

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 5b del programa

CX/FA 20/52/8
Enero de 2020

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima segunda reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

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

Respuestas de Australia, Uganda y FoodDrinkEurope a la carta circular CL 2019/40-FA

Australia

LA PROPUESTA ES 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): CAC/GL 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): CAC/GL 36-1989</i>		Conservante	
Propuesta de usos del aditivo alimentario (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente de los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición actual del Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
Cat. alim. No. (²).	Nombre de la cat. de alim. (²).	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg	Nota XS263 Nota XS264 Nota XS265 Nota XS266 Nota XS267 Nota XS268 Nota XS269 Nota XS270 Nota XS271 Nota XS272 Retirar estas exclusiones de las

		disposiciones sobre el etil lauroil arginato
<p>¿La propuesta se refiere a una categoría de alimentos (CA) con normas para productos correspondientes?</p> <p>(En caso afirmativo indicar la CA correspondiente)</p> <p>Sí. CA 01.6.2.1</p> <p>Norma para el cheddar (CXS 263-1966)</p> <p>Norma para el danbo (CXS 264-1966)</p> <p>Norma para el edam (CXS 265-1966)</p> <p>Norma para el gouda (CXS 266-1966)</p> <p>Norma para el havarti (CXS 267-1966)</p> <p>Norma para el samsø (CXS 268-1966)</p> <p>Norma para el emmental (CXS 269-1967)</p> <p>Norma para el tilsiter (CXS 270-1968)</p> <p>Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968)</p> <p>Norma para el provolone (CXS 272-1968)</p>		
<p>¿La propuesta tiene también la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos?</p> <p>(en caso afirmativo, indique qué normas para productos)</p> <p>Sí, para revisar los productos que corresponden a la norma antes señalada para permitir el uso de etil lauroil arginato (SIN 243) (ELA).</p>		
EVALUACIÓN DEL JECFA:		
<p>Evaluación del JECFA</p> <p><i>Referencia de la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i></p>	<p>Fecha de evaluación: 2008</p> <p>Informe: TRS 952-JECFA 69/27</p> <p>Monografía tox.: FAS 60 JECFA 69</p> <p>Especificaciones: Monografías FAO/JECFA 7 (2009)</p> <p>IDA 0-4 mg/kg pc para el etil lauroil arginato</p>	
JUSTIFICACIÓN:		
<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios, la principal necesidad tecnológica para el uso de ELA en la categoría de alimentos 01.6.2.1 3.2(c) es "Para mejorar para la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento".</p> <p>Las disposiciones se adoptaron en el trámite 8 en 2011 para el ELA (SIN 243) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 con una dosis de 200 mg/kg. Las disposiciones se aprobaron con notas que limitan el uso del aditivo a productos que corresponden a las respectivas normas para productos asociadas a esta categoría.</p> <p>Las trece notas aprobadas fueron:</p> <p>XS263: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el cheddar</i> (CXS 263-1966)</p> <p>XS264: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el danbo</i> (CXS 264-1966)</p> <p>XS265: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el edam</i> (CXS 265-1966)</p> <p>XS266: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el gouda</i> (CXS 266-1966)</p> <p>XS267: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el havarti</i> (CXS 267-1966)</p> <p>XS268: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el samsø</i> (CXS 268-1966)</p> <p>XS269: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el emmental</i> (CXS 269-1967)</p>	

	<p>XS270: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el tilsiter</i> (CXS 270-1968)</p> <p>XS271: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968)</p> <p>XS272: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el provolone</i> (CXS 272-1968)</p> <p>XS274: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el coulommiers</i> (CXS 274-1969)</p> <p>XS276: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el camembert</i> (CXS 276-1973)</p> <p>XS277: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el brie</i> (CXS 277-1973)</p> <p>La solicitud actual es que se autorice el uso del ELA en las mismas normas para quesos como muchos otros conservantes, incluidos la lisozima, sorbatos, nisina, natamicina, nitratos y propionato. Por lo tanto, se procura eliminar las siguientes diez notas:</p> <p>XS263: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el cheddar</i> (CXS 263-1966)</p> <p>XS264: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el danbo</i> (CXS 264-1966)</p> <p>XS265: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el edam</i> (CXS 265-1966)</p> <p>XS266: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el gouda</i> (CXS 266-1966)</p> <p>XS267: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el havarti</i> (CXS 267-1966)</p> <p>XS268: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el samsø</i> (CXS 268-1966)</p> <p>XS269: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el emmental</i> (CXS 269-1967)</p> <p>XS270: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el tilsiter</i> (CXS 270-1968)</p> <p>XS271: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968)</p> <p>XS272: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el provolone</i> (CXS 272-1968)</p> <p>La aceptabilidad del uso de conservantes en estas diez normas alimentarias se reconoce en la NGAA por medio de la inclusión de disposiciones que permiten el uso de diversos conservantes, incluida la lisozima, sorbatos, nisina, natamicina, nitratos y propionatos¹ en estas normas. El uso de ELA proporciona una opción eficaz al uso de esos conservantes en productos de estas normas.</p> <p><u>Efecto tecnológico del etil lauroil arginato (ELA) en los quesos</u></p> <p>El ELA es un conservante que se utiliza también en productos que corresponden a estas diez normas para productos relacionadas con la CA 01.6.2.1. El efecto técnico del ELA en los alimentos consiste en inhibir el crecimiento de microbios en los alimentos a los que se ha añadido, y es eficaz para controlar el crecimiento de microorganismos potencialmente patógenos en los productos de la CA 01.6.2.1. El ingrediente activo del ELA, como agente tensioactivo catiónico, tiene un amplio espectro de actividad contra bacterias, levaduras y mohos. Concretamente, el ELA afecta negativamente los compuestos cargados, tales como las proteínas microbianas presentes en las membranas celulares o en sistemas enzimáticos.</p>
--	--

¹ No está permitido el uso de propionatos en el queso emmental y tiene la nota XS269: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el emmental* (CXS 269-1967). Pero están permitidos en las otras nueve normas, tal como se describe aquí.

Tanto los quesos duros o madurados como los suaves o no madurados se benefician de la adición de conservantes. Los quesos envejecidos conservan su calidad durante largos períodos de tiempo debido al pH comparativamente bajo, una baja actividad del agua y un potencial redox bajo. Sin embargo, puede producirse descomposición por acción de hongos, bacterias del ácido láctico y bacterias formadoras de esporas. Los quesos no madurados se echan a perder más rápidamente que los quesos envejecidos, y los microorganismos comunes son los psicotrofos, coliformes, hongos y bacterias del ácido láctico (Ledenbach y Marshall, 2009). La pasteurización puede eliminar muchos microorganismos procedentes de la producción de leche y su procesamiento, pero puede haber contaminación de la leche y el queso después de la elaboración.

El uso de conservantes actualmente autorizados en el queso tiene algunas desventajas. Cuando se usan para prevenir el crecimiento de moho en la superficie del queso, los sorbatos tienden a migrar hacia el queso y se disminuye su concentración en la superficie, con lo que se reduce 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 crecen en el queso pueden metabolizar el ácido sórbico y el sorbato en trans-1,3-pentadieno, lo que provoca un olor y sabor desagradables (Ledenbach y Marshall, 2009; Sensidoni *et al.*, 1994). Asimismo, el pH casi neutro del queso fresco no es óptimo para la actividad antimicrobiana de los sorbatos. El uso de otros conservantes en los quesos también tiene sus desventajas, como la natamicina que es un fungicida poliénico y no es activo contra bacterias patógenas como la *L. monocytogenes* (EFSA, 2009). La nisina tiene un estrecho espectro de actividad sólo contra bacterias grampositivas y no inhibe las bacterias gramnegativas, levaduras ni mohos (EFSA, 2006). Además, se ha visto que algunas cepas de bacterias, inclusive algunas cepas de *L. monocytogenes*, crean resistencia gradual contra la nisina (Soni *et al.*, 2010).

Las ventajas tecnológicas del ELA sobre otros conservantes para uso en quesos (p. ej. CA 01.6.2.1) incluyen las siguientes:

- El ELA es eficaz en un pH bajo y casi neutro. Por el contrario, algunos conservantes aprobados actualmente sólo son eficaces con un pH bajo.
- El ELA es igualmente eficaz contra bacterias (grampositivas y gramnegativas), levaduras y mohos. Otros conservantes deben combinarse para mejorar su eficacia antimicrobiana porque no pueden inhibir el crecimiento de una amplia variedad de microorganismos por sí solos
- Las concentraciones inhibitorias mínimas (CIM) del ELA son considerablemente inferiores a las de los otros conservantes contra los mismos microorganismos. Esto significa que la dosis de aplicación eficaz es inferior en el caso del ELA que para otros conservantes alimentarios
- En la ingestión, el ELA se puede metabolizar fácil y rápidamente en compuestos de componentes naturales metabólicos comunes. Esto supone la falta de efectos negativos debido a que es un conservante alimentario singular que se descompone metabólicamente en productos constitutivos.

Eficacia

La eficacia del ELA como conservante antimicrobiano para uso en el queso se ha demostrado en varios estudios. Algunos de estos estudios se describen a continuación:

Un estudio interno examinó el efecto del ELA en queso fresco (50 ppm y 100 ppm) (*Internal study* VED-EC-21). El tratamiento del queso fresco con ELA no cambia su sabor ni su apariencia general. Encontraron que el ELA reduce la concentración de la contaminación

	<p>microbiológica estándar presente en las muestras (<i>E. coli</i>, bacterias coliformes y levaduras). La actividad antimicrobiana se incrementa con las concentraciones más altas de ELA. Con 50 ppm hay un claro efecto de reducción, mientras que con 100 ppm la reducción aumenta significativamente.</p> <p>Otro estudio examinó el efecto interno del ELA en queso azul para evitar la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> sin afectar a las características tecnológicas de este tipo de producto (<i>Internal study</i> VED-EC-22). Durante la maduración, se remojaron los quesos azules con una solución de ELA al 1%. Se hizo el remojo 4 veces durante la maduración. El tratamiento de los quesos azules con soluciones de ELA durante el período de maduración no cambia su aspecto general. El tratamiento superficial de ELA disminuye la población de <i>Listeria spp.</i> en el queso azul y evita la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en la superficie del queso azul.</p> <p><u>Autorización internacional del ELA</u></p> <p>La utilización de etil lauroil arginato está autorizada para productos de la CA 01.6.2.1 en varios países de todo el mundo (p. ej. Australia, Nueva Zelandia, Canadá y los EE.UU.), sin más restricción a su uso en productos que corresponden a las normas pertinentes del Codex para productos. Estos productos también están disponibles en el comercio internacional. Así pues, debe estudiarse la posibilidad de revisar las disposiciones de la NGAA para que reflejen el uso aceptable del ELA como conservante en estos productos en numerosos países.</p>
<p>Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (Según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3.</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria abajo)</p> <p>La utilización 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 en la evaluación del JECFA de la inocuidad del aditivo en 2009.</p>
<p>Justificación de que el uso no induce a error al consumidor</p>	<p>Utilizado como conservante, el uso de ELA aparecería en la lista de ingredientes en la etiqueta de los productos.</p>

REFERENCIAS

- De Ruig, WG and van den Berg G. (1985). Influencia de los fungicidas sorbato y natamicina en recubrimientos de quesos en la calidad del queso. *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-21. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Preservative for treatment of Blue Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 15 September 2008.
- 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). Descomposición microbiológica de los productos lácteos. En: *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.

Uganda

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		UGANDA	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Azorrubina (carmoisina)	
N.º SIN		122	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Colorante	
PROPUESTA DE USOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
CATEGORÍA DE ALIMENTOS NO. (2).	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 mg/l	Requisito de etiquetado: "Puede producir un efecto adverso en la actividad y la atención en los niños"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? <i>(En caso afirmativo, señalar las CA)</i> No			
¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? <i>(En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes)</i> No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<ul style="list-style-type: none"> • 27.^a reunión del JECFA (1983) • IDA: 0 - 4 mg/kg pc • 18-FAS JECFA 27/15 (monografía) 	
JUSTIFICACIÓN:			

Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, tiene una función tecnológica).</i>	Para mejorar las características organolépticas de los productos. El colorante no es mutagénico, carcinogénico, o teratogénico y no produce graves efectos histopatológicos (JECFA, 1983)
Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3. <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (por favor, proporcione información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria abajo)
Justificación de que el uso no induce a error al consumidor	Los productos que contienen este aditivo alimentario se ajustan a los requisitos de etiquetado de los alimentos para los aditivos alimentarios de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		UGANDA	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Amarillo de quinoleína	
N.º SIN		104	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Colorante	
PROPUESTA DE USOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
CATEGORÍA DE ALIMENTOS NO. (2).	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	10 mg/l	Requisito de etiquetado: "Puede producir un efecto adverso en la actividad y la atención en los niños"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? <i>(En caso afirmativo, señalar las CA)</i> No			

<p>¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes)</p> <p>No</p>	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
<p>Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 82.ª reunión del JECFA (2016) • IDA: 0 - 3 mg/kg pc • Monografías FAO/JECFA 19
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, tiene una función tecnológica).</i></p>	<p>Para mejorar las características organolépticas de los productos.</p> <p>La exposición alimentaria al amarillo de quinoleína para niños y todos los demás grupos de edades no representa un problema de salud pública. (WHO Food Additives series: 73, 2017)</p>
<p>Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3.</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (por favor proporcione abajo información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)</p> <ul style="list-style-type: none"> • EFSA (European Food Safety Authority), 2015. Refined exposure assessment for Quinoline Yellow (E 104). EFSA Journal 2015;13(3):4070, 33 pp., doi:10.2903/jefsa.2015.4070 • Safety evaluation of certain food additives (JECFA, 2017)
<p>Justificación de que el uso no induce a error al consumidor</p>	<p>Los productos que contienen este aditivo alimentario se ajustan a los requisitos de etiquetado de los alimentos para los aditivos alimentarios de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985)</p>

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	UGANDA
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
<p>Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i></p>	Tartracina
N.º SIN	102
<p>Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i></p>	Colorante

PROPUESTA DE USOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: X una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
CATEGORÍA DE ALIMENTOS NO. (2).	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/l	Requisito de etiquetado: "Puede producir un efecto adverso en la actividad y la atención en los niños"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, señalar las CA) No			
¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i>		<ul style="list-style-type: none"> Informe de la 82.ª reunión del JECFA (2016) IDA: 0 - 10 mg/kg pc Monografías FAO/JECFA 19 	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, tiene una función tecnológica).</i>		Para mejorar las características organolépticas de los productos. La exposición alimentaria a la tartracina para la población en general, incluidos los niños, no presenta un problema para la salud (WHO Food Additive Series: 73, 2017)	
Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3. <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (por favor, proporcione información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria abajo) (WHO/JECFA, 2017) Safety evaluation of certain food additives	
Justificación de que el uso no induce a error al consumidor		Los productos que contienen este aditivo alimentario se ajusten a los requisitos de etiquetado de los alimentos para los aditivos alimentarios de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985)	

LA PROPUESTA ES 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): CAC/GL 36-1989</i>		Sucralosa	
SIN		955	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Edulcorante	
Propuesta de usos del aditivo alimentario (¹): Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario. Autorización en la NGAA Cuadro I Categoría 7.2 Productos de panadería fina Sucralosa 955 2008 700 mg/kg notas 161 y 165		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición del Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
Categoría de alimentos No. (²).	Nombre de la cat. de alim. (²).	Dosis máxima (³).	Observaciones (⁴)
07.2	Productos de panadería fina	700 mg/kg	Añadir una nueva nota "solo para papel oblea"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, señalar las CA) No			
¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1990 IDA: 0-15mg/kg pc Reunión: 37 Código de las especificaciones: R (1993) Informe: TRS 806-JECFA37/21 Monografía tox.: FAS 28-JECFA 37/219 Especificaciones: Compendium Addendum 12/FNP 52 Add. 12/68 (Metals Limits) 2004. R; FAO JECFA Monographs 1 vol. 3/439 2001, Compendium Addendum 9/FNP 52 Add.9/192 (Metals Limits) 1993, Compendium Addendum 2/FNP 52 Add.2/119. R 1990, Compendium/1531. R 1988, TRS 776-JECFA 33/20, FNP 38-JECFA 33/255, FAS 24-JECFA 33/45. 0-3.5 (Temporary). TE. N, T	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es</i>		<i>Un proceso de horneado con azúcar técnicamente no es posible en el caso de los papeles obleas debido a que el azúcar se pega durante el horneado a las placas de cocción.</i>	

<i>decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	<i>Por lo tanto, en el caso de los papeles oblea no hay alternativa a los edulcorantes. La sucralosa es el edulcorante más adecuado para los papeles oblea.</i>
Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i>	<p>Aditivo del Cuadro 3.</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar abajo información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria)</p> <p>Los papeles oblea son productos de nicho y, en conclusión, se puede afirmar que en el grupo de adultos y niños la IDA no es probable que se supere, inclusive para los denominados consumidores de alto nivel.</p>
Justificación de que el uso no induce a error al consumidor	<i>No hay papeles oblea endulzados con azúcar en el mercado. Además, el uso de sucralosa se menciona explícitamente en el etiquetado.</i>