Uso en productos lácteos congelados y novedades con un máximo de 400 mg/kg para lograr el color deseado Nota x Sobre la base de polímero azul.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	160 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200 mg/kg	Nota xxx Uso en productos no lácteos congelados y novedades a un máximo de 400 mg/kg para obtener el color deseado Nota x Sobre la base de polímero azul.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	120 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	120 mg/kg	Nota 182: Excluida la leche de coco Nota x Sobre la base de polímero azul.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	120 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
04.1.2.11	Rellenos de frutas para pastelería	120 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	120 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	800 mg/kg	Nota 183: Para uso en decoración de superficies únicamente Nota x Sobre la base de polímero azul.
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	800 mg/kg	Nota XS309R: Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).

			Nota x Sobre la base de polímero azul.
05.3	Goma de mascar	800 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	120 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2 000 mg/kg	Para uso en cereales multicolores listos para comer solamente; los 2 000 mg/kg son para piezas individuales de cereal Nota x Sobre la base de polímero azul.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	84 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	120 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
12.2.2	Aderezos y condimentos	600 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	64 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	64 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas particuladas	80 mg/kg	Nota x Sobre la base de polímero azul.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1 200 mg/kg	Solo para usar en totopos de tortillas azules/moradas. Nota x Sobre la base de polímero azul.
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	800 mg/kg	Para uso solamente en el revestimiento de de nueces cubiertas de yogur. Nota x Sobre la base de polímero azul.
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? No			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? No			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA		89. ^a reunión del Comité Conjunto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (Evaluación de la inocuidad de determinados aditivos alimentarios) 1-2 de junio de 2020	
<i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		El Comité estableció una IDA de 0-11 mg/kg de pc para el azul de jagua, sobre la base de polímero azul. Durante esta evaluación, el Comité concluyó que: la exposición alimentaria estimada al azul de jagua, sobre la base de polímero azul, no representa un problema de salud.	
JUSTIFICACIÓN:			

<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Dado que el azul de jagua es un colorante, su uso mejora las propiedades organolépticas de los alimentos. Los expertos han demostrado que el color desempeña un papel importante en el sabor y el atractivo de los alimentos. El color se considera un factor de calidad importante de los alimentos. De acuerdo con la conclusión de la evaluación del JECFA, el azul de jagua no presenta un problema para la salud. Los colorantes ya están permitidos en las categorías enumeradas para los usos propuestos.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>El Comité estableció una IDA de 0-11 mg/kg de pc para el azul de jagua sobre una base de polímero azul. Esta IDA se basó en la ausencia de toxicidad a largo plazo relacionada con el tratamiento y de toxicidad de la reproducción y del desarrollo en un estudio de 12 meses de alimentación de ratas con exposición <i>in utero</i>, en el que la DSEAO se identificó como 1 127 mg/kg de pc por día del polímero azul, la dosis más alta probada. La IDA se estableció aplicando un factor de incertidumbre de 100 a la DSEAO.</p> <p>El Comité tomó nota de que el extremo superior de la estimación de exposición alimentaria de alto nivel para el azul de jagua, sobre la base de polímero azul, para bebés y niños pequeños de 11,5 mg/kg de pc al día se encuentra en la región del límite superior de la IDA. Habida cuenta de la naturaleza conservadora de las evaluaciones de la exposición alimentaria, en las que se suponía que todos los alimentos contenían azul de jagua sobre la base de polímero azul en la dosis máxima de uso, y debido a que la IDA se basó en una DSEAO que era la dosis más alta probada, el comité concluyó que la exposición alimentaria estimada al azul de jagua, sobre una base de polímero azul, no representa un problema de salud.</p> <p><i>(Del Informe resumido de la 89.ª reunión del JECFA, páginas 3-4).</i></p>
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>Otros colorantes ya están permitidos en las categorías de alimentos enumeradas para el azul de jagua. Por lo tanto, los consumidores están acostumbrados a que haya colorantes presentes en estos alimentos. Además, los alimentos que contienen azul de jagua se etiquetarían. Por lo tanto, no se desorientaría a los consumidores.</p>

II. Dióxido de titanio

<p>PROPUESTA PRESENTADA POR:</p>	<p>Colombia</p>
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>	
<p>Nombre del aditivo</p> <p><i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i></p>	<p>Dióxido de titanio Sinónimos: Titania; CI Pigmento blanco 6; CI (1975) Núm. 77891; N.º SIN 171</p>

N.º SIN		N.º SIN 171	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Número de categoría de alimentos	Nombre de la categoría de alimentos	Dosis máxima de uso	Notas
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	BPF	N/A
01.3	Leche condensada y análogos (naturales / simples)	BPF	N/A
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural / simple)	BPF	N/A
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	BPF	N/A
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	BPF	N/A
01.6.1	Queso no madurado	BPF	N/A
01.6.2	Queso madurado	BPF	N/A
01.6.4	Queso elaborado, fundido	BPF	N/A
01.6.5	Productos análogos al queso	BPF	N/A
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	BPF	N/A
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	BPF	N/A
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	BPF	N/A
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	BPF	N/A
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	BPF	N/A
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	BPF	N/A
04.1.2	Frutas elaboradas	BPF	N/A
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	BPF	N/A

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	BPF	N/A
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	BPF	N/A
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))	BPF	N/A
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	BPF	N/A
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	BPF	N/A
05.0	Confitería	BPF	N/A
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	BPF	N/A
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	BPF	N/A
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	BPF	N/A
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	BPF	N/A
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	BPF	N/A
06.8	Productos a base de soja (excluidos aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9)	BPF	N/A
07.0	Productos de panadería	BPF	N/A
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	BPF	N/A

08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	BPF	N/A
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	BPF	N/A
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	N/A
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	BPF	N/A
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	BPF	N/A
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	BPF	N/A
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	BPF	N/A
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	N/A
12.2.2	Aderezos y condimentos	BPF	N/A
12.3	Vinagres	BPF	N/A
12.4	Mostazas	BPF	N/A
12.5	Sopas y caldos	BPF	N/A
12.6	Salsas y productos análogos	BPF	N/A
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	BPF	N/A
12.8	Levadura y productos similares	BPF	N/A
12.9	Aderezos y condimentos a base de soja	BPF	N/A
12.10	Productos proteínicos distintos a los de soja	BPF	N/A
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	BPF	N/A
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	BPF	N/A
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	BPF	N/A
13.6	Complementos alimenticios	BPF	N/A
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas,	BPF	N/A

	bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas		
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	BPF	N/A
14.2.2	Sidra y sidra de pera	BPF	N/A
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	BPF	N/A
14.2.5	Aguamiel	BPF	N/A
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	BPF	N/A
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	BPF	N/A
15.0	Aperitivos listos para el consumo	BPF	N/A
16.0	Alimentos preparados	BPF	N/A

¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? No

¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos?
No

EVALUACIÓN DEL JECFA:

Evaluación del JECFA

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

Elaborada en la 76ª reunión del JECFA (2012) y publicada en las Monografías JECFA/FAO 13 (2012), en sustitución de las especificaciones elaboradas en la 73ª reunión del JECFA (2010) y publicadas en las Monografías JECFA/FAO 10 (2010). Se estableció una IDA "no limitada" en la 13ª reunión del JECFA (1969).

JUSTIFICACIÓN:

Justificación del uso y necesidad tecnológica

La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).

Dado que el dióxido de titanio es un colorante, su uso mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.

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

Canadá presentó el tema, señalando que no hubo GT sobre prioridades debido al formato de reunión virtual. Explicó que, sobre la base de CX/FA 21/52/12 Add.1 (respuestas a la CL 2021/61-FA) y otros documentos pertinentes, se preparó un informe (CRD6) que abordaba la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA. Propuso que el Comité considerara el CRD6 como base para el debate.
(...)

Debate

Dióxido de titanio (SIN 171)

En respuesta a la solicitud de aclaración del plazo para la solicitud de datos y la reevaluación del dióxido de titanio (SIN 171), el Canadá aclaró que, aunque el dióxido de titanio se incluyó en la lista

de prioridades, sería en 2023 cuando se publicara la solicitud de datos.

Un miembro subrayó un posible impacto en el comercio si el dióxido de titanio se elimina del mercado de la UE, con base en la reciente opinión de la EFSA y dado que el dióxido de titanio se utiliza ampliamente como aditivo alimentario y que la evaluación de riesgos del JECFA comenzaría en 2024 como muy pronto. Instó a la Secretaría del JECFA a considerar todas las opciones posibles para acelerar la evaluación de riesgos por el JECFA.

La Secretaría del JECFA, en respuesta a esta preocupación, declaró que el JECFA haría todo lo posible para acelerar el proceso.

OPINIÓN CIENTÍFICA: Evaluación de la inocuidad del dióxido de titanio (E171) como aditivo alimentario (ADOPTADA: 25 de marzo de 2021)

1. Evaluación actualizada de la inocuidad del aditivo alimentario dióxido de titanio(E 171) con base en nuevas pruebas científicas pertinentes consideradas fiables por el Grupo Especial, incluidos los datos obtenidos con **nanopartículas TiO₂ (NPs)** y los datos de un **estudio extendido de toxicidad reproductiva en una generación (EOGRT)**.
2. Menos del 50% de las partículas constituyentes por número en E 171 tienen una dimensión externa mínima <100 nm. Las partículas constituyentes <30 nm ascendieron a menos del 1% de las partículas en número.
3. El Grupo concluyó que, aunque la absorción gastrointestinal de las partículas de TiO₂ es baja, **pueden acumularse** en el cuerpo.
4. Los estudios sobre toxicidad general y orgánica **no indicaron efectos adversos con E 171 hasta una dosis de 1 000 mg/kg de peso corporal (pc) por día o con TiO₂NPs (>30 nm) hasta la dosis más alta probada de 100 mg/kg pc por día**. No se observaron efectos de toxicidad reproductiva y del desarrollo hasta una dosis de 1 000 mg de E 171/kg de pc al día, la dosis más alta probada en el estudio EOGRT.
5. Sin embargo, las observaciones de la posible inmunotoxicidad e inflamación con E 171 y la posible neurotoxicidad con TiO₂ NPs, junto con la posible inducción de focos de cripta aberrantes con E 171, pueden indicar efectos adversos.
6. Genotoxicidad, el Grupo concluyó que las partículas de TiO₂ tienen el potencial de inducir roturas de cadenas de ADN y daños cromosómicos, pero no mutaciones genéticas.

	<p>CONCLUSIÓN. Sobre la base de todas las pruebas disponibles, no podía descartarse una preocupación por la genotoxicidad, y dadas las muchas incertidumbres, el Grupo Especial llegó a la conclusión de que el E 171 ya no puede considerarse como inocuo cuando se utiliza como aditivo alimentario.</p> <p>REGLAMENTO (UE) 2022/63 DE LA COMISIÓN Del 14 de enero de 2022 Por los que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al aditivo alimentario dióxido de titanio (E 171) LA COMISIÓN EUROPEA, (...) HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:</p> <p>Artículo 1 Los anexos II y III del Reglamento (CE) n.o 1333/2008 se modifican de conformidad con el anexo del presente Reglamento.</p> <p>Artículo 2 Hasta el 7 de agosto de 2022, los alimentos producidos de conformidad con las normas aplicables antes del 7 de febrero de 2022 podrán seguir comercializándose. Después de esa fecha, podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de duración mínima o de caducidad..</p> <p>Artículo 3 Previa consulta a la Agencia Europea de Medicamentos y en un plazo de tres años a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento, la Comisión revisará la necesidad de mantener el dióxido de titanio (E 171) en la lista de aditivos alimentarios de la Unión de la parte B del anexo II del Reglamento (CE) n.o 1333/2008, para su uso exclusivo como colorante en los medicamentos, o de suprimirlo de esa lista.</p> <p>Artículo 4 El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.</p> <p>De acuerdo con lo anterior, Colombia expresa su preocupación por la Opinión Científica publicada por la EFSA que, en consecuencia, ha dado lugar a la publicación del Reglamento 2022/63 por parte de la Unión Europea. En este sentido, Colombia solicita respetuosamente conocer la posición de la Comisión del Codex Alimentarius sobre la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA, CODEX STAN 192-1995), respecto a la decisión de la Unión Europea de suspender el uso del dióxido de titanio como aditivo colorante en los alimentos.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta</p>

	alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	N/A

Egipto

I. Rojo allura AC

PROPUESTA PRESENTADA POR:		EGIPTO	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Rojo allura ac	
N.º SIN		129	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta pretende revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? Sí Néctar de frutas y hortalizas			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? Sí, CXS 247			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 2016 IDA: 0-7 mg/kg pc https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/2361	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Proporcionar mejores propiedades sensoriales y mejorar el comportamiento del producto durante toda la vida útil, independientemente de la naturaleza de la fruta u hortaliza.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí	

	<input type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Color natural

II. Extractos de annato

PROPUESTA PRESENTADA POR:		EGIPTO	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Extractos de annato	
N.º SIN		160b	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar de una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta pretende revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> Sí Néctar de frutas y hortalizas			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> Sí, CXS 247			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 2006 IDA: BIXINA: 0-12 mg/kg pc; NORBIXIN Y SUS SALES DE SODIO Y POTASIO: 0-0,6 mg/kg pc (IDA de grupo, expresada como norbixina) https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/2706	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Proporcionar mejores propiedades sensoriales y mejorar el comportamiento del producto durante toda la vida útil, independientemente de la naturaleza de la fruta u hortaliza.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí	

	<input type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Color natural

III. Carbonato de calcio

PROPUESTA PRESENTADA POR:		EGIPTO	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Carbonato de calcio	
N.º SIN		170(i)	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> Sí Néctar de frutas y hortalizas			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> Sí, CXS 247			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1965 IDA: NO LIMITADA https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/457	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Proporcionar mejores propiedades sensoriales y mejorar el comportamiento del producto durante toda la vida útil, independientemente de la naturaleza de la fruta u hortaliza.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar	

	información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Colorante natural

IV. Caramelo

PROPUESTA PRESENTADA POR:		EGIPTO	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		color caramelo CAMELO I. CAMELO II CAMELO III CAMELO IV	
N.º SIN		150a, b, c, d	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> Sí Néctar de frutas y hortalizas			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> Sí, CXS 247			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Proporcionar mejores propiedades sensoriales y mejorar el comportamiento del producto durante toda la vida útil, independientemente de la naturaleza de la fruta u hortaliza.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí	

	<input type="checkbox"/> No (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Colorante natural

V. Carmines

PROPUESTA PRESENTADA POR:		EGIPTO	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Carmines	
N.º SIN		120	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> Sí Néctar de frutas y hortalizas			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> Sí, CXS 247			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 2000 IDA: 0-5 mg/kg pc (1982) https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/1079	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Proporcionar mejores propiedades sensoriales y mejorar el comportamiento del producto durante toda la vida útil, independientemente de la naturaleza de la fruta u hortaliza.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la		Aditivo del Cuadro III:	

ingesta alimentaria (según corresponda)	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Colorante natural

VI. Carotenos, beta

PROPUESTA PRESENTADA POR:		EGIPTO	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Carotenos, beta-, vegetales	
N.º SIN		160a(ii)	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> Sí Néctar de frutas y hortalizas			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> Sí, CXS 247			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1993 IDA: NO ESPECIFICADO https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/1320	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Proporcionar mejores propiedades sensoriales y mejorar el comportamiento del producto durante toda la vida útil, independientemente de la naturaleza de la fruta u hortaliza.	

Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)	Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	

VII. Clorofilas

PROPUESTA PRESENTADA POR:		EGIPTO	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Clorofilas	
N.º SIN		140	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> Sí Néctar de frutas y hortalizas			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> Sí, CXS 247			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1969 IDA: NO LIMITADA https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/369	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Proporcionar mejores propiedades sensoriales y mejorar el comportamiento del producto durante toda la vida útil, independientemente de la naturaleza de la fruta u hortaliza.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la		Aditivo del Cuadro III:	

ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (sírbase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Colorante natural

Nueva Zelanda

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Nueva Zelanda	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Sorbatos: Ácido sórbico (200) Sorbato de potasio (202) Sorbato de calcio (203)	
N.º SIN		SIN 200, 202, 203	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Conservante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
CA 01.6.1	Queso no madurado	<i>Aumentar el NM de 1 000 mg/kg a 3 000 mg/kg:</i> 4 000 mg/kg 3 000 mg/kg	<i>Las siguientes notas han sido tomadas del CRD003 de CCFA52 "Informe del Grupo de Trabajo Virtual del CCFA de 52nd sobre la Acreditación y Alineación", que incluye algunas nuevas Notas propuestas a partir del trabajo de alineación en CCFA52 y que fue refrendado por CCFA52 y CAC43, Pero que no se han implementado en el GSFA desde el momento de escribir.</i> <i>Eliminar Nota 223 porque se vuelve redundante si el NM es 3 000 mg/kg:</i> Nota 223: Excepto para uso en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas a 3 000 mg/kg. <i>Mantener las otras notas:</i> Nota 42: Como ácido sórbico Nota H273275: Para el uso en pasta de queso solo de productos que cumplan con la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968) y la Norma para el queso crema (CXS 275-1973): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203). Nota J221: Para el uso en pasta de queso y el tratamiento superficial de productos de queso en rodajas,

			<p>cortados, rallados y triturados que cumplan con la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203).</p>
CA 01.6.2	Queso madurado	3 000 mg/kg	<p><i>Las siguientes Notas se tomaron del CRD003 de la CCFA52 "Informe del Grupo de trabajo virtual de la CCFA52 sobre la aprobación y armonización", e incluye algunas nuevas notas propuestas a partir del trabajo de armonización en la CCFA52, que fue aprobado por la CCFA52 y el CAC43, si bien no se han introducido en la NGAA al momento de la redacción:</i></p> <p><i>Sustituir la Nota 457 por una nueva nota para permitir que los productos enumerados en la Nota 457 utilicen sorbatos con dosis máximas de 3 000mg/kg:</i></p> <p>Nota 457: Excepto para uso en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968): a una dosis máxima de 1000mg/kg para el tratamiento de la superficie</p> <p>solamente.</p> <p>Nueva Nota 1: Para uso en productos correspondientes a las normas para el cheddar (CXS 263-1966), danbo (CXS 264-1966), edam (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y provolone (CXS 272-1968): solo para tratamiento de la superficie.</p> <p><i>Eliminar la Nota C283 para que el NM sea de 3 000 mg/kg incluso para los productos enumerados en la Nota C283:</i></p> <p>Nota C283: Para el uso en pasta de queso a 3 000 mg/kg, y para el tratamiento de la superficie o corteza del queso rebanado, cortado, rallado o triturado solo a 1 000 mg/kg, para productos que correspondan a la Norma general para queso (CXS 283-1978):</p>

		<p>ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), como ácido sórbico.</p> <p><i>Mantener las otras notas:</i></p> <p>Nota 42: Como ácido sórbico</p> <p>Nota XS274 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969)</p> <p>Nota XS276 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973)</p> <p>Nota XS277 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el Brie (CXS 277-1973)</p> <p>Nota XS208 Excluidos los productos que correspondan a la Norma para los quesos en salmuera (CXS 208-1999).</p> <p>Nota B278: Excepto para el uso en productos que correspondan a la Norma para Queso extra duro rallado (CXS 278-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), a 1 000 mg/kg como ácido sórbico en el producto final.</p>
<p>¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? (si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</p> <p>Sí. CA 01.6.1 y 01.6.2, y sus subcategorías</p>		
<p>¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? (en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</p> <p>Sí. El cambio que se propone afectará a los productos de las siguientes normas.</p> <p>CA 01.6.1: CXS 221-2001 Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco CXS 262-2007 Norma para la mozzarella CXS 273-1968 Norma para el queso cottage CXS 275-1973 Norma para el queso crema CXS 283-1978 Norma general para el queso (no madurado, incluido el queso fresco) – véase también CODEX STAN 221-2001</p> <p>CA 01.6.2: CXS 263-1966 Norma para el cheddar CXS 264-1966 Norma para el danbo CXS 265-1966 Norma para el Edam CXS 266-1966 Norma para el Gouda CXS 267-1966 Norma para Havarti CXS 268-1966 Norma para el Samsø CXS 269-1967 Norma para el Emmental CXS 270-1968 Norma para el Tilsiter CXS 271-1968 Norma para el Saint Paulin CXS 272-1968 Norma para el provolone CXS 283-1978 Norma general para el queso (madurado, incluido el madurado con moho)</p>		

EVALUACIÓN DEL JECFA:	
<p>Evaluación del JECFA</p> <p><i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i></p>	<p>Año de evaluación: 1973 IDA: 0-25 mg/kg pc Como suma de ácido sórbico y sorbatos de calcio, potasio y sodio (expresado como ácido sórbico) Reunión: 17 Código de especificaciones: R (1976) Especificación: COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/68 (METALS LIMITS) (2004). Monografías 1 FAO/JECFA, vol.1/401</p>
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>La información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>La solicitud es de un aumento de los NM actuales para los sorbatos en los quesos, de 1 000 mg/kg a 3 000 mg/kg, especialmente para el queso rallado.</p> <p>El nuevo nivel propuesto armoniza los NM para los sorbatos aplicados como tratamiento de superficie en el queso no madurado y el queso madurado, ya sean productos normalizados o no, y en cualquier formato (por ejemplo, rallado o no). La discrepancia actual respecto a la aplicación de distintos NM no se relaciona con consideraciones de inocuidad alimentaria.</p> <p>Los sorbatos desempeñan un papel importante para prevenir la formación de mohos, especialmente en el queso rallado. Se necesitan NM superiores a 1 000 mg/kg para ser eficaces, por una variedad de razones:</p> <p>El proceso de dosificación de los sorbatos en el queso rallado es inherentemente variable, y para que todas las porciones de un lote cumplan con una dosis máxima de 1 000 mg/kg, un lote del queso se somete a una dosis más baja. Esto lleva a que otras partes del lote tengan una dosis inferior, hasta el punto de que no haya suficiente sorbato para evitar la formación de mohos. Esto conduce a un desperdicio de alimentos evitable.</p> <p>El moho necesita oxígeno para prosperar y, si está presente, se encuentra en la superficie del queso. El queso rallado requiere una dosis más alta que el queso en bloque debido al aumento de la superficie. Todas las superficies ralladas deben estar cubiertas uniformemente con sorbato para que el sorbato sea eficaz. Cualquier superficie sin sorbato está en riesgo de formación de mohos.</p> <p>Mientras que la formación de moho en un bloque de queso se puede ver fácilmente en la superficie, el moho en el queso rallado es más difícil de ver y aislar, y hay mucha más superficie para que se forme. El queso rallado puede contaminarse durante el rallado. La formación del moho se puede perturbar y el moho puede redistribuirse en todo el producto rallado con el movimiento de las bolsas. El moho prospera mucho antes de que se pueda apreciar visualmente, y puede haber olores y sabores producidos antes de la percepción visual</p> <p>Es común que en los productos lavados con gas (rallados en fresco) empacados con selladoras se produzcan pequeños agujeros en el empaque durante el proceso. Una</p>

	<p>adición mayor de sorbatos ayuda a minimizar el moho en estas situaciones.</p> <p>Las dosis más altas de sorbatos también son necesarias debido a los impactos logísticos. Es posible que se necesiten dosis más altas donde el queso se exporta a climas más cálidos o donde los movimientos logísticos no pueden mantener el cambio del frío de conformidad con las instrucciones de almacenamiento recomendadas. Además, debido al número de movimientos dentro de la cadena de suministro, las pequeñas fracturas por tensión en el empaque pueden provocar pequeñas perforaciones que permitan que el oxígeno entre y se formen mohos. Una vez más, dosis más altas ayudarán a minimizar el riesgo.</p> <p>Por lo tanto, se recomienda aumentar el NM a 3 000 mg/kg, especialmente para el queso rallado. Una dosis de 3 000 mg mg/kg no representa un riesgo apreciable para la salud según la evaluación de la inocuidad del JECFA y la exposición alimentaria que se analiza a continuación.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>La exposición alimentaria a los sorbatos ha sido evaluada por Food Standards Australia Nueva Zelandia https://www.foodstandards.govt.nz/publications/documents/21st%20ATD%20Study%20report-Aug051.pdf. La exposición más alta (como % de la IDA) fue para niños de 2 a 5 años de edad. Los consumidores de 95 percentil alto de este grupo presentaron una ingesta al 40% de la IDA. De la exposición de este grupo, el 17% provino del queso.</p> <p>Suponiendo un peso corporal de 16 kg (respecto a los varones de 2 a 3 años de edad de este grupo), y una IDA de 25 mg/kg de peso corporal, esto permite una ingesta total de sorbatos de 400 mg</p> <p>Los alimentos sin queso representarán el 83% del 40% de la IDA, es decir, $400 \text{ mg} \times 0,83 \times 0,40 = 132,8 \text{ mg}$. Esto significa que la exposición a los sorbatos a través del queso tendría que ser de 267,2 mg para alcanzar el 100% de la IDA.</p> <p>Debido a que los consumidores australianos de queso del 95º percentil alto del subgrupo de población de 2 a 3 años tienen una ingesta de queso de 0,082 kg de queso/día, el queso necesitaría contener $267,2 \text{ mg} \div 0,082 \text{ kg de queso/día} = 3 258 \text{ mg/kg de queso}$.</p> <p>Redondear hacia abajo proporciona un NM de 3 000 mg/kg de queso.</p>
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>El uso de uno o más de los sorbatos como aditivo se etiquetará en la lista de ingredientes para informar al consumidor de que está presente.</p>

	<p>Los sorbatos ya están permitidos en los quesos no madurados y madurados, por lo que esto no introduce nuevos aditivos en estos productos.</p> <p>Además, el uso de sorbatos es para prevenir la formación de mohos (función conservante permitida) en lugar de modificar la percepción del consumidor del producto de una manera que sea engañosa.</p>
--	---

Perú			
LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Perú	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo alimentario <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN)</i> CXG 36-1989		Polidimetilsiloxano	
N.º SIN		900a	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN)</i> CXG 36-1989		Agente antiespumante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTOS (¹): <i>Las filas enumeradas a continuación se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta también tiene como objetivo revisar los productos cubiertos por las normas de productos?")	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	30 mg/kg en la NGAA	Dosis máxima de 10 mg/kg en CXS 296-2009 Norma para las confituras, jaleas y mermeladas
¿La propuesta se relaciona con una categoría de alimentos (CA) con sus correspondientes normas para productos? Sí, con la CA 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
¿La propuesta también tiene por objeto revisar los productos cubiertos por las normas de productos? <i>(En caso afirmativo, indique los estándares de producto pertinentes)</i>			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y la reunión de la evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		En la 69.ª reunión del JECFA (2008), publicada en la Monografía 5 (2008), en sustitución de las especificaciones elaboradas por la 37ª reunión del JECFA (1990). En la 69ª reunión del JECFA (2008) se estableció una IDA temporal de 0 a 0,8 mg/kg pc; y en la 74ª reunión del JECFA (2011) se estableció una IDA de 0 a 1,5 mg/kg pc, publicada en la Monografía 11 (2011).	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios establecidos en la sección 3,2 del Preámbulo de la Norma General de los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, desempeña un papel tecnológico).</i>		Sección 3.2 Criterio. Del Preámbulo de la NGAA: Aumentar la calidad de conservación o estabilidad de un alimento. El uso de un agente antiespumante en los alimentos es inocuo ya que reduce la cantidad de espuma en el producto (alimentos), en el caso de mermeladas, gelatinas (debido a que es un proceso de cocción relativamente prolongado de frutas y azúcar el efecto de liberación de proteínas vegetales, los agentes antiespumantes son por lo tanto necesarios.	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta de alimentos (según corresponda) NO SE APLICA		Aditivos del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta de alimentos)	
Justificación de que el uso no desorienta al		El uso de agentes antiespumantes en esta categoría de	

consumidor	alimentos ayuda a la calidad de la conservación o estabilidad de los alimentos por lo que no puede considerarse que desorientaría al consumidor.
-------------------	--

Senegal

PROPUESTA PRESENTADA POR:		SENEGAL	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO: COPOLÍMERO DE METACRILATO BÁSICO (CMB)			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		N° del SIN 1205	
N.º SIN		1205	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		SUSTANCIA INERTE, AGENTE DE GLASEADO SIN 1205	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
CA 06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF	
CA 11.1.1	Azúcar blanco	BPF	
CA 11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	BPF	
CA 11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	BPF	
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> NO			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> NO			
EVALUACIÓN DEL JECFA:		SÍ	
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		CMB MONOGRAFÍA 22 (2018) Número CAS 24938-16-17 Número del SIN 1205	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Fortificación del azúcar y el arroz (alimentos básicos en el Senegal y países en desarrollo) para reducir las deficiencias de micronutrientes en la población. El CMB se utiliza para encapsular los micronutrientes.	

Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>) IDA no especificada	Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	IDA no especificada

FoodDrinkEurope

PROPUESTA PRESENTADA POR:		FoodDrinkEurope	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	
N.º SIN		SIN 476	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Emulsionante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición de los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	5 000 mg/kg 8 000 mg/kg (solo salsas emulsionadas y salsas con un contenido de grasa > 20%)	No se aplica
¿La propuesta está relacionada con una CA con las correspondientes normas para productos? <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> No			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> No			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1973 IDA: 0 – 7,5 mg/kg pc Reunión: 17 Informe: NMRS 53/TRS 539-JECFA 17/20 Monografía TOX: FAS 6/NMRS 53A-JECFA 17/246 Especificación: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add. 8/203 (METALS LIMITS) (2000). R; FAO/JECFA Monographs 1 3/79	
JUSTIFICACIÓN:			

<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>El SIN 476 (PGPR) es conocido por ser un excelente emulsionante que permite la producción de salsas emulsionadas con menos grasa con propiedades sensoriales mejoradas. Reducir los niveles de aceite de los mojos y las salsas emulsionadas puede contribuir a reducir la ingesta de grasas de los consumidores.</p> <p>La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria evaluó los PGPR (E 476) en 2017, y se fijó una nueva IDA en un máximo de 25 mg/kg pc/d.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>Se hizo una evaluación detallada de la exposición con datos recientes del consumo individual de alimentos del Reino Unido (Encuesta Nacional de Dieta y Nutrición (NDNS del Reino Unido)) y América Latina - Brasil (Inquéritos Nacionais de Alimentação (INA)). Y datos de dietas modelo de Europa (la Base de Datos Integral de Consumo de Alimentos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)) y de dietas mundiales (la Base de Datos de Consumo Individual Crónico FAO/OMS – Estadísticas resumidas, CIFOCOss).</p> <p>Se evaluaron dos situaciones de exposición con estos datos de la encuesta del consumo de alimentos. El primer escenario consideró todos los usos del SIN 476 de acuerdo con los usos y dosis de uso especificados en la NGAA: situación de base. El segundo escenario consideró los usos existentes junto con la modificación propuesta al uso del SIN 476 en la categoría de alimentos 12.6.1 descrita anteriormente: escenario "modificado". De las evaluaciones de la ingesta realizadas, la modificación propuesta del uso del SIN 476 en la categoría de alimentos 12.6.1 tuvo poco efecto sobre la exposición en todos los grupos de población examinados (es decir, un aumento < 7% en la ingesta media y percentiles 95º en el Reino Unido y Brasil, ≤ un aumento del 10% en la base de datos completa de la EFSA, y <2% de aumento en las dietas globales de CIFOCOss).</p>
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>Cuando los PGPR se utilicen como aditivo técnico, se informará al consumidor en la lista de ingredientes del producto, de conformidad con el punto 4.2.1.2 de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)</i>.</p> <p>Además, muchos países han normalizado el producto más común de la CA 12.6.1, que es la mayonesa. Como tal, nunca habrá confusión entre el producto regular y la versión reducida</p>

	en aceite que contiene PGPR, porque la reducción resultante en la grasa total ya no permitirá el uso de la denominación legal del alimento normalizado.
--	---

FIVS (Fédération internationale des vins et spiritueux)

Como antecedentes, la FIVS es una federación comercial mundial para la industria de bebidas alcohólicas desde 1951, y un Observador del Codex. Estamos comprometidos a proporcionar un espacio y elaborar instrumentos para fomentar la sostenibilidad social, ambiental y económica entre nuestros miembros y el sector en general, de acuerdo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. Nuestros integrantes son productores, importadores, exportadores y asociaciones comerciales (actualmente representan el 75% del vino comercializado en el mundo). También acogemos y colaboramos eficazmente con afiliados de industrias aliadas.

Adjuntamos nuestra propuesta para la inclusión del poliaspartato de potasio en la NGAA como nuevo aditivo para la vinificación.

PROPUESTA PRESENTADA POR:		FIVS	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989		Poliaspartato de potasio	
N.º SIN		456	
Clase funcional Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989		Estabilizador	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i> Estabilizador contra la precipitación de cristales de tartrato en el vino		Propuesta de: una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar productos cubiertos por la norma para productos?").	
No. de categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
		300 mg/l en vino	100 mg/l en vino,
			en los países que siguen
			las indicaciones de la OIV
¿La propuesta se relaciona con una CA con las normas correspondientes para productos? No (En caso afirmativo, indique la CA correspondiente)			
¿La propuesta también pretendía revisar los productos cubiertos por las normas para productos? No (en caso afirmativo, indique las normas para productos pertinentes)			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa/ (numérica o "no especificada"; monografía de especificaciones).</i>		87.ª reunión del JECFA, 2019. Especificaciones completas designadas en la Monografía 23 del JECFA/FAO	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, tiene una función tecnológica).</i>		Cumple una función tecnológica (estabilizador cristal de tartrato para el vino)	
Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda) www.efsa.europa.eu/efsajournal EFSA Journal 2016; 14(3):4435		Aditivo del Cuadro III: Sí <input type="checkbox"/> No (Sírvese proporcionar información sobre la evaluación de	

	la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación de que el uso no desorienta al consumidor	Agente estabilizador eficaz que conserva la composición original del vino.

IADSA

PROPUESTA PRESENTADA POR:		Alianza Internacional de Asociaciones de Suplementos Dietéticos/Alimentarios (IADSA)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		AZORRUBINA (CARMOISINA)	
N.º SIN		SIN 122	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Colorante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> X revisar una disposición de los cuadros I y II de la NGAA; o bien <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg	Nota B6 Solo para uso en formas sólidas, tal y como se vende al consumidor. y Nota B7 Excepto para uso solo a 100 mg/kg en forma líquida, tal como se vende al consumidor. Revisión propuesta: Inclusión de una nueva nota además de B6 y B7 : "Excepto para uso solo a 100 mg/kg en forma líquida, tal como se vende al consumidor"
¿La propuesta está relacionada con una CA con las correspondientes normas para productos? No			
¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? No			

EVALUACIÓN DEL JECFA:	
<p>Evaluación del JECFA</p> <p><i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i></p>	<p>Año: 1983 27.^a reunión (Ginebra, 1983) IDA: 0-4 mg/kg pc</p> <p>Monografía: https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-050.pdf</p> <p>Especificación: Anexo del Compendio 10/FNP 52 Add.10/34 (Límites de metales) (2002); Monografías del JECFA/FAO 1 Vol.1 137</p>
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>La información de apoyo basada en los criterios de la sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p><u>Necesidades técnicas</u></p> <p>Las formas efervescentes son formas sólidas que se venden al consumidor y que están destinadas a disolverse en una cantidad específica de líquido antes del consumo siguiendo las instrucciones del fabricante.</p> <p>AZORRUBINA (CARMOISINA) (SIN 122) se utiliza como colorante en los complementos alimenticios en forma de tabletas efervescentes en dosis de hasta 1 100 mg/kg en las formas sólidas que se venden a los consumidores, lo que corresponde a 36 mg/kg en la forma líquida antes de su consumo (1 comprimido efervescente de 6,5g - que corresponde a 7,15 mg de AZORRUBINA - para disolver en un vaso de agua de 200 ml)</p> <p>En formas efervescentes, se utiliza AZORRUBINA (CARMOISINA) (SIN 122):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para hacer la preparación más uniforme en la tableta, • Para colorear el agua rápidamente y asegurar que el interés visual generado durante la reacción efervescente no se pierda en la forma líquida, y • Para que coincida con el sabor en el líquido después de la disolución de la tableta efervescente. <p>En la 52.^a reunión del CCFA (2021) se aclaró que las disposiciones sobre los colorantes en la CA 13.6 se aplican únicamente a las formas vendidas a los consumidores.</p> <p>La inclusión de la nueva Nota que aparece a continuación para las formas efervescentes asociadas a la AZORRUBINA (CARMOISINA) (SIN 122) es, por lo tanto, necesaria para que el aditivo desempeñe su función tecnológica en el complemento alimenticio listo para su consumo, después de la disolución de la tableta efervescente en el líquido.</p> <p>Nueva nota propuesta: "Excepto para uso solo a 1 100 mg/kg en formas efervescentes tal como se vende al consumidor."</p>

<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvase proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>En la 52.^a reunión del CCFA (2021), las disposiciones sobre la AZORRUBINA (CARMOISINA) (SIN 122) se adoptaron en la CA 13.6 con una dosis máxima de 300 mg/kg solo en formas sólidas tal como se vende al consumidor (Nota B6) y solo a 100 mg/kg en formas líquidas tal como se vende al consumidor (Nota B7).</p> <p>Las formas efervescentes son formas sólidas que se venden al consumidor y que están destinadas a disolverse en una cantidad específica de líquido antes del consumo.</p> <p>Se requieren 36 mg/kg en forma líquida (antes del consumo después de la disolución de la forma efervescente) para satisfacer las necesidades técnicas. Esto equivale a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 36% de los NM adoptados por el CAC44 para las formas líquidas como se vende al consumidor, que corresponden a un NM de solo 1 100 mg/kg en la forma sólida tal como se vende al consumidor.
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>El uso de AZORRUBINA (CARMOISINA) () cumple con las condiciones enumeradas en el apartado 3.2.</p> <p>El uso de AZORRUBINA (CARMOISINA) (SIN 122) como aditivo alimentario estaría indicado en la etiqueta del complemento alimenticio junto con las condiciones de uso para permitir la disolución de la forma efervescente. El uso de este colorante no afectaría a la calidad del complemento alimenticio prevista por los consumidores.</p>

IFAC (Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios)

El IFAC es una asociación mundial que representa a los fabricantes y usuarios finales de aditivos alimentarios. El IFAC tiene la condición de ONG Observadora ante el Codex Alimentarius y agradece la oportunidad de proporcionar la siguiente información.

El IFAC solicita que el CCFA revise las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el dimetilbicarbonato (SIN 242) a fin de incluir las siguientes categorías de alimentos: CA 14.1.2 (Zumos [jugos] de frutas y hortalizas) y CA 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas). El Anexo 1 adjunto contiene la información adicional solicitada. Gracias por su consideración. Si hubiera preguntas, estoy a su disposición.

PROPUESTA PRESENTADA POR:		International Food Additives Council (IFAC), 529 14th Street NW, Suite 1280, Washington, DC 20045, EE UU	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración (SIN) – CAC/GL 36-1989</i>		Dimetilbicarbonato (DMDC)	
N.º SIN		242	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>		Conservante	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.</i>		Propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> Una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II del NGAA; o bien <input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	250 mg/kg	Sujeto a la legislación nacional del país importador.
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	250 mg/kg	Sujeto a la legislación nacional del país importador.
¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos? Sí <i>(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)</i> CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3			
¿La propuesta pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos? Sí <i>(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)</i> Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1990 IDA: No especificada Observaciones: Aceptable para su uso como agente de esterilización en frío en bebidas cuando se utiliza de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación hasta una concentración máxima de 250 mg/l. Reunión: 37 Código de especificaciones: N Informe: TRS 806-JECFA 37/23 Monografía TOX: FAS 28-JECFA 37/231 Especificación: COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/67 (METALS LIMITS) (2004). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.1/473 Años anteriores: 1990, COMPENDIUM/515. N	
JUSTIFICACIÓN:			

<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>La información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>El DMBC se utiliza como agente de control microbiano y auxiliar de elaboración en bebidas no alcohólicas y vinos, de acuerdo con la legislación nacional. El DMBC se añade al envase de las bebidas (como una botella o una lata) antes del proceso de llenado. El modo de acción es penetrar en las células de los microorganismos e inactivar algunas de las enzimas clave necesarias para la función celular. El exceso de DMBC se hidroliza en presencia de agua para formar pequeñas cantidades de metanol y dióxido de carbono, que son componentes comunes de las bebidas. El DMBC protege las bebidas durante el delicado proceso del llenado y, por lo tanto, prolonga la vida útil de las bebidas sin impartir sabor o color del producto. El uso de DMBC es inocuo para el consumo humano de acuerdo con los usos propuestos.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i></p>	<p>Aditivo del Cuadro III: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Estimaciones de la exposición actual basadas en la Encuesta nacional de salud y nutrición (NHANES) de los EE. UU. y la base de datos europea completa sobre consumo de alimentos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).</p>
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>El DMBC se utiliza como agente esterilizador en frío durante el llenado. Cualquier exceso de DMBC se hidroliza a dióxido de carbono y metanol, por lo que el DMBC no está presente en la bebida final y varios países han decidido reconocer el DMBC como una ayuda de procesamiento. Si un país tiene la necesidad de presentar el DMBC en la lista de ingredientes de la etiqueta, esto es posible en función del estado de los aditivos alimentarios, pero esto puede inducir a error al consumidor, ya que el DMBC no está presente en el producto terminado y ya no proporciona propiedades de conservación.</p>

NATCOL (Natural Food Colours Association)

La Natural Food Colours Association (NATCOL) agradece la oportunidad de presentar una propuesta para la inclusión de la riboflavina de *Ashbya gossypii* en el grupo de aditivos alimentarios RIBOFLAVINAS y la adición de las RIBOFLAVINAS al Cuadro III de la NGAA. Ambas solicitudes se basan en el resultado de la 92.ª reunión del JECFA.

Con este fin, sírvase consultar el Anexo I de CL 2021/55-FA debidamente cumplimentado.

NATCOL es una organización internacional que actúa en nombre de la industria de los colores naturales para los alimentos y, como Observador, presenta esta propuesta para su consideración en la 53.ª reunión del CCFA.

Estamos listos para responder preguntas y proporcionar información adicional según se solicite para cumplir con los requisitos de la NGAA.

PROPUESTA PRESENTADA POR:	Asociación de Colores de Alimentos Naturales (NATCOL)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:		
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	RIBOFLAVINAS: Riboflavinas, sintéticas Riboflavina 5'-fosfato de sodio Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> y Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> (nueva; debe incluirse en el grupo de las RIBOFLAVINAS con base en la 92ª reunión del JECFA)	
N.º SIN	Riboflavina, sintética SIN 101(i) Riboflavina 5'-fosfato de sodio SIN 101(ii) Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> SIN 101(iii) Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> SIN 101(iv)	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) - CXG 36-1989</i>	Clase funcional "Colorante" y propósito tecnológico "colorante"	
USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Las filas siguientes se pueden copiar tantas veces como sea necesario.	<p>Propuesta de:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> nueva disposición; o</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición presente en los cuadros I y II de la NGAA; o</p> <p><input type="checkbox"/> revisar una disposición presente en el Cuadro III de la NGAA (pasar a "¿la propuesta tiene por objeto revisar los productos cubiertos por la norma para productos?").</p> <p>Observación:</p> <p>En primer lugar: Proponemos la inclusión de la riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> en el grupo de aditivos alimentarios RIBOFLAVINAS con base en la 92.ª reunión del JECFA.</p> <p>En segundo lugar: Proponemos, con base en la 92.ª reunión del JECFA, que las RIBOFLAVINAS puedan añadirse al Cuadro III de la NGAA.</p>	

		<p>Es decir, que las disposiciones existentes para las RIBOFLAVINAS en los cuadros I y II tendrían que suspenderse (porque se cubren en el Cuadro III si las RIBOFLAVINAS figuran en el Cuadro III) o mantenerse sin cambios en los cuadros I y II, siempre que las categorías de alimentos respectivas no estén cubiertas por el Cuadro III (es decir, las que figuran en el anexo del Cuadro III). En el Cuadro III, en la columna 5 (Autorización específica en las siguientes normas para productos), todas esas normas tendrían que añadirse a esa columna donde la norma para productos permita específicamente RIBOFLAVINAS. Esto significa que no hay cambios en ninguna norma para productos como tal, excepto indirectamente para las que permiten la clase técnica de colorantes per se.</p> <p>En pocas palabras: La propuesta es</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incluir la riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> en el grupo de aditivos alimentarios RIBOFLAVINAS con base en la 92ª reunión del JECFA - E inclusión de las RIBOFLAVINAS en el Cuadro III y ajuste de todas las demás disposiciones pertinentes en la NGAA a las que concierne esta adición. Por lo demás, la propuesta tiene como objetivo mantener el <i>status quo</i> de los usos actualmente permitidos de la RIBOFLAVINA en la NGAA. 	
Categoría de alimentos No. (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
Todas las categorías de alimentos cubiertas por el Cuadro III de la NGAA	Riboflavina, sintética, Riboflavina 5'-fosfato de sodio, Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> y Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> Categorías de alimentos cubiertas por el Cuadro III de la NGAA	BPF	IDA "no especificada"
Cuadros I y II	<p>En cuanto a todas las categorías de alimentos de los cuadros I y II en las que se permite actualmente el uso de riboflavina, sintética, riboflavina 5'-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> y que pueden figurar en el Cuadro III al incluirse el grupo de las RIBOFLAVINAS en el Cuadro III, necesitan discontinuarse en los cuadros I y II. Esto se refiere a 57 categorías de alimentos. Se dispone de un panorama general de las 57 categorías de alimentos y se puede presentar en el comité.</p> <p>A continuación se enumeran las categorías de alimentos que no son elegibles para incorporarse en el Cuadro III, y por lo tanto necesitan permanecer en los cuadros I y II tal como están y agregar la riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> (12 categorías de alimentos):</p>		
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	300 mg/kg Notas 4 y 16	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.

04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescastratadas en la superficie	300 mg/kg Notas 4 y 16	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	500 mg/kg	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg Notas 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg Notas 16, XS166	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
09.2.3	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg Nota 16	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300 mg/kg Nota 95	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	300 mg/kg	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.

09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg Nota 16	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg Notas 22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
10.1	Huevos frescos	300 mg/kg Nota 4	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300 mg/kg	Deben conservarse las disposiciones actuales sobre la riboflavina, sintética, riboflavina-5"-fosfato de sodio y riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> en los cuadros I y II, pero sin que estén cubiertas por el Cuadro III.

¿La propuesta está relacionada con una CA con correspondientes normas para productos?

(si es afirmativo, indique la CA correspondiente)

Sí, las normas para productos que actualmente permiten específicamente las RIBOFLAVINAS deberán aparecer en la columna 5 del Cuadro III, de acuerdo con las reglas actualmente aplicadas de este Cuadro. Todas las demás normas para productos no permiten en absoluto el uso de colorantes, permiten colorantes *per se* o solo permiten colorantes que no sean RIBOFLAVINAS. Por lo tanto, la propuesta no modificaría ninguna disposición de las actuales normas para productos.

¿La propuesta también pretende revisar los productos cubiertos por las normas para productos?

(en caso afirmativo, indique las normas pertinentes)

No

EVALUACIÓN DEL JECFA:

<p>Evaluación del JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluidos el año y la reunión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</p>	<p>92.ª reunión del JECFA 2021 (Serie 83 de Aditivos alimentarios de la OMS y TRS 1037): "El Comité en su reunión actual observó que la base de datos sobre toxicidad de la riboflavina de diversas fuentes examinada previamente por el Comité no indica efecto adverso alguno. El Comité en su presente reunión estableció una IDA de grupo "no especificada" para la riboflavina, la riboflavina-5"-fosfato, la riboflavina de <i>B. subtilis</i> y la riboflavina de <i>A. gossypii</i> y retiró la IDA anterior de grupo de 0–0,5 mg/kg pc. Se preparó una monografía de exposición toxicológica y alimentaria. Se prepararon nuevas especificaciones y una evaluación química y técnica". Especificaciones/monografías: Riboflavinas, sintéticas FAO JECFA Monografía 1 (2006) Riboflavina 5'-fosfato de sodio FAO JECFA Monografía 1 (2006) Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> FAO JECFA Monografía 1 (2006) Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i> FAO JECFA Monografía 27 (2021)</p>
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	
<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica La información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, ofrece una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</p>	<p>Las riboflavinas cumplen una función tecnológica al agregar o restablecer el color de un alimento. Su tonalidad de color amarillento a naranja-amarillento es única y es adecuada para complementar el espectro de color alcanzable con otros colores. Las riboflavinas no presentan ningún riesgo apreciable para la salud de los consumidores. La evaluación de seguridad del JECFA de 2021 de la sustancia en la 92ª reunión de los Comités, que incluyó la exposición alimentaria, concluyó en una IDA "no especificada" para este colorante. Se utilizará bajo las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) establecidas en la sección 3.3 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Actualmente, las RIBOFLAVINAS ya están permitidas en la NGAA en numerosas categorías de alimentos en los cuadros I y II.</p>
<p>Uso inocuo del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro III: <input checked="" type="checkbox"/> Sí -> IDA "No especificada" <input type="checkbox"/> No (Sírvese proporcionar información de la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p>
<p>Justificación de que el uso no desorienta al consumidor</p>	<p>Las riboflavinas tienen el objetivo de utilizarse de acuerdo con la definición de colorante de alimentos que figura en CAC/GL 36-1989. Las categorías de alimentos en las que el uso del colorante podría ser engañoso para los consumidores, por ejemplo, el suero de leche líquido (normal), las grasas y los aceites esencialmente sin agua, la fruta fresca, las pastas y los fideos frescos o secos y productos análogos, por nombrar algunos, están excluidas del uso del colorante de las riboflavinas, véase el anexo del Cuadro III de la NGAA. Además, las riboflavinas se utilizarán en condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) según se establece en la Sección 3.3 del Preámbulo de la NGAA. También se observa que las riboflavinas ya están permitidas en numerosas categorías de alimentos en los cuadros I y II.</p>