

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 (a) del programa

CX/FA 07/39/9 (Parte 1)

Enero de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

39ª Reunión

Beijing (China), 24 al 28 de abril de 2007

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA

PARTE 1¹

(Preparado por los Estados Unidos de América con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Indonesia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Noruega, República de Corea, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFDI, IFU, ISA, ISDI y NATCOL)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales con estatus de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen remitir sus observaciones sobre el siguiente tema a que envíen dichas observaciones, **a más tardar el 16 de marzo de 2007**, de la siguiente manera: Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, Instituto Nacional de Nutrición y Seguridad Alimentaria, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (Telefax: + 86 10 67711813, E-mail: secretariat@ccfa.cc *preferentemente*), con una copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Telefax: +39.06.5705.4593; E-mail: Codex@fao.org – *preferentemente*).

1. La 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) estableció de nuevo su Grupo de trabajo² por medios electrónicos (GTe) para que proporcionara un informe con recomendaciones a la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) sobre algunos de los proyectos y anteproyectos de dosis máximas para aditivos alimentarios en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

2. El Comité convino en que el Grupo de trabajo por medios electrónicos debía seguir un enfoque horizontal en su debate de las disposiciones para el uso de edulcorantes y colores.³

¹ Debido a su tamaño, este documento se ha dividido en dos partes: Parte 1 (Introducción, Aditivos Alimentarios y Edulcorantes Varios) y Parte 2 (Colores y Apéndices 1, 2 y 3).

² Estados Unidos (dirección), con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Indonesia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Noruega, República de Corea, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFDI, IFU, ISA, ISDI y NATCOL.

³ ALINORM 06/29/12, Párr. 79

3. El Comité convino también en pedir observaciones específicas sobre disposiciones en el trámite 3 y el trámite 6, en el entendimiento que si esa información no se proporcionaba, el CCFA suspendería en su 39ª reunión el trabajo relativo a esas disposiciones sobre aditivos alimentarios.⁴ Quedó entendido que las observaciones presentadas en respuesta a la carta circular⁵ se remitirían directamente al Grupo de trabajo por medios electrónicos y no se publicarían.

4. Las recomendaciones que se recogen en este informe no reflejan una opinión unánime de los miembros del Grupo de trabajo por medios electrónicos, sino que son más bien un intento de lograr un consenso. Los miembros individuales del Grupo de trabajo por medios electrónicos se reservan su derecho a proporcionar observaciones y recomendaciones adicionales al CCFA.

5. El Grupo de trabajo especial por medios electrónicos del CCFA para la NGAA ofrece las recomendaciones siguientes para que el CCFA las tome en consideración. El Grupo de trabajo especial por medios electrónicos únicamente ha debatido las disposiciones relativas a los aditivos que se indican en el siguiente cuadro. Los aditivos que aparecen en **negrita** en el cuadro son los que la 38ª reunión del CCFA acordó que si no se proporcionaba información adicional sobre las disposiciones específicas para aditivos alimentarios, dichas disposiciones se revocarían (si estaban en el trámite 8) ó se suspenderían (si estaban en el trámite 3 ó 6).

SIN Nº	Aditivo	SIN Nº	Aditivo
210, 211, 212, 213	Benzoatos	129	Rojo allura AC
928	Peróxido de benzoílo	133	Azul brillante FCF
320	Butilhidroxianisol (BHA)	161g	Cantaxantina
321	Butilhidroxitoluol (BHT)	150c	Color caramelo, clase III
1503	Aceite de ricino	150d	Color caramelo, clase IV
472e	Ésteres diacetiltártaricos y de ácidos grasos de glicerol (DATEM)	120	Carmines
385, 386	EDTAs	160aii	Carotenos, extractos naturales (vegetales)
900a	Polidimetilsiloxano	160ai,aii,e,f	Carotenoides
432,433, 434, 435, 436	Polisorbatos	141i & 141ii	Complejos cúpricos de clorofila
1203	Alcohol polivinílico	127	Eritrosina
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	143	Verde sólido FCF
999	Extracto de quilaya	163ii	Extracto de piel de uva
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfitos		
319	Butilhidroquinona terciaria (TBHQ)	132	Indigotina
950	Acesulfame potásico	172i, 172ii, 172iii	Óxidos de hierro
956	Alitame	124	Ponceau 4R
951	Aspartamo	101i, 101ii	Riboflavininas
	Sal de aspartame-acesulfame	110	Amarillo ocaso FCF
952	Ácido ciclámico (sales de sodio, potasio y calcio)		
961	Neotamo		
954	Sacarina		
955	Sucralosa		

6. Las revisiones a los anteproyectos (trámite 3) ó proyectos (trámite 6) de disposiciones existentes sobre aditivos alimentarios propuestas por el Grupo de trabajo especial por medios electrónicos aparecen en **negrita** en los cuadros siguientes de cada aditivo. Si procede, en las recomendaciones se proporciona información adicional en respuesta a la carta circular CL 2006/34-FAC o como parte de las deliberaciones del Grupo de trabajo especial por medios electrónicos.

⁴ ALINORM 06/29/12, Párr. 80.

⁵ CL 2006/34-FAC – Observaciones presentadas por Australia, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Noruega, Sudáfrica, Suiza, CEFS, EFEMA, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, IFU, ISA, ISDI, OIV y WSRO.

PARTE I – ADITIVOS ALIMENTARIOS VARIOS**BENZOATOS (SIN 210, 211, 212, 213)**

7. El CCFA pidió en su 29ª reunión al JECFA que procediera a evaluar la ingestión para los benzoatos en base a los proyectos de dosis máximas de la NGAA. Se determinó que los benzoatos fueran sometidos a una evaluación de la exposición del JECFA porque varias delegaciones expresaron la preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podían contribuir de manera importante a que su ingestión excediera su IDA. En su 51ª reunión (1998), el JECFA examinó los datos de la ingestión nacional de benzoatos.

8. El JECFA ha asignado una IDA de grupo de 5 mg/kg de pc a los benzoatos, como el ácido benzoico, y ha afirmado que no existe ninguna preocupación sobre la inocuidad a las dosis actuales de ingestión cuando se utilizan como aromatizante.

Recomendación 1 - Benzoatos, SIN 210, 211, 212, 213						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para benzoatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1500	mg/kg	Nota 13 ^b	3	El tratamiento térmico durante la fabricación, la baja actividad acuosa de este producto y el efecto de preservación natural del azúcar no justifican la necesidad tecnológica a las dosis máximas propuestas. Podría suponerse un efecto de transferencia de los ingredientes.

PERÓXIDO DE BENZOÍLO, SIN 928

9. El JECFA en su 7ª reunión (1963) concluyó que el uso de peróxido de benzoílo como agente de tratamiento de las harinas a dosis de tratamiento de hasta 40 ppm de peróxido de benzoílo era aceptable.

10. El JECFA en su 63ª reunión (2004) manifestó que el “tratamiento del suero con peróxido de benzoílo a una concentración máxima de 100 mg/kg no suponía una preocupación para la seguridad.”

Recomendación 1 – Peróxido de benzoílo, SIN 928						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para peróxido de benzoílo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	1000	mg/kg	Nota 55 ^c	6	El uso de agentes de blanqueo puede alterar la naturaleza de la materia prima o la calidad del alimento de forma que podría engañar al consumidor. La dosis máxima propuesta parece ser muy elevada para lograr el efecto tecnológico necesario.

Recomendación 2 - Peróxido de benzoílo, SIN 928						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para peróxido de benzoílo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	100	mg/kg	Nota A ^d	6	El resumen del JECFA indica: “El tratamiento del suero con peróxido de benzoílo a una concentración máxima de 100 mg/kg no supone una preocupación para la seguridad (JECFA, 2004)”.
06.2.1	Harinas	75	mg/kg		6	Los agentes de blanqueo se utilizan normalmente en las harinas para “madurar” la harina y garantizar una consistencia uniforme, y satisfacer las exigencias de los consumidores.

⁶ Nota 13: Como ácido benzoico.

⁷ Nota 55: Dosis añadida.

⁸ Nota A: Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.

BUTILHIDROXIANISOL (BHA) (SIN 320)

11. La CAC en su 28^o período de sesiones ratificó varias disposiciones de la NGAA para el uso de BHA.
12. El CCFAC pidió en su 29^a reunión al JECFA que procediera a evaluar la ingestión para el BHA en base a las dosis máximas de uso pendientes en la NGAA. Se determinó que el BHA fuera sometido a una evaluación de la exposición del JECFA porque varias delegaciones expresaron la preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podían contribuir de manera importante a que su ingestión excediera su IDA. En su 51^a reunión (1998), el JECFA revisó los datos de la ingestión nacional de BHA.
13. En la evaluación de la exposición del JECFA en su 51^a reunión se identificó la siguiente categoría de aditivos alimentarios para un examen más estricto por el CCFAC.
- 05.2 Dulces incluidos los caramelos dulces y blandos, los turronec etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4
14. El JECFA asignó una IDA de 0-0,5 mg/kg de pc para el BHA.
15. A través de la carta circular CL 2006/34-FAC, el Comité pidió información sobre la ingestión con respecto a las disposiciones en el trámite 6 para el BHA en las categorías de alimentos 05.2 y 05.4.

Recomendación 1 – Butilhidroxianisol (BHA), SIN 320						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39 ^a reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHA de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	175	mg/kg	Notas 15 & 133 ⁹	6	Pendiente de la decisión del CCFO sobre el Proyecto de Norma de Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar.

Recomendación 2 - Butilhidroxianisol (BHA), SIN 320						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39 ^a reunión <u>apruebe</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHA de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	mg/kg	Notas 15 ¹⁰ & 133	3	Para prevenir la oxidación del componente de grasa vegetal de estos alimentos.
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 turronec, etc.	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6	Estimaciones de la exposición facilitadas por Canadá y los Estados Unidos de América (véase el Apéndice I) indican que la exposición en los niños es muy inferior a la IDA para el BHA.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6	
07.0	Productos de panadería	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6	Para prevenir la oxidación del componente de grasa y aceite de estos alimentos.

BUTILHIDROXITOLUOL (BHT) (SIN 321)

16. La CAC en su 28^o período de sesiones ratificó varias disposiciones de la NGAA para el uso de BHT.
17. El CCFAC pidió en su 29^a reunión al JECFA que procediera a evaluar la ingestión para el BHT en base a las dosis máximas de uso pendientes en la NGAA. Se determinó que el BHA fuera sometido a una evaluación de la exposición del JECFA porque varias delegaciones expresaron la preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podían contribuir de manera importante a que su ingestión excediera su IDA. En su 51^a reunión (1998), el JECFA revisó los datos de la ingestión nacional de BHT.

⁹ **Nota133:** Toda combinación de butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en un nivel de 200 mg/kg, siempre que no se superen los límites individuales de uso.

¹⁰ **Nota15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

18. En la evaluación de la exposición del JECGA en su 51ª reunión se identificaron las siguientes categorías de aditivos alimentarios para un examen más estricto por el CCFAC.

- 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas.
- 05.3 Goma de mascar
- 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

19. El JECFA asignó una IDA de 0-0,3 mg/kg de pc para el BHT.

20. A través de la carta circular CL 2006/34-FAC, el Comité pidió información sobre la ingestión en relación con las disposiciones en el trámite 6 para el BHT en las categorías de alimentos 05.2 y 05.4 e información sobre si es conveniente limitar el uso de BHT en las categorías 08.2 y 08.3 a los productos deshidratados solamente.

Recomendación 1 – Butilhidroxitoluol (BHT), SIN 321						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHT de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	75	mg/kg	Notas 15 & 133 ¹¹	3	Pendiente de la decisión del CCFO sobre el Proyecto de Norma de Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar. La dosis máxima de uso de BHT a 75 mg/kg es insuficiente para funcionar como antioxidante en los alimentos incluidos en esta categoría de alimentos.

Recomendación 2 - Butilhidroxitoluol (BHT), SIN 321						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHT de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Level		Observaciones	Trámite	Justificación
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	mg/kg	Notas 15 ¹²	3	Para prevenir la oxidación del componente de grasa vegetal de estos alimentos.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 & 130 ¹³	6	El uso de BHT a una dosis máxima de 200 mg/kg es necesario para lograr su función tecnológica como antioxidante e impedir la oxidación de los lípidos.
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.	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6	Estimaciones de la exposición facilitadas por Canadá y los Estados Unidos de América (véase el Apéndice I) indican que la exposición en los niños es muy inferior a la IDA para el BHT.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6	
07.0	Productos de panadería	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6	Para prevenir la oxidación del componente de grasa y aceite de estos alimentos.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6	Las grasas no saturadas son susceptibles a la oxidación que produce ranciedad de la grasa. En el caso de los productos cárnicos deshidratados, el contenido de humedad es reducido y el contenido de grasa es

¹¹ **Nota 133:** Toda combinación de butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en un nivel de 200 mg/kg, siempre que no se superen los límites individuales de uso.

¹² **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

¹³ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, INS 320), Butilhidroxitoluol (BHT, INS 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, INS 319), y galato de propilo (INS 310).

Recomendación 2 - Butilhidroxitoluol (BHT), SIN 321						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHT de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Level		Observaciones	Trámite	Justificación
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Notas 15 & 130 Nota B¹⁴	6	relativamente alto. El elevado contenido en grasa en combinación con un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente hace que estos productos sean más sensibles a la oxidación de la grasa. Por tanto, la adición de antioxidantes es necesaria para retrasar la oxidación. Por otra parte, para productos no deshidratados como el bacon, la carne cruda o cocida congelada, albóndigas de carne cocinadas o carne "corned beef", el uso de antioxidante <u>no</u> estaría justificado, puesto que la oxidación debería reducirse al mínimo con el manejo adecuado de estos productos, es decir, un transporte eficiente, condiciones ideales de almacenamiento a bajas temperaturas, enlatado y período de validez de los productos. Utilizado como antioxidante que previene la decoloración mientras la carne está en una vitrina. Retrasa también la oxidación de determinados ácidos grasos.

ACEITE DE RICINO (SIN 1503)

21. El JECFA (1983) asignó una IDA de 0,7 mg/kg de pc/d para el aceite de ricino (1503).

Recomendación 1 – Aceite de ricino, SIN 1503						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aceite de ricino de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate				BMF	1) En la categoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados y las normas para productos relevantes no establecen el uso para el aceite de ricino. 2) Parece que algunas subcategorías no necesitan un agente de glaseado.
						6

Recomendación 2 - Aceite de ricino, SIN 1503						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aceite de ricino de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	350	mg/kg			Utilizado como agente de glaseado en chocolates "drageados" para darles una apariencia brillante. El uso de aceite de ricino para las categorías de alimentos 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao, 05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes) y 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate no está justificado. El aceite de ricino es un vehículo y disolvente portador utilizado en confitería, productos de chocolate y cacao de

¹⁴ **Nota B:** Para productos deshidratados únicamente.

Recomendación 2 - Aceite de ricino, SIN 1503						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aceite de ricino de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
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 turrónes, etc.	500	mg/kg	6		imitación. El aceite de ricino es un vehículo y disolvente portador utilizado en confitería, productos de chocolate y cacao de imitación.
05.3	Goma de mascar	2100	mg/kg	6		
13.6	Complementos alimenticios	1000	mg/kg	6		1) El uso varía en cantidad dependiendo de la composición de la formulación del producto. De información proporcionada por fabricantes de complementos alimenticios, parecería que todas las aplicaciones podrían acomodarse a una dosis máxima de 1000 mg/kg de producto. Al considerar esa dosis debe tenerse en cuenta que los suplementos individuales son de menos de 2g de peso y la mayoría es inferior a 1,5g. 2) El aceite de ricino es un vehículo y disolvente portador en suplementos alimenticios, goma de mascar, confitería, productos de chocolate y cacao de imitación. El siguiente ejemplo muestra la ingestión diaria utilizando un sistema corriente de recubrimiento que contiene 7% de aceite de ricino, aplicado a un suplemento alimenticio con un aumento de peso del 4% suponiendo un consumo diario de suplemento alimenticio de 3 g. 3 g (suplemento alimenticio) x 4,0% (recubrimiento) = 0,12 g de recubrimiento 0,12 g de recubrimiento x 1000 mg = 120 mg de recubrimiento 120 mg de recubrimiento x 0,07 (aceite de ricino) = 8,40 mg de aceite de ricino/día

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL (DATEM) (SIN 472E)

22. La CAC en su 23º período de sesiones (1999) aprobó la inclusión de los ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472f) en el Cuadro 3 de la NGAA.

23. El JECFA en su 57ª reunión (2001) suprimió la IDA para la mezcla de ésteres tartáricos, acéticos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472f) debido a que sus especificaciones estaban combinadas con los ésteres diacetiltartáricos y ácidos grasos de glicerol (DATEM, SIN 472e). En consecuencia, el CCFAC en su 34ª reunión acordó que la inclusión de este aditivo (472f) en el Cuadro 3 debía suprimirse.

24. El JECFA en su 57ª reunión asignó una IDA temporal de grupo de 0-50 mg/kg de pc al DATEM (SIN 472e) y la mezcla de ésteres tartáricos, acéticos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472f).

25. El JECFA en su 61ª reunión (2003) asignó una IDA de 50 mg/kg para el SIN 472e.

26. El CCFAC en su 34ª reunión acordó combinar las disposiciones para el SIN 472e y 472f bajo "DATEM." El CCFAC en su 37ª reunión acordó revocar el número del SIN para el 472f, puesto que ya no era necesario.

Recomendación 1 – Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (DATEM), SIN 472e						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para DATEM de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	5000	mg/kg		6	Parece que algunas subcategorías no necesitan un emulsionante
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados,	10000	mg/kg	Nota 16 ¹⁵	3	No se ha aportado información adicional como apoyo de estas disposiciones para DATEM

¹⁵ **Nota16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 1 – Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (DATEM), SIN 472e						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para DATEM de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
	incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg	Nota 16	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	5000	mg/kg		3	
13.1.1	Preparados para lactantes	5000	mg/kg		3	
13.1.2	Preparados de continuación	5000	mg/kg		3	En estas categorías de alimentos no hay alimentos no normalizados y la norma del Codex relevante no establece el uso para DATEM.

Recomendación 2 - Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (DATEM), SIN 472e						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para DATEM de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6000	mg/kg			1) Los emulsionantes son esenciales en las natas (cremas) UHT para mantener la estabilidad de emulsión y ayudar a realizar el batido. Pese a que se dispone de otros emulsionantes, la fabricación de nata (crema) UHT es una tecnología difícil por eso en la selección de emulsionantes es preferible retener la mayor gama posible. 2) Para lograr una función emulsionante suficiente en productos de nata (crema) para batir. 3) Los emulsionantes son esenciales en las cremas (natas) UHT y sucedáneos de nata (crema) (categoría de alimentos 01.4.4) para mantener la estabilidad de emulsión y ayudar a realizar el batido. Pese a que se dispone de otros emulsionantes la fabricación de nata (crema) UHT es una tecnología difícil por eso en la selección de emulsionantes es preferible retener la mayor gama posible. También se utiliza como estabilizante en la nata (crema) cocinada antes de envasar.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	6000	mg/kg			
06.2	Harinas y almidones	3000	mg/kg		6	1) Este aditivo 1) fortifica la red del gluten; 2) incrementa la estabilidad y la resistencia de la masa; 3) incrementa la tolerancia a las variaciones de la calidad de la harina de trigo, es decir, reduce al mínimo las variaciones del rendimiento de distintos tipos de harinas; 4) aumenta la tolerancia a variaciones del proceso (tiempo de mezclado, tiempo de reposo, tiempo de fermentación, manejo de la masa); 5) realiza el volumen del pan y lo hace crujiente; 6) emulsiona la harina y los componentes de la masa; 7) es importante para los largos procesos de fermentación, en que

Recomendación 2 - Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (DATEM), SIN 472e						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para DATEM de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
						la masa necesita tolerancia máxima y para evitar pérdidas en el proceso; y 9) modifica la textura de los productos de panadería, haciendo que el pan se vuelva más crujiente, y permite también reducir la grasa (en galletas). 2) DATEM se utiliza como emulsionante para mejorar la estabilidad y el volumen de la pasta en los productos horneados.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000	mg/kg		6	1) Este aditivo 1) fortifica la red del gluten; 2) incrementa la estabilidad y la resistencia de la masa; 3) incrementa la tolerancia a las variaciones de la calidad de la harina de trigo, es decir, reduce al mínimo las variaciones del rendimiento de distintos tipos de harinas; 4) aumenta la tolerancia a variaciones del proceso (tiempo de mezclado, tiempo de reposo, tiempo de fermentación, manejo de la masa); 5) realza el volumen del pan y lo hace crujiente; 6) emulsiona la harina y los componentes de la masa; 7) es importante para los largos procesos de fermentación, en que la masa necesita tolerancia máxima y para evitar pérdidas en el proceso; y 9) modifica la textura de los productos de panadería, haciendo que el pan se vuelva más crujiente, y permite también reducir la grasa (en galletas).

ETILEN-DIAMINO-TETRAACETATO DE CALCIO Y SODIO Y ETILENDIAMINOTATRAACETATO DISÓDICO (EDTAs), (SIN 385 Y 386)

27. La CAC aprobó varias disposiciones para el uso de EDTAs.

28. El JECFA en su 17ª reunión (1973) asignó una IDA de grupo de 2,5 mg/kg de pc para el etilendiamino-tetraacetato de calcio y sodio (385) y el etilendiaminotetraacetato disódico (386) con una nota especificando “como EDTA cálcico disódico; no debe permanecer exceso de EDTA disódico en los alimentos.”

Recomendación - EDTAs, SIN 385, 386						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para EDTAs de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	25	mg/kg	Nota 21 ¹⁶	6	1) El uso de EDTA es aceptable para la cerveza (categoría 14.2.1). La categoría 14.2.7 incluye bebidas alcohólicas aromatizadas (cerveza, vino y bebidas con licor tipo gaseosa). Por tanto, debería ser también aceptable para utilizar en su equivalente aromatizado y por ello la disposición en esta categoría parece estar justificada. 2) EDTA puede ayudar a prevenir la formación de benzeno, por lo que este uso debería ser aceptable

POLIDIMETILSILOXANO (SIN 900A)

29. La CAC en su 23º (1999) y 28º (2005) período de sesiones adoptó varias disposiciones para el uso de polidimetilsiloxano.

30. El JECFA en su 23ª reunión (1979) asignó una IDA de 1,5 mg/kg de pc para polidimetilsiloxano.

Recomendación - Polidimetilsiloxano, SIN 900a						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polidimetilsiloxano de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	10	mg/kg	Nota 152 ¹⁷	3	1) La dosis máxima de uso propuesta de 10 mg/kg está justificada para lograr el efecto tecnológico pretendido como antiespumante en esta categoría de alimentos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50	mg/kg		3	Para ser consecuente con la Norma del Codex para los Fideos Instantáneos.
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	10	mg/kg		6	1) Durante el proceso de producción de proteína de soja en polvo se utiliza como antiespumante. 2) En esta categoría de alimentos está justificada una dosis máxima de 10 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido como antiespumante.

POLISORBATOS (SIN 432, 433, 434, 435, 436)

31. La CAC en su 28º período de sesiones aprobó varias disposiciones en la NGAA para el uso de polisorbatos.

32. El JECFA en su 17ª reunión (1973) asignó una IDA de grupo a los polisorbatos (polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (432), polioxietileno (20) monooleato de sorbitán (433), polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán (434), polioxietileno (20) monostearato de sorbitán (435) y polioxietileno (20) tristearato de sorbitán (436)) de 25 mg/kg de pc/d.

Recomendación 1 – Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	10000	mg/kg		3	Parece que el uso de un emulsionante en los

¹⁶ Nota21: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

¹⁷ Nota152: Para freír únicamente.

Recomendación 1 – Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
						alimentos incluidos en algunas subcategorías no necesita un emulsionante.
07.1.1	Panes y panecillos	3000	mg/kg		6	Sustituir por la disposición en la categoría de alimentos más amplia 07.0 a 3000 mg/kg y nota 11
07.1.2	“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces	5000	mg/kg	Nota 11 ¹⁸	6	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.)	10000	mg/kg	Nota 11	6	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	5000	mg/kg	Nota 11	6	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	5000	mg/kg	Nota 11	6	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	5000	mg/kg	Nota 11	6	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	5000	mg/kg		6	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	500	mg/kg		6	Sustituir por disposición en la categoría de alimentos más amplia 14.1.4 a 500 mg/kg y nota 127
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	500	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	45000	mg/kg	Nota 102 ¹⁹	6	

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5000	mg/kg		6	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4000	mg/kg		6	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4000	mg/kg		6	
01.6.1	Queso no madurado	80	mg/kg	Nota 38 ²⁰	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	3000	mg/kg	Nota MM ²¹	6	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5000	mg/kg	Nota MM	6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5000	mg/kg	Nota MM	6	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	5000	mg/kg	Nota MM	6	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	5000	mg/kg	Nota MM	6	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	5000	mg/kg	Nota MM	6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	5000	mg/kg	Nota MM	6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	5000	mg/kg		3	

¹⁸ **Nota 11:** Tomando como base la harina.

¹⁹ **Nota 102:** Para uso como agente tensoactivo o humectante para los colores en los alimentos.

²⁰ **Nota 38:** Dosis en la mezcla que se ha de descremar.

²¹ **Nota MM:** Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	3000	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	3000	mg/kg		6	
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	500	mg/kg		6	
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	30	mg/kg	Notas 7 ²² & 100 ²³	6	
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	3000	mg/kg		6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	500	mg/kg		6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000	mg/kg		6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5000	mg/kg	Nota XX ²⁴	6	Nota añadida para que sea consecuente con la norma del Codex para productos.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	5000	mg/kg		6	
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.	1000	mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	5000	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	3000	mg/kg		6	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000	mg/kg		3	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000	mg/kg		3	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5000	mg/kg	Nota 2 ²⁵	6	
07.0	Productos de panadería	3000	mg/kg	Nota 11 ²⁶	6	1) Interacción con proteínas: la disposición de enlaces entre la cadena de óxido de eteno presente en los polisorbatos y la porción de proteína de la harina de trigo realza la red del gluten, sin dañar la estabilidad de la masa. Este efecto aumenta la retención de CO ₂ en los productos de panadería que se fermentan biológicamente. Incrementa la resistencia de la masa al trabajo mecánico y el

²² **Nota 7:** La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.

²³ **Nota 100:** Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.

²⁴ **Nota XX;** Dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15.000 mg/kg

²⁵ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

²⁶ **Nota 11:** Tomando como base la harina.

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
						<p>volumen de los panes.</p> <p>2) Formación de emulsiones: los grupos hidrofílico y lipofílico presentes en las moléculas de polisorbatos reducen la tensión interfacial entre los componentes de la formulación, permitiendo la mejor homogenización debido a la formación de emulsiones y dispersiones coloidales. Por tanto, se pueden obtener productos de panadería con distribución más uniforme de sustancia, mejor forma y color. Además, la acción emulsionante permite la optimización de la cantidad de grasa en las formulaciones de bizcochos, panes y galletas. La formación de emulsiones estables permite también realzar la textura de los helados comestibles.</p> <p>3) Aireación: la disminución de la tensión superficial permite la incorporación más eficiente de aire a los bizcochos, helados comestibles y otros productos a base de aireación, lo cual permite un alto volumen y mejor textura.</p> <p>4) Formación de complejo de almidón: los polisorbatos forman complejos con amilosa y amilopectina, lo cual disminuye la velocidad de retrogradación del almidón, permite el aumento del período de validez y realza la sustancia blanda en los productos de panadería.</p>
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000	mg/kg		6	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	5000	mg/kg		6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1500	mg/kg		6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	3000	mg/kg		6	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2000	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	5000	mg/kg		6	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	3000	mg/kg		6	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	5000	mg/kg		6	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	5000	mg/kg	Nota 127²⁷	6	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de	5000	mg/kg		6	

²⁷ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
	pescado)					
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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	2000	mg/kg		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	4000	mg/kg	Nota 15 ²⁸	6	
13.6	Complementos alimenticios	25,000	mg/kg		6	<p>Los polisorbatos se utilizan en suplementos alimenticios, especialmente en cápsulas blandas de gelatina. En las cápsulas se utiliza para dispersar y emulsionar los componentes activos (p.ej. vitaminas y minerales) en las formulaciones de la pasta. Esto tiene también el efecto beneficioso de dispersar los contenidos de la cápsula más rápidamente en el aparato digestivo. Una segunda función importante de los polisorbatos es como agente tensoactivo comestible en el relleno de la cápsula. Ayudan a mejorar la distribución de componentes activos de sabor desagradable y oloroso, como los aceites de pescado. Los polisorbatos dispersan y emulsionan el aceite en el estómago y por tanto reducen el impacto de olor/reflujo tras la ingestión. Todas las aplicaciones pueden adaptarse a una dosis máxima de 25000 mg/kg. Una ingestión diaria de cápsulas produciría únicamente un máximo de 135 mg de polisorbatos (la IDA del JECFA es de 25 mg/kg de pc/d).</p> <p>El polisorbato 80 (SIN 433) tiene actualmente dos aplicaciones tecnológicas en cápsulas blandas de suplementos alimenticios: Como agente tensoactivo comestible para mejorar la distribución de sustancias de sabor desagradable/oloroso, como el pescado y aceites de hígado de pescado. El polisorbato 80 dispersa y emulsiona el aceite en el estómago y reduce el olor/reflujo posterior a la ingestión. Como agente para dispersar y emulsionar los micronutrientes no solubles al aceite (vitaminas y minerales) en algunas formulaciones que contienen altos niveles de minerales.</p>

²⁸ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
						<p>a) Dosis de uso Para obtener los efectos tecnológicos necesarios, el polisorbato 80 debe utilizarse a aproximadamente el 2,5% del relleno de la cápsula. El relleno representa una proporción del peso total de la cápsula y el resto está formado por el casquete. Las cápsulas blandas están diseñadas para ser tragadas y hay por tanto una limitación de tamaño. Esto guarda relación con un peso aproximado de 1850 mg/cápsula. La dosis de uso del polisorbato en las cápsulas es del orden de 20 a 45 mg/cápsula dependiendo de la fórmula. En el peor de los casos que se recomienda tomar una cápsula más grande tres veces al día, la ingestión diaria máxima de polisorbato 80 se calcula como 135 mg/día. La mayoría de los productos supone una cantidad mucho más pequeña. Cuando el uso anterior se calcula en términos de producto, las dosis actuales en los productos oscilan entre 6000 y 25000 mg/kg. Sin embargo, debe apreciarse que un Kg. de producto podría representar centenares de dosis diarias. Por ejemplo, incluso al peso más alto de cápsula, 1 Kg. representa 540 cápsulas o más de un año de suministro para una sola persona.</p>
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500	mg/kg	Nota 127 ²⁹	3	<p>1) En estas aplicaciones los polisorbatos se necesitan para emulsión y estabilización. 2) En base a información de nuestros miembros, las dosis de uso no suelen exceder generalmente los 500 mg/kg en las bebidas listas para el consumo. El aroma inherente de los polisorbatos limita sus dosis de uso en las bebidas.</p>
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	120	mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	120	mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		6	

²⁹ **Nota 127** Según se sirve al consumidor.

ALCOHOL POLIVINÍLICO (SIN 1203)

33. El JECFA en su 61ª reunión (2003) asignó una IDA de 50 mg/kg de pc/d para el alcohol polivinílico.

Recomendación 1 – Alcohol polivinílico, SIN 1203						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alcohol polivinílico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
13.6	Complementos alimenticios	45000	mg/kg		3	1) La información disponible indica que una DM de 20.000 mg/kg, en vez de la más alta de 45.000 mg/kg para el alcohol polivinílico en la categoría de alimentos 13.6 es apropiada para formulaciones de recubrimiento aplicadas a productos suplementarios dietéticos y su representante de BPF para tales aplicaciones. 2) El alcohol polivinílico se utiliza en suplementos alimenticios, principalmente como recubrimiento, agente sellante y de acabado de superficie. Tiene propiedades específicas que le permiten ayudar en la formación de película en recubrimientos acuosos para comprimidos de suplementos alimenticios. El alcohol polivinílico posee buena humedad y propiedades como barrera de oxígeno que en un recubrimiento son esenciales para proteger los ingredientes activos sensibles, como las vitaminas, y garantizar que el período de validez esperado del producto pueda cumplirse. Es probable que todas las aplicaciones puedan cumplirse dentro de una dosis máxima de 45000 mg/kg.

Recomendación 2 – Alcohol polivinílico, SIN 1203						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alcohol polivinílico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000	mg/kg		3	Se proporcionó la siguiente justificación, pero no fue apoyada por ninguno de los miembros del Codex.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	15000	mg/kg		3	La migración de la humedad es un problema actual en el mantenimiento de altos estándares de calidad para varios alimentos. Existe una necesidad importante de desarrollar nuevos recubrimientos mejorados para utilizarlos como barrera para prevenir la migración de la humedad. El alcohol polivinílico se utiliza como agente de recubrimiento, agente de acabado de superficie, agente de acabado abrillantador y agente de formación de película en alimentos, suplementos alimenticios y productos farmacéuticos. Es un agente de glaseado ideal, especialmente en aplicaciones en que se requieren propiedades de barrera/protección de la humedad. El alcohol polivinílico se está evaluando en varios alimentos en que los componentes individuales del alimento requieren protección de la humedad, para retener el sabor general satisfactorio, la textura y calidad del alimento. Los alimentos comprenden alimentos de elevada humedad, como helados y postres de yogur congelados con adiciones sensibles a la humedad, como nueces, trozos de galletas y de caramelo, o en alimentos que incorporan componentes de humedad baja e intermedia, incluyendo platos salados listos para el consumo, como mezclas de nueces y de frutas, así como cereales y productos a base de cereales, como cereales para el desayuno listos
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	5000	mg/kg		3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	15000	mg/kg		3	

Recomendación 2 – Alcohol polivinílico, SIN 1203						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alcohol polivinílico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
						<p>para el consumo que contienen frutas deshidratadas o nueces. Se necesita un recubrimiento mejorado para proteger estas adiciones sensibles a la humedad que se añaden a los alimentos. Además, las barras de chocolate con componentes múltiples, productos de pastelería (caramelo duro y blando) y la goma de mascar se están evaluando en cuanto al uso de alcohol polivinílico para preservar la integridad de los constituyentes sensibles a la humedad.</p> <p>El alcohol polivinílico se caracteriza por sus buenas cualidades de resistencia de película y adhesión cuando se utiliza como un componente de formulaciones de recubrimiento de tabletas. Actualmente se utiliza comercialmente en tabletas de suplementos alimenticios. El alcohol polivinílico protege los ingredientes activos de la humedad, oxígeno y otros componentes medioambientales, y al mismo tiempo oculta su sabor y olor. Permite un fácil manejo del producto acabado y facilita la ingestión y deglución. La viscosidad del alcohol polivinílico permite la aplicación de agentes de recubrimiento que contienen alcohol polivinílico a comprimidos, cápsulas y otras formas a que se aplican normalmente recubrimientos en contenidos sólidos relativamente elevados.</p>

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS (SIN 477)

34. La CAC en su 25º período de sesiones aprobó varias disposiciones en el trámite 8 para el uso de ésteres de propilenglicol de ácidos grasos.

35. El JECFA asignó una IDA de 25 mg/kg de pc a los ésteres de propilenglicol de ácidos grasos.

Recomendación - Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, SIN 477						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ésteres de propilenglicol de ácidos grasos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Justificación
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	5000	mg/kg	Nota 97 ³⁰	8	Añadir la nota 97 para que sea consecuente con las normas para productos. La categoría de alimentos 05.1.1 incluye únicamente alimentos normalizados.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000	mg/kg	Nota 2 ³¹	3	Disposición idéntica fue adoptada en la norma CX STAN 249

EXTRACTOS DE QUILAYA (SIN 999)

36. La CAC aprobó disposiciones de la NGAA en el Trámite 8 para el uso de extractos de quilaya. La única disposición en consideración para inclusión en la NGAA es para el uso en la categoría de alimentos 14.1.4.

³⁰ **Nota 97:** En el productos **acabados** de cacao y chocolate.

³¹ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

37. Los extractos de quilaya fueron examinados desde un punto de vista toxicológico por el JECFA en su 26ª reunión (1982). Los datos toxicológicos disponibles incluían estudios de duración en ratones y ratas, en los que se identificó un nivel sin efectos observados (NSEO). Sin embargo, a falta de datos, no se prepararon especificaciones y, por tanto, no se pudo asignar una IDA. El JECFA en su 29ª reunión (1985) preparó nuevas especificaciones provisionales y estableció una IDA de 0–5mg/kg de pc.

38. La evaluación del JECFA en su 57ª reunión (2001) de los extractos de quilaya fue realizada en respuesta a una petición del CCFAC en su 32ª reunión para que el JECFA procediera a evaluar de nuevo toda la información relevante sobre toxicidad y, en especial, sobre la ingestión de extractos de quilaya. Al no presentarse nuevos datos a la 57ª reunión del JECFA, el JECFA evaluó los informes publicados sobre los extractos de quilaya o saponinas específicas que proporcionaron información relevante para realizar una evaluación toxicológica de los extractos de quilaya. La 57ª reunión del JECFA revisó las especificaciones provisionales para el extracto de quilaya y las mantuvo como provisionales.

39. El informe de la 57ª reunión del JECFA concluyó que el uso de una dosis máxima de 95–100 mg/día (que fue indicado por los fabricantes), tanto en el Reino Unido como en los Estados Unidos de América, parecía ser adecuado para lograr la función tecnológica como espumante en bebidas no alcohólicas y no parecía dar lugar a ingestiones que excedieran la IDA. Los niños pequeños son una posible excepción, pero como se utilizaron los resultados de un estudio de alimentación a corto plazo, no pudo determinarse la frecuencia o duración de su posible desviación por encima de la IDA.

40. El JECFA en su 57ª reunión recomendó que el CCFAC revisara el uso propuesto de los extractos de quilaya a 500 mg/kg en el proyecto de NGAA.

41. El JECFA en su 61ª reunión (2003) asignó una IDA de 5 mg/kg de pc para los extractos de quilaya con un contenido de saponina entre 20 y 26% (extracto de quilaya, tipo 1). No pudo asignar una IDA para los extractos de quilaya con un contenido de saponina entre 75 y 90% (extracto de quilaya, tipo 2) debido a información limitada sobre la composición cualitativa y cuantitativa del extracto de quilaya, tipo 2.

42. El JECFA en su 63ª reunión (2005) convirtió la IDA para el extracto de quilaya, tipo 1 a una IDA basada en el contenido de saponina utilizando el extremo inferior de la gama especificada de saponina, y estableció como IDA de grupo 5 mg/kg de pc para el extracto de quilaya, tipo 1 y el extracto de quilaya, tipo 2.

43. En una evaluación de la exposición dietética se examinó el uso adicional de extracto de quilaya, tipo 1 en las bebidas semicongeladas con gas y sin gas (hasta 500 mg/kg de producto). Mediante un enfoque de dieta modelo, se estimó el consumo de alto percentil para obtener una exposición de 44 a 157% de la IDA, suponiendo la presencia de extracto de quilaya, tipo 1 a 295 mg/l en todas las bebidas a base de agua aromatizadas. Utilizando una evaluación probabilística de la exposición y suponiendo que la frecuencia y cantidad de consumo por ocasión son variables independientes, la exposición dietética estimada fue inferior a la IDA en el percentil 90. Suponiendo una dependencia del 100% entre la frecuencia y la cantidad consumida, se estimó que en estas condiciones entre 100 y 700 individuos por millón de la población total podían exceder la IDA.

Recomendación 1 – Extracto de quilaya, SIN 999			
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión revoque las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extracto de quilaya de la NGAA.			
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis	Observaciones
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg	

Recomendación 2 – Extracto de quilaya, SIN 999					
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extracto de quilaya de la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis	Observaciones	Trámite	Justificación
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y	50 mg/kg	Nota132 ³² , Nota C ³³	6	La dosis máxima debería estar basada en el extracto de quilaya, tipo 1 [SIN 999 (i)]. Por consiguiente, la dosis máxima basada en la base de saponina

³² Nota 132: Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.

³³ Nota C: Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i) únicamente). La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.

Recomendación 2 – Extracto de quilaya, SIN 999						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extracto de quilaya de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
	bebidas con partículas añadidas					puede derivarse de la especificación del extracto de quilaya, tipo 1 ("Contenido de saponina: no menos de 20 % y no más de 26 % en la base deshidratada") tomando el nivel más alto del contenido de saponina y multiplicándolo por la dosis máxima propuesta se obtiene una dosis máxima expresada en base a saponina deshidratada.

SULFITOS (SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539)

44. La CAC en su 28º período de sesiones aprobó varias disposiciones en la NGAA para el uso de sulfitos.

45. El JECFA en su 22ª reunión (1978) asignó una IDA de grupo de 0,7 mg/kg de pc/d para los sulfitos (dióxido de azufre (220), sulfito sódico (221), sulfito ácido de sodio (222), metabisulfito sódico (223), metabisulfito potásico (224), sulfito de potasio (225), sulfito ácido de calcio (227), bisulfito de potasio (228) y tiosulfato de sodio (539).

46. El CCFAC pidió en su 29ª reunión al JECFA que procediera a evaluar la ingestión para los sulfitos en base a las dosis máximas de uso pendientes en la NGAA. El JECFA en su 51ª reunión (1998) concluyó que la ingestión media calculada utilizando las dosis máximas de uso en la NGAA y datos del consumo nacional de alimentos excedían la IDA de 0-0,7 mg/kg de pc de los tres Miembros que habían entregado tales datos. En datos nacionales presentados por seis Miembros, estimaciones de la ingestión media de sulfitos no excedían la IDA. Existe la posibilidad de que los consumidores de altos niveles de sulfitos excedan la IDA, pero los datos disponibles eran insuficientes para estimar el número de tales consumidores o la magnitud y duración de ingestión por encima de la IDA.

47. El Comité identificó las siguientes categorías de alimentos como contribuyentes de manera importante a la ingestión de sulfitos:

- 4.1.2.2 (Frutas desecadas), 5000 mg/kg.
- 4.1.2.5 (Confituras, jaleas y mermeladas); 3000 mg/kg.
- 4.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés y los aderezos de fruta); 3000 mg/kg.
- 4.2.2.2 (Hortalizas desecadas); 5000 mg/kg.
- 4.2.2.5 (Purés y preparados para untar, nueces y semillas); 2000 mg/kg.
- 11.1 (Azúcar blanco y semiblanco (sucrosa o sacarosa), fructosa, glucosa (dextrosa), xilosa, soluciones azucaradas, y jarabes y azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza y aderezos de azúcar; 500 mg/kg.
- 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas (líquidos o sólidos); 2000 mg/kg,
- 14.2.3 (Vinos); 350 mg/kg.
- 14.2.4 (Vinos distintos de los de uva); 300 mg/kg

48. Debe observarse que el sistema de clasificación de alimentos y algunas de las dosis máximas arriba indicadas han sido enmendados por el CCFAC desde la 51ª reunión del JECFA.

Recomendación 1

Revisar las inclusiones de la NGAA para los sulfitos para asociar las clases funcionales de aditivos alimentarios de conservantes, antioxidantes y agentes de blanqueado, para que la NGAA sea consecuente con el Sistema Internacional de Numeración del Codex.

Recomendación 2 – Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539					
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos de la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	350	mg/kg	Nota 44	6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50	mg/kg	Nota 44	6
07.1.1	Panes y panecillos	50	mg/kg	Nota 44	6
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.)	50	mg/kg	Nota 44	6
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50	mg/kg	Nota 44	6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	500	mg/kg	Nota 44	6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	350	mg/kg	Nota 44	6

Recomendación 3 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos de la NGAA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	mg/kg	Nota 44 ³⁴	6	Los sulfitos actúan como agente antipardeamiento en las manzanas a rodajas congeladas.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	mg/kg	Nota 44	6	1) Los sulfitos actúan como conservante y antioxidante en estos alimentos. 2) Utilizados como conservante y antioxidante. El período de validez del producto se reduce considerablemente porque sin sulfitos adquiere mal color mucho antes de que se reduzca el valor nutritivo del alimento.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	750	mg/kg	Nota 44	6	Utilizados como conservante y antioxidante. El período de validez del producto se reduce considerablemente porque sin sulfitos adquiere mal color mucho antes de que se reduzca el valor nutritivo del alimento.
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	30	mg/kg	Nota 44	6	1) En los crustáceos se forman coloraciones negruzcas (melanosis) tras la cosecha sin refrigeración. La reacción es un proceso enzimático que implica la oxidación de fenoles a quinones por polifenol oxidasa (PFO). Seguidamente se produce una polimerización no enzimática de los quinones, dando lugar a la formación de pigmentos oscuros, de elevado peso molecular. La intervención directa de polifenol oxidasa provoca “melanosis” en el caparazón de los crustáceos durante el período posterior a la captura, que disminuye la calidad percibida del camarón por los consumidores y reduce su valor comercial. La función de los sulfitos consiste en reducir la formación de o-quinones, que son los componentes que se dan antes de la melanina, para mantener el producto con su color natural durante la distribución comercial (4 a 5 días). El metabisulfito sódico es el principal producto utilizado en la prevención de “melanosis” en los crustáceos y se utiliza en la limpieza o el lavado. Los residuos en las partes comestibles dependerán de la cantidad a introducir en el músculo, influyendo varios factores como el tamaño de las piezas, el estado fisiológico, el pH, la temperatura, etc. El producto se aplica en el momento de la captura y el tiempo transcurrido hasta la aplicación es esencial para la calidad final del
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30	mg/kg	Nota 44	6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	mg/kg	Notas 44 & 140 ³⁵	6	

³⁴ Nota 44: Como SO₂ residual.

Recomendación 3 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
						<p>producto.</p> <p>En teoría cabría esperar una reducción considerable de los niveles de SO₂ durante el proceso de cocinado, debido a la dilución en el agua para cocinar. Sin embargo, en la práctica, el cocinado solamente da lugar a una reducción limitada de los niveles de SO₂ del producto fresco en el producto cocinado. Esto se observa en un estudio realizado en España en el que se examinaron 235 muestras de gambas a fin de averiguar el contenido de SO₂ antes y después de la cocción. Se comprobó que el factor medio entre el nivel cocinado/crudo es 1,03, lo cual confirma la ausencia de reducción de los niveles de SO₂ durante este procesado. En el cuadro 1 del Anexo se dan resúmenes de los resultados de este estudio.</p> <p>Así pues, la dosis propuesta de SO₂ en las categorías de alimentos 09.2.4.2, debería adaptarse a la dosis para la categoría de alimentos 09.1.2 <i>moluscos, crustáceos y equinodermos frescos</i>. En consecuencia cabría esperar que los <i>moluscos, crustáceos y equinodermos</i> que forman parte de las categorías 09.2.5 y 09.4, y se elaboran con productos frescos de la categoría 09.1.2 tienen una dosis similar de SO₂, debido a una transferencia.</p> <p>2) La dosis de sulfito de 30 mg/kg para el producto cocinado está justificada para prevenir niveles más elevados de hasta 100 mg/kg en el producto cocinado a través de la aplicación del principio de transferencia (por ejemplo cocinando el producto fresco con hasta 300 mg/kg de sulfito).</p>
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	70	mg/kg	Nota 44	6	<p>1) Los sulfitos son necesarios para preservar estos productos, sobre todo las melazas. El uso de sulfitos en tales productos a una dosis máxima de 70 mg/kg no contribuiría significativamente a la ingestión de sulfito.</p> <p>2) El metabisulfito sódico se utiliza como agente de blanqueado para decolorar los jarabes. La dosis máxima de uso propuesta de 70 mg/kg está justificada para lograr el efecto técnico pretendido como agente de blanqueado.</p> <p>3) Utilizados como conservante y antioxidante. El período de validez del producto se reduce considerablemente porque sin sulfitos adquiere mal color mucho antes de que se reduzca el valor nutritivo del alimento.</p> <p>4) Esta categoría de alimentos corresponde a un grupo no normalizado y muy heterogéneo de productos, incluyendo las melazas y otros productos concentrados cuya contribución a la ingestión de sulfito es limitada, especialmente a una dosis máxima de 70 mg/kg. En estos productos los sulfitos pueden utilizarse como aditivo, especialmente como conservante, y su uso está autorizado por la legislación de la UE, que establece una dosis máxima de 70 mg/kg. Además si se suprime la dosis propuesta de 70 mg/kg se puede no contribuir al propósito del Codex de eliminar las barreras comerciales innecesarias.</p>
12.4	Mostazas	250	mg/kg	Notas 44 & 106 ³⁶	6	<p>1) El uso de sulfitos es esencial en las mostazas para garantizar la buena</p>

³⁵ **Nota 140:** Excepto para uso en abulon enlatado en un nivel de 1000 mg/kg.

³⁶ **Nota 106:** Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.

Recomendación 3 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos de la NGA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
						<p>conservación de los productos, el color, el período de validez y la calidad organoléptica. A falta de sulfitos, el producto se oxida con rapidez, dando lugar a un pardeado y a la formación de aromas desagradables. Ningún otro aditivo ha demostrado tener propiedades equivalentes.</p> <p>Es indispensable mantener una dosis máxima de 250 mg/kg en las mostazas en general y de 500 mg/kg en la mostaza de Dijon que es más sensible. Además, los sulfitos son muy volátiles. Por ejemplo en la mostaza de Dijon, después del procesado (mezclado, triturado etc.), y tomando en consideración la pérdida relacionada con las condiciones de temperatura, el contenido de sulfitos en el producto en el momento de su comercialización sería únicamente de 300 mg/kg.</p> <p>En cuanto a ingestión de sulfitos, debe señalarse que la mostaza en general y la mostaza de Dijon en particular son productos de sabor fuerte que se consumen en cantidades muy pequeñas y de forma irregular.</p> <p>2) Utilizados como conservante y antioxidante. El período de validez del producto se reduce considerablemente porque sin sulfitos adquiere mal color mucho antes de que se reduzca el valor nutritivo del alimento.</p>
12.5	Sopas y caldos	1000	mg/kg	Nota 44	6	Complejo modo de acción liberando dióxido de azufre; inhibe el crecimiento de microorganismos. Inhibe enzimas, antioxidante.
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg	Nota 44	6	Complejo modo de acción liberando dióxido de azufre; inhibe el crecimiento de microorganismos. Inhibe enzimas, antioxidante.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	350	mg/kg	Nota 44 & X ³⁷	6	<p>1) Las bebidas alcohólicas aromatizadas suelen tener un elevado contenido de azúcar pero tienen niveles más bajos de alcohol; en comparación con el vino no espumoso hay mayor posibilidad de deterioro microbiológico que se puede controlar añadiendo los sulfitos adecuados.</p> <p>2) En el vino, los sulfitos son indispensables y realizan varias funciones a la vez. En el mosto de uva, el dióxido de azufre evita el pardeamiento enzimático (especialmente importante para los vinos blancos), inhibe el crecimiento de bacterias no deseables de ácido acético o láctico y, gracias a sus efectos de selección antimicrobiana, garantiza que la levadura requerida domine la fermentación. En el vino acabado, el dióxido de azufre estabiliza el color, actúa como agente antimicrobiano y antioxidante en el almacenamiento y sirve para atrapar el acetaldehído. En la fabricación de la cerveza, el dióxido de azufre tiene otras funciones importantes además de su actividad de selección antimicrobiana. La adición de dióxido de azufre durante la conversión en malta incrementa la extractibilidad de la malta; este aditivo se utiliza también en el secado de lúpulo y en la reducción de la formación de nitrosaminas durante el horneado de la malta. En la cerveza acabada,</p>

³⁷ **Nota X:** Dosis máxima aceptable basada en el estado combinado del total de sulfitos, que equivale a 70 mg/kg en estado individual.

Recomendación 3 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación
						<p>el dióxido de azufre funciona como antioxidante en la estabilización del aroma.</p> <p>3) La dosis de 350 mg/kg de sulfitos (<u>en el estado combinado</u>) es aplicable en la norma canadiense para el vino (70 mg/kg de sulfitos en estado individual). Estas dosis se confirmaron recientemente en la Canadian Vintners Association (Asociación de Vinateros de Canadá) y también serían aplicables a los vinos aromatizados. (Puede ser de utilidad proporcionar una nota explicando el estado combinado de los sulfitos). Los vinos aromatizados son productos alcohólicos que se obtienen de vinos a los que se ha añadido alcohol junto con sustancias aromatizantes, incluyendo hierbas aromáticas. Los sulfitos ejercen la misma función antimicrobiana y antioxidante en los vinos aromatizados que en los vinos estándar y estarán presentes en los vinos aromatizados a la misma dosis.</p> <p>4): Utilizados como antioxidantes en bebidas alcohólicas aromatizadas.</p>

BUTILHIDROQUINONA TERCIARIA (TBHQ) (SIN 319)

49. La CAC en su 28º período de sesiones aprobó varias disposiciones en la NGAA para el uso de TBHQ.

50. El CCFAC pidió en su 29ª reunión al JECFA que procediera a evaluar la ingestión para el TBHQ en base a las dosis de uso máximas pendientes en la NGAA. Se determinó que el TBHQ fuera sometido a una evaluación de la exposición del JECFA porque varias delegaciones expresaron la preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podrían contribuir de manera importante a que su ingestión excediera su IDA. En su 51ª reunión (1998), el JECFA revisó los datos de la ingestión nacional de TBHQ.

51. En la evaluación de la exposición del JECFA en su 51ª reunión se identificó lo siguiente para un examen más estricto por el CCFAC.

- 02.0 Grasas y aceites, y emulsiones grasas (tipo agua en aceite).
- 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos.
- 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas.

52. El JECFA asignó una IDA de 0-0,7 mg/kg de pc para TBHQ.

Recomendación - Butilhidroquinona terciaria (TBHQ), SIN 319						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para TBHQ de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	mg/kg	Notas 15 ³⁸ & 130 ³⁹	3	Para prevenir la oxidación del componente de grasa vegetal de estos alimentos.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Notas 15 & 130, Nota B	6	1) Las grasas no saturadas son susceptibles a la oxidación que produce ranciedad de la grasa. En el caso de los productos cárnicos deshidratados, el contenido de humedad es reducido y el contenido de grasa es relativamente alto. El elevado contenido en grasa en
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Notas 15 & 130, Nota B ⁴⁰	6	

³⁸ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

³⁹ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, INS 320), Butilhidroxitolueno (BHT, INS 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, INS 319), y galato de propilo (INS 310).

Recomendación - Butilhidroquinona terciaria (TBHQ), SIN 319						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para TBHQ de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación
						<p>combinación con un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente, hace que estos productos sean más sensibles a la oxidación de la grasa. Por tanto, la adición de antioxidantes es necesaria para retrasar la oxidación.</p> <p>Por otra parte, para productos no deshidratados como el bacon, la carne cruda o cocida congelada, albóndigas de carne cocinadas o carne "corned beef", el uso del antioxidante <u>no</u> estaría justificado, puesto que la oxidación debería reducirse al mínimo con el manejo adecuado de estos productos, es decir, un transporte eficiente, condiciones ideales de almacenamiento a bajas temperaturas, enlatado y período de validez de los productos.</p> <p>Utilizado como antioxidante que previene la decoloración mientras la carne está en una vitrina. Retrasa también la oxidación de determinados ácidos grasos.</p>

PARTE II - EDULCORANTES

53. El CCFAC en su 38ª reunión convino que el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) debía adoptar un enfoque "horizontal" para su debate de las disposiciones de la NGAA para edulcorantes. El GTe llegó a un consenso general sobre una lista positiva de categorías de alimentos en que el uso de uno o varios edulcorantes como aditivo alimentario estaba justificado tecnológicamente (véase el Apéndice II). El CCFAC puede desear examinar esa lista de categorías de alimentos a medida que avanza el trabajo sobre la NGAA.

54. Algunos miembros del GTe propusieron incluir notas adicionales (p.ej., 138,⁴¹ 144,⁴² 145⁴³) a algunos de los proyectos (trámite 6) y anteproyectos (trámite 3) de disposiciones para edulcorantes utilizados como aditivos alimentarios para reducir la posibilidad de engañar a los consumidores, cuando los alimentos se promocionan como "de energía reducida" o contienen edulcorantes de gran intensidad. Otros miembros del GTe no apoyaron la adición de tales notas porque el Codex no ha definido todavía el término de "energía reducida" con fines de etiquetado/reclamaciones. Además, se cuestionó si tales restricciones adicionales eran necesarias puesto que el uso de edulcorantes de gran intensidad para sustituir todo el azúcar o parte de él en el equivalente con todo el contenido en calorías o en azúcar daría lugar a un producto que tiene un contenido reducido tanto en calorías como en azúcar. Es más, a algunos miembros esas notas les parecieron demasiado específicas en el contexto de una norma mundial. Los edulcorantes intensos hacen posibles numerosas bebidas y alimentos de bajo y reducido contenido en calorías. Con el aumento de la obesidad en todo el mundo, estos productos pueden ser instrumentos importantes para ayudar a las personas a controlar y perder peso, si se incorporan a una dieta sana general.

Recomendación 1 - Edulcorantes

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión debata la lista de categorías de alimentos para las cuales el uso de edulcorantes como aditivo alimentario está justificado (Apéndice II), con vistas a llegar un consenso y utilizar la lista como documento de trabajo en su debate futuro de los edulcorantes como aditivo alimentario.

⁴⁰ **Nota B:** Para productos deshidratados únicamente.

⁴¹ **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

⁴² **Nota 144:** Para uso en productos agrídulces únicamente.

⁴³ **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

Recomendación 2 – Edulcorantes

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión considere si en la NGAA deben incluirse notas adicionales para restringir el uso de los edulcorantes como aditivo alimentario para productos de energía reducida etc. (es decir, las Notas 68,⁴⁴ 138⁴⁵, 144⁴⁶, 145⁴⁷, , D⁴⁸, E⁴⁹, F⁵⁰, G⁵¹, H⁵², J⁵³, K⁵⁴, L⁵⁵, M⁵⁶, N⁵⁷).

ACESULFAME POTÁSICO (SIN 950)

55. El JECFA en su 37ª reunión (1990) asignó una IDA de 15 mg/kg de pc/d para acesulfame potásico.

Recomendación 1 – Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500	mg/kg		3	El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en leches fermentadas naturales.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1000	mg/kg		3	Véase la recomendación 3. Parece que los alimentos de algunas subcategorías alimentarias no contienen edulcorantes añadidos.
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	3000	mg/kg		3	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)		BMF		6	El uso de edulcorantes como aditivo alimentario en estas categorías de alimentos no está justificado.
01.6.1	Queso no madurado	500	mg/kg		3	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	2500	mg/kg		6	La categoría 05.1.1 contiene únicamente alimentos normalizados y las normas para productos permiten solamente 350 mg/kg
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	300	mg/kg		3	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	mg/kg		3	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	1000	mg/kg		6	
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	2000	mg/kg		6	Combinado bajo la categoría 07.2 (véase la recomendación 2)
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	1000	mg/kg		6	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	1000	mg/kg		6	Combinado bajo la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	500	mg/kg		6	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	1000	mg/kg		6	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	500	mg/kg		6	
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos	450	mg/kg		3	En esta categoría hay

⁴⁴ **Nota 68:** Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.

⁴⁵ **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

⁴⁶ **Nota 144:** Para uso en productos agridulces únicamente.

⁴⁷ **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

⁴⁸ **Nota D:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.

⁴⁹ **Nota E:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida.

⁵⁰ **Nota F:** Para pastas para untar a base de leche únicamente.

⁵¹ **Nota G:** Para uso en productos en forma líquida; 2000 mg/kg para productos en forma sólida.

⁵² **Nota H:** Para uso en cerveza de energía reducida o sin alcohol únicamente.

⁵³ **Nota J:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida.

⁵⁴ **Nota K:** Para uso en productos tipo jarabe o masticables; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida; 80 mg/kg en productos en forma líquida.

⁵⁵ **Nota L:** Pastas para untar a base de grasa.

⁵⁶ **Nota M:** 240 mg/kg para formas líquidas, 800 mg/kg para formas sólidas, 2400 mg/kg para formas tipo jarabe o masticables.

⁵⁷ **Nota N:** Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

Recomendación 1 – Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)					alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes.
14.2.3	Vinos de uva	500	mg/kg		3	
14.2.5	Aguamiel	500	mg/kg		3	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	350	mg/kg		3	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1000	mg/kg		6	Combinado bajo la categoría 15.0 (véase la recomendación 2)
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	1000	mg/kg		6	
15.3	Aperitivos a base de pescado	350	mg/kg		6	

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350	mg/kg	[Nota 145 ⁵⁸]	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350	mg/kg	[Nota 145]	6	Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350	mg/kg	[Nota 145]	6	Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	800	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	350	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	mg/kg	[Nota 138 ⁵⁹]	6	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	mg/kg	[Nota 145]	6	La fruta confitada necesita un edulcorante de volumen para obtener su textura bastante firme. Los sucedáneos del azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos como el acesulfame potásico para que la dulzura esté al nivel acostumbrado.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350	mg/kg	[Nota 138]	6	Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350	mg/kg	[Nota 138]	6	Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	350	mg/kg	[Nota 138]	3	

⁵⁸ **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

⁵⁹ **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	350	mg/kg	[Nota 138]	6	Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.
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	200	mg/kg	[Nota 144 ⁶⁰]	3	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350	mg/kg	[Nota 138]	6	Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos dulces sin azúcar. Se ha comprobado que el acesulfame potásico resiste las condiciones de esterilización utilizadas para los tipos corrientes de hortalizas en conserva. La dosis incluida de acesulfame potásico no es suficiente para proporcionar la dulzura adecuada. Se propone adaptarla a la dosis propuesta para la categoría 04.2.2.5 (1000 mg/kg).
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	350	mg/kg	Nota 97 ⁶¹	6	1) Para que sea consecuente con las normas del Codex para productos. En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para los productos sin azúcar los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis incluida es necesaria porque la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces mayor e incluso superior. Una dilución 10 veces mayor da lugar a 250 mg/L en la bebida. 2) Se necesita una DM de 2500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	350	mg/kg	[Nota 145] Nota 97	6	1) Para los productos sin azúcar los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis para esta categoría es demasiado baja para lograr el efecto técnico pretendido. 2500 mg/kg son necesarios tecnológicamente. 2) Se necesita una DM de 2500 mg/kg para

⁶⁰ **Nota 144:** Para uso en productos agrídulces únicamente.

⁶¹ **Nota97:** En productos **acabados** de cacao y chocolate.

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						lograr el efecto técnico pretendido.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	Se necesita una DM de 2000 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg		3	Una DM de 1000 mg/kg es necesaria tecnológicamente.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	mg/kg	[Nota 145]	6	Una DM de 1000 mg/kg es necesaria tecnológicamente.
05.2.1	Caramelos duros	500	mg/kg	[Nota 145]	6	Se necesita una dosis máxima de 2500 mg/kg para dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento. Los caramelos duros sin azúcar se basan en alcoholes de azúcar muchos de los cuales tienen menor dulzura que la base de jarabe de azúcar de glucosa de los productos corrientes. En ese caso la dulzura se modifica con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son apropiados para estos productos puesto que su sabor adapta la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son carcinógenos. La dosis propuesta representa la necesidad para los caramelos duros.
05.2.2	Caramelos blandos	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	Se necesita una dosis máxima de 2000 mg/kg para dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento. Los caramelos blandos sin azúcar se basan en alcoholes de azúcar muchos de los cuales tienen menor dulzura que la base de jarabe de azúcar de glucosa de los productos corrientes. En ese caso la dulzura se modifica con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son apropiados para estos productos puesto que su sabor adapta la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son carcinógenos. La dosis propuesta representa la necesidad para los caramelos blandos.
05.2.3	Turrón y mazapán	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	Los edulcorantes intensos se utilizan como productos sin azúcar de esta categoría, que muchas veces se basan en polioles en vez de en

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						azúcar. Es muy frecuente que estos productos contengan edulcorantes intensos para adaptar su dulzura y situarla al nivel más alto de los productos a base de azúcar. El uso de edulcorantes intensos en estos productos es habitual en muchos países. Una DM de 2000 mg/kg representa la necesidad para los turrone y el mazapán.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	[Nota 145]	6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1200	mg/kg	[Nota 145] & Nota N ⁶²	6	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	200	mg/kg		3	1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes). 2) Aromatizante/edulcorante para grupos de productos específicos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	350	mg/kg	[Nota 145]	6	Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1000	mg/kg		3	1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes). 2) Actualmente se utiliza en el pan en varios países. En algunos países hay en el mercado productos edulcorados de esta categoría. El acesulfame potásico permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. Es estable durante el horneado. 3) En algunos países hay en el mercado productos edulcorados de esta categoría. El acesulfame potásico permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. Es estable durante el horneado. Debería identificarse la categoría correcta para estos productos si esta no se considera la categoría correcta para tales productos. En su lugar la categoría 7.1.1 panes y panecillos puede describir mejor los productos disponibles actualmente.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000	mg/kg	[Nota D ⁶³]	6	

⁶² **Nota N:** Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	[Nota 144]	6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	mg/kg	[Nota 144]	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	350	mg/kg	[Nota 145]	6	Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	1000	mg/kg		6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) Los productos que no son en base a sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o que tienen niveles sólidos secos más bajos son menos dulces que los productos corrientes. Los edulcorantes estables como el acesulfame potásico dan el nivel estándar de dulzura.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF		3	
12.4	Mostazas	350	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	110	mg/kg	[Nota 138]	6	
12.6	Salsas y productos análogos	1000	mg/kg			1) Utilizado para salsas emulsionadas y no emulsionadas. 2) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 3) Edulcorante resistente al calor, no nutritivo para productos bajos en calorías.
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500	mg/kg		6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados agradables ayuda al cumplimiento del paciente de una dieta que de lo contrario es muy restringida.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	450	mg/kg		6	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos	450	mg/kg		3	

⁶³ **Nota D:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6					
13.6	Complementos alimenticios	350	mg/kg	[Nota E ⁶⁴]	6	<p>1) El acesulfame potásico se utiliza en suplementos alimenticios como edulcorante intenso. Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas de mascar, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida. Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. Pero todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 2000 mg / kg. Se observa que en la anterior recomendación del GTe únicamente se daba la dosis máxima de uso de este edulcorante en suplementos alimenticios en forma líquida y se remitía a la nota 155 para la dosis máxima de la forma sólida. No obstante, en la nota 155 no se incluía la dosis máxima de uso de este edulcorante en suplementos alimenticios proporcionados en una forma tipo jarabe o masticables.</p> <p>2) La nota E propuesta es confusa e incompleta porque no justifica formas tipo jarabe o formas masticables de suplementos dietéticos. Para tales productos se necesita una DM de 2000 mg/kg de acesulfame potásico. El uso de edulcorantes en los suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y a su bajo peso individual. La dosis más alta debería ser la dosis retenida determinada para cada edulcorante para</p>

⁶⁴ **Nota E:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida.

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						suplementos alimenticios y suprimir las notas.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	350	mg/kg	[Nota 145]	6	Gracias a su buena estabilidad en los líquidos, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados. La dosis debería adaptarse a 14.1.2.1 Zumo (jugo) de frutas. Como los hidratos de carbono del zumo (jugo) proporcionan algo de dulzura es suficiente una dosis más baja que para las bebidas a base de agua.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	350	mg/kg	Nota 127, [145]	3	Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados. Sin embargo, la asignación de una dosis numérica a los concentrados no concuerda con las disposiciones de transferencia del preámbulo de la norma. Por tanto se propone incluir la misma dosis que para las bebidas listas para el consumo.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	350	mg/kg	Nota, 127, [145]	3	Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados. Sin embargo, la asignación de una dosis numérica a los concentrados no concuerda con las disposiciones de transferencia del preámbulo de la norma. Por tanto se propone incluir la misma dosis que para las bebidas listas para el consumo.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	350	mg/kg	[Nota 145]	6	1) El acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas a base de agua aromatizadas. Pedimos que se suprima la nota 147 porque es innecesaria y el término "energía reducida" no ha sido definido por el

Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						Codex. 2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados. 3) Una DM de 600 mg/kg es necesario tecnológicamente.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	350	mg/kg		6	1) En la UE sólo está permitido para la cerveza de energía reducida o sin alcohol. 2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, incluidos los tipos de cerveza dulce. En productos embotellados con microorganismos, éstos no degradan los edulcorantes intensos.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	350	mg/kg		6	Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, incluida la sidra y el zumo (jugo) de peras.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	350	mg/kg		3	1) Los edulcorantes intensos se utilizan para producir las bebidas sin azúcar de esta categoría. Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos. 2) Una DM de 500 mg/kg es necesario tecnológicamente.
15.0	Aperitivos listos para el consumo	350	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2000	mg/kg		3	El uso de acesulfame potásico a una dosis de hasta 3000 mg/kg en esta categoría permite la fabricación de blanqueadores para bebidas preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono. Los blanqueadores para bebidas se producen para la venta directa o el uso directo por los

Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
						consumidores y donde más se utilizan es en el café. Como mucha gente prefiere el café dulce al café sin endulzar, utiliza también edulcorantes de mesa. La inclusión del acesulfame potásico para esta categoría permite la producción de productos de combinación. Debe observarse que la adición de hidratos de carbono a tales productos puede dar lugar a reacciones de pardeamiento no deseadas deteriorando la apariencia del producto mientras el acesulfame potásico permanece inerte.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	mg/kg		3	1) Asignado de nuevo a esta subcategoría. 2) El uso de acesulfame potásico en esta categoría permite la fabricación de sucedáneos de nata (crema) preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas ni otros alimentos.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1000	mg/kg		3	1) Reasignado a subcategoría. 2) El uso de acesulfame potásico en esta categoría permite la fabricación de leche y nata (crema) en polvo preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. La adición de hidratos de carbono a tales alimentos puede dar lugar a reacciones de pardeamiento con deterioro del aspecto del producto y del valor de proteínas mientras el acesulfame potásico permanece inerte.
01.6.5	Productos análogos al queso	350	mg/kg		3	El uso de acesulfame potásico a una dosis de hasta 500 mg/kg en esta categoría permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurados preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico provocando pérdida de dulzura y aumento de acidez mientras que el acesulfame potásico no es metabolizado por estas bacterias y permanece inerte.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1000	mg/kg		3	Se propone acesulfame potásico para esta categoría para poder fabricar productos aromatizados preedulcorados, puesto que esta categoría incluye productos con aromas añadidos. Tienen los mismos requisitos tecnológicos que sus equivalentes a base de productos lácteos.

Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	mg/kg		6	Normalmente las frutas se congelan como tales pero a veces se edulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.2	Frutas desecadas	500	mg/kg		6	Normalmente las frutas se deshidratan como tales pero a veces se edulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500	mg/kg		6	Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.
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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350	mg/kg		6	Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. Se ha comprobado que el acesulfame potásico resiste las condiciones de esterilización utilizadas para los tipos corrientes de fruta en conserva. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.
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))	2500	mg/kg		6	Algunos productos de esta categoría son dulces. El acesulfame potásico permite producir productos dulces sin adición de azúcar puesto que es resistente al termotratamiento. La dosis indicada parece ser más elevada de lo que es necesario tecnológicamente. Se propone sustituirla por 1000 mg/kg.
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 la categoría 12.10	1000	mg/kg		3	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. El acesulfame potásico no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto puede mejorar su estabilidad de almacenado, ni tampoco se degrada durante la pasteurización o almacenamiento de estos productos. La dosis se adapta a 04.1.2.3, 04.1.2.10 y 04.2.2.3.

Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
05.3	Goma de mascar	5000	mg/kg		6	<p>1) 3500 mg/kg está justificada tecnológicamente.</p> <p>2) El acesulfame potásico es necesario tecnológicamente a dosis de hasta 5.000 mg por kilogramo de goma de mascar. Pese a que en la bibliografía se señala su solubilidad en agua de 27 gramos a 100 ml, en la boca el acesulfame potásico no se disuelve rápidamente y, por tanto, necesita esta dosis para compensar este retraso en la percepción sensorial.</p> <p>3) Existe comercio de goma de mascar que contiene 5000 mg/kg.</p> <p>Por ejemplo, la India, Kenia, Corea del Sur, Malasia, Japón, Filipinas, Hong Kong y Vietnam han establecido una DM de 5000 mg/kg. Además, México, Taiwán, Singapur y los EE.UU. han establecido un límite de BPF.</p>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	[Nota 144]		Nuevo uso propuesto.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2000	mg/kg		3	Las hierbas, especias, aderezos y condimentos a veces se modifican y se suavizan añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma. El acesulfame potásico es un edulcorante y aromatizante. Los aderezos y condimentos se venden también directamente a los consumidores; es necesario incluir el acesulfame potásico en esta categoría de productos.
12.3	Vinagres	2000	mg/kg		3	El vinagre a veces se modifica y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma. El acesulfame potásico es estable en el vinagre y equilibra bien su acidez. El vinagre se vende también directamente a los consumidores; es necesario incluir el acesulfame potásico en esta categoría.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	350	mg/kg	[Nota 145]		<p>1) Nuevo uso propuesto.</p> <p>2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentradas.</p> <p>3) Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente sin la nota 145.</p>
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600	mg/kg		3	<p>1) El acesulfame potásico se utiliza ampliamente en cafés enlatados.</p> <p>2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y</p>

Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	500	mg/kg		3	Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, incluyendo la sidra y el zumo (jugo) de pera.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	350	mg/kg		3	Permitido en jaleas y postres lácteos y a base de grasas, salsas y aperitivos.

ALITAME (SIN 956)

56. El JECFA en su 46ª reunión (1996) asignó una IDA de 1 mg/kg de pc/d para alitame

Recomendación 1 - Alitame, SIN 956						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe	
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	60 mg/kg		6	El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en las leches fermentadas naturales.	
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	100 mg/kg		6	No se ha identificado ninguna necesidad tecnológica.	
05.0	Confitería	300 mg/kg		6	En la categoría de alimentos 05.1.1 no hay alimentos no normalizados y las normas del Codex para productos no establecen el uso de alitame.	
07.0	Productos de panadería	200 mg/kg		6	Limitado a la subcategoría 07.1 (véase la recomendación 2).	

Recomendación 2 - Alitame, SIN 956						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe	
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	100 mg/kg	[Nota 145]	6		
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg	[Nota 145]	6		
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100 mg/kg	[Nota 145]	6		
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100 mg/kg	[Nota 138]	6		
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	300 mg/kg		6	El alitame es necesario tecnológicamente hasta 300 mg/kg de goma de mascar. Tiene 2000 veces la dulzura de la sucrosa y proporciona un sabor dulce de azúcar muy nítido sin dejar sabor posterior. El alitame ofrece también las siguientes ventajas adicionales: es un edulcorante mucho más potente que el aspartamo, acesulfame potásico, la sacarina, los ciclamatos y la sucralosa, por	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg		6		
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg		6		
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg		6		
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 turroneos, etc.	300 mg/kg		6		
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		6		
05.4	Decoraciones (p. ej., para	300 mg/kg		6		

Recomendación 2 - Alitame, SIN 956						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces					ello se requiere menos cantidad para obtener un nivel dado de dulzura. La calidad de su sabor es mucho mejor y es más estable térmica e hidrolíticamente que algunos de los demás edulcorantes de alta intensidad, dando a la goma de mascar un período de validez más largo.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	200	mg/kg		6	Aprobado para galletas, bizcochos y pasteles.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	200	mg/kg		6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) El alitame mejora la dulzura y el perfil de aroma de estos productos y proporciona estabilidad hidrolítica. 3) Mejora la dulzura y el perfil de aroma. 4) Los productos que no son en base a sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o que tienen niveles de sólidos secos más bajos son menos dulces que los productos normales. Los edulcorantes estables como el alitame dan el nivel de dulzura estándar. El alitame mejora la dulzura y el perfil de aroma.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF		6	
12.5	Sopas y caldos	40	mg/kg	[Nota 145]	6	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	mg/kg		6	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	40	mg/kg	[Nota 145]	6	

Recomendación 3 - Alitame, SIN 956						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	100	mg/kg			1) Nuevo uso propuesto. 2) El alitame permite la fabricación de sucedáneos de nata (crema) preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100	mg/kg		6	Las hierbas, especias, aderezos y condimentos a veces se modifican y se suavizan añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma, como alitame y otros edulcorantes intensos.

ASPARTAMO, SIN 951

57. El JECFA en su 25ª reunión (1981) asignó una IDA de 40 mg/kg de pc/d para aspartamo.

Recomendación 1 – Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	2000	mg/kg		6	El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en las leches fermentadas naturales.
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	6000	mg/kg		3	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	6000	mg/kg		3	
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	1000	mg/kg		6	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500	mg/kg		6	DM combinada en la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	350	mg/kg		6	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	350	mg/kg		6	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	350	mg/kg		6	
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	800	mg/kg	Nota 84 ⁶⁵	3	

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	600	mg/kg	[Nota 145]	6	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6000	mg/kg		3	1) Aprobado para la nata (crema) nata (crema) de contenido de grasa reducido y nata (crema) ligera). 2) Se utiliza a una dosis de 1000 mg/kg para la nata (crema) para batir como edulcorante artificial cuando se necesitan valores de energía mucho más bajos para productos bajos en calorías.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	2000	mg/kg		6	Se utiliza aspartamo en vez de azúcares para hacer productos lácteos (sin aromatizar) naturales edulcorados bajos y reducidos en julios. El aspartamo permite la fabricación de leche y nata (crema) en polvo preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono, aromas ni otros alimentos.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	

⁶⁵ Nota 84: Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	300	mg/kg	[Nota 144]	6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	La fruta se esteriliza con frecuencia con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos dulces sin azúcar. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	1) En el mercado canadiense hay pastas de frutas para untar que contienen cantidades de aspartamo a esta dosis de uso. 2) Para estos productos son aplicables las mismas consideraciones que para las confituras, jaleas y mermeladas. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.7	Frutas confitadas	2000	mg/kg	[Nota 145]	6	La fruta confitada requiere un edulcorante de volumen para conseguir su textura bastante firme. Los sucedáneos del azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos para obtener un nivel de dulzura normal.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	
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	300	mg/kg	[Nota 144]	3	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	
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 la categoría 12.10	1000	mg/kg	[Nota 138]	6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	3000	mg/kg	Nota 97	6	1) Para que sea consecuente con las normas del Codex para productos. En esta categoría

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						no hay alimentos no normalizados. 2) Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para productos sin azúcar, los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis incluida es necesaria puesto que la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces mayor e incluso superior.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para productos sin azúcar, los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis incluida es necesaria puesto que la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces mayor e incluso superior.
05.3	Goma de mascar	10000	mg/kg	[Nota 68 ⁶⁶]	6	1) 10.000 mg/kg de aspartamo (disposición según las regulaciones canadienses) corresponde a la dosis de este edulcorante en las gomas de mascar que hay en el mercado canadiense. 2) El aspartamo es necesario tecnológicamente a niveles de hasta 10.000 mg por kilogramo de goma de mascar. El aspartamo proporciona un sabor dulce muy nítido sin dejar sabor posterior. El aspartamo es mucho menos soluble que la sucrosa y necesita una dosis de uso más elevada para lograr un impacto de dulzura comparado a un producto edulcorado con sucrosa. Su ventaja sobre el producto de sacarina es su sabor posterior nítido. 3) El aspartamo es necesario tecnológicamente a niveles de hasta 10.000 mg/kg. El aspartamo proporciona un sabor dulce muy nítido sin dejar sabor posterior. El aspartamo es mucho menos soluble que la sucrosa y necesita una dosis de uso más elevada para lograr un impacto de dulzura comparado a un producto edulcorado con sucrosa. El edulcorante se libera progresivamente al mascar la goma de mascar.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	

⁶⁶ **Nota 68:** Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	fruta) y salsas dulces					
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000	mg/kg	[Nota 145, & N ⁶⁷]	6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	4000	mg/kg		6	1) Esta dosis de uso es aplicable en Canadá para el aspartamo encapsulado (para prevenir su degradación durante el horneado) en productos de panadería no normalizados y mezclas para hornear. JP utilizado para pan y productos de panadería corrientes. 2) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes) 3) Utilizado en algunos panes para mejorar el sabor. 4) En algunos países hay en el mercado productos edulcorados de esta categoría. El aspartamo permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. El aspartamo también puede utilizarse para mejorar el aroma de panes de multocereales. Debería identificarse la categoría correcta para estos productos si esta no se considera la categoría correcta para tales productos. En su lugar, la categoría 7.1.1 panes y panecillos puede describir mejor los productos disponibles actualmente.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1700	mg/kg	[Nota D]	6	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	[Nota 144]	6	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	[Nota 144]	6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	mg/kg	[Nota 144]	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000	mg/kg	[Nota 145]	6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	3000	mg/kg		6	1) Utilizado para jarabes. 2) Utilizado en varios jarabes para panqueques sin incluir el jarabe de arce. 3) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF		6	
12.4	Mostazas	350	mg/kg		6	

⁶⁷ **Nota N:** Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
12.6	Salsas y productos análogos	350	mg/kg		6	
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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	350	mg/kg	[Nota 145, F ⁶⁸]	6	Algunas ensaladas de hortalizas que recaen bajo esta categoría contienen vinagre, cuyo sabor tiene que suavizarse tal como se habló para la categoría 12.3 vinagre.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1000	mg/kg		6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) El aspartame se utiliza actualmente en una serie de alimentos para fines dietéticos especiales en la UE y alimentos médicos en los EE.UU. Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados agradables ayuda al cumplimiento del paciente de una dieta que de lo contrario es muy restringida.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	800	mg/kg		6	
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	1000	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	600	mg/kg	[Nota G ⁶⁹]	6	1) El aspartamo se utiliza en suplementos alimenticios (categoría 13.6) como edulcorante intenso. Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas masticables, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida. Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. Todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 5500mg / kg. 2) La nota G propuesta es confusa e incompleta puesto que no justifica el uso de aspartamo en formas tipo jarabe o masticables de suplementos dietéticos. En estos tipos de productos se necesita una DM de 5500 mg/kg de aspartamo. El uso de edulcorantes en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías

⁶⁸ **Nota F:** Para pastas para untar a base de leche únicamente.

⁶⁹ **Nota G:** Para uso en productos en forma líquida; 2000 mg/kg para productos en forma sólida.

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y a su bajo peso individual. La dosis más elevada debería ser la dosis retenida determinada para cada edulcorante para suplementos alimenticios y suprimir las notas. 3) Se necesita una DM de 5500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	600	mg/kg	[Nota 145]	6	El aspartamo se utiliza ampliamente en todos los tipos de bebidas listas para el consumo así como concentradas.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	600	mg/kg	Nota 127, [Nota 145]	6	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	600	mg/kg	[Nota 145]	6	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	600	mg/kg	Nota 127, [Nota 145]	6	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	mg/kg	[Nota 145]	6	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	600	mg/kg	[Nota H ⁷⁰]	6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	600	mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	600	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	6000	mg/kg		3	El aspartamo se utiliza en lugar de azúcares para elaborar productos lácteos (sin aromatizar) naturales edulcorados bajos y reducidos en julios. Los edulcorantes intensos como el aspartamo permiten la fabricación de blanqueadores para bebidas preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	mg/kg		6	El aspartamo se utiliza en lugar de azúcares para elaborar productos lácteos (sin aromatizar) naturales edulcorados bajos y reducidos en julios. El aspartamo permite la fabricación de sucedáneos de nata (crema) preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos.
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	5000	mg/kg		3	Aprobado para leche deshidratada, leche en polvo, nata (crema) en polvo.
01.6.1	Queso no madurado	1000	mg/kg		3	Algunos quesos no madurados como el "cottage cheese" bajo en grasa se consideran productos dietéticos y por tanto la retención o aprobación del aspartamo ofrecería oportunidades para las versiones aromatizadas en que se necesita algo de endulzamiento pero sin afectar de forma significativa el valor de energía.
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	mg/kg		6	El aspartamo permite la

⁷⁰ Nota H: Para uso en cerveza de energía reducida o sin alcohol únicamente.

Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurado preedulcorado sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico que produce pérdida de dulzura y aumento de la acidez mientras que el aspartamo no es metabolizado por estas bacterias y permanece inerte.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1000	mg/kg		3	El aspartamo permite la fabricación de productos aromatizados preedulcorados, puesto que esta categoría incluye productos con adición de aromas. Tienen los mismos requisitos tecnológicos que sus equivalentes a base de productos lácteos.
04.1.2.1	Frutas congeladas	2000	mg/kg		3	Las frutas se congelan con frecuencia como tales pero a veces preedulcoradas con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.2	Frutas desecadas	3000	mg/kg		6	Las frutas se deshidratan con frecuencia como tales pero a veces preedulcoradas con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	1000	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agrídulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejora la estabilidad de conservación.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1000	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agrídulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejora la estabilidad de conservación.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	1000	mg/kg		6	Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis de aspartamo incluida proporciona la dulzura adecuada.
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))	3000	mg/kg		6	Algunos productos de esta categoría son dulces. El aspartamo permite la producción de productos dulces sin adición de azúcar.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos,	1000	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos

Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas					productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejora la estabilidad de conservación.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 1000 mg/kg con la nota 145 está justificada tecnológicamente. 2) Una DM de 3000 mg/kg está justificado tecnológicamente.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	2500	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg con la nota 145 está justificada tecnológicamente. 2) Una DM de 2500 mg/kg está justificado tecnológicamente.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg con la nota 145 está justificada tecnológicamente. 2) Una DM de 3000 mg/kg está justificado tecnológicamente.
05.2.1	Caramelos duros	10000	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg en la categoría más amplia (05.2) con la nota 147 está justificada tecnológicamente. 2) El caramelo duro sin azúcar está basado en alcoholes de azúcar, muchos de los cuales tienen una dulzura más baja que la base de jarabe de glucosa-azúcar de productos normales. Entonces la dulzura se modifica con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son apropiados para estos productos puesto que su sabor completa la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son carcinógenos. La dosis propuesta de 10.000 mg/kg representa la necesidad para el caramelo duro.
05.2.2	Caramelos blandos	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg en la categoría más amplia (05.2) con la nota 147 está justificada tecnológicamente. 2) El caramelo blando sin azúcar está basado en alcoholes de azúcar muchos de los cuales tienen una dulzura más baja que la base de jarabe de glucosa-azúcar de productos normales. Entonces la dulzura se modifica con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son apropiados para estos productos puesto que su sabor completa la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son carcinógenos. La dosis propuesta de 3000 mg/kg representa la necesidad para el caramelo blando.
05.2.3	Turrón y mazapán	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg en la categoría más amplia (05.2) con la nota 147 está justificada tecnológicamente. 2) Los edulcorantes intensos se utilizan como productos sin azúcar de esta categoría, que muchas veces se basan en polioles en vez de en azúcar. Estos productos

Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						contienen con mucha frecuencia edulcorantes intensos para modificar su dulzura y colocarlos a un nivel más alto de productos a base de azúcar. El uso de edulcorantes intensos en estos productos es habitual en muchos países. La dosis propuesta de 3000 mg/kg representa la necesidad para los turrone y el mazapán.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300	mg/kg		6	Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos, p.ej. productos bajos en calorías, resistentes al calor.
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	300	mg/kg		6	Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos, p.ej. productos bajos en calorías, resistentes al calor.
12.2.2	Aderezos y condimentos	2000	mg/kg		6	Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes como aspartamo y otros edulcorantes intensos.
12.3	Vinagres		BMF		3	1) Se propone la DM numérica de 2000 mg/kg. 2) A veces el vinagre se modifica y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce, aromatizante. El aspartamo es estable en el vinagre y equilibra bien su acidez.
12.5	Sopas y caldos	600	mg/kg		6	1) Una DM de 110 mg/kg con la nota 138 está justificada tecnológicamente. 2) Una DM de 600 mg/kg está justificada tecnológicamente.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	5000	mg/kg		3	1) Los miembros de ICBA producen cafés enlatados que se sirven calientes pero no se ha notificado el uso de aspartamo en estos productos. 2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos, el aspartamo se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y concentrados.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	700	mg/kg		6	Los edulcorantes intensos se utilizan ampliamente en estas bebidas, incluida la sidra y el zumo (jugo) de peras.
14.2.5	Aguamiel	700	mg/kg		6	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	700	mg/kg		6	Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500	mg/kg		6	1) Los productos deberían colocarse en las categorías apropiadas. 2) Los aperitivos pueden ser salados, picantes o edulcorados. Para productos edulcorados sin azúcar tienen que utilizarse edulcorantes intensos como el aspartamo.

ASPARTAMO-ACESULFAME, (SIN 962)

58. El JECFA en su 55ª reunión (2000) concluyó que las mitades de la sal de aspartamo y acesulfame estarían cubiertas por la IDA del aspartamo (40 mg/kg de pc) y acesulfame potásico (15 mg/kg de pc).

59. Los anteproyectos de dosis máximas de uso para la sal de aspartamo-acesulfame se expresan actualmente en la NGAA como sal de aspartamo-acesulfame. Expresar las dosis de uso como sal es válido científicamente porque las dosis pueden convertirse fácilmente a sus equivalentes correspondientes de aspartamo y acesulfame potásico. Como el JECFA concluyó que las mitades de aspartamo y acesulfame en la sal de aspartamo-acesulfame están incluidas en la IDA establecida para el aspartamo y acesulfame potásico, todo uso combinado de los edulcorantes individuales y la dosis equivalente del edulcorante de la sal doble no debería exceder la dosis máxima de uso para el edulcorante individual. En base a estos conceptos, el GTe recomienda que el CCFA convenga en el siguiente enfoque para expresar las dosis máximas de uso aceptables para la sal de aspartamo-acesulfame.

Recomendación 1 - Aspartamo-Acesulfame, SIN 962

Las dosis máximas de uso aceptables se expresarán sobre lo siguiente:

- a. Base de sal de aspartamo-acesulfame.
- b. Individualmente o en combinación con aspartamo o acesulfame potásico.
- c. Cambiar las notas 113⁷¹ y 119⁷² actuales asociadas con los anteproyectos de disposiciones para aspartamo-acesulfame por la nota siguiente:

Las dosis de uso se expresan como mg de sal de aspartamo-acesulfame por Kg. de alimento. Cuando se utiliza como mezcla con aspartamo o acesulfame potásico: 1) Uso combinado de aspartamo y sal de aspartamo-acesulfame (expresado como equivalentes de aspartamo multiplicando la dosis de uso de aspartamo-acesulfame por 0,44) no debería exceder la dosis máxima de uso para aspartamo; 2) Uso combinado de acesulfame potásico y sal de aspartamo-acesulfame (expresado como equivalentes de acesulfame potásico multiplicando la dosis de uso de la sal de aspartamo-acesulfame por 0,64) no debería exceder la dosis máxima de uso para el acesulfame potásico.

- d. Añadir la siguiente nota a todas las disposiciones para el acesulfame potásico.

No debe exceder la dosis máxima de uso para acesulfame potásico (SIN 952) individualmente o en combinación con sal de aspartamo-acesulfame (SIN 952) expresado en forma de equivalentes de acesulfame potásico (la dosis equivalente de acesulfame potásico para la sal de aspartamo-acesulfame calculada multiplicando la dosis de uso de sal de aspartamo-acesulfame por 0,44).

- e. Añadir la siguiente nota a todas las disposiciones para el aspartamo:

No debe exceder la dosis máxima de uso para aspartamo (SIN 951) individualmente o en combinación con sal de aspartamo-acesulfame (SIN 952) expresado como los equivalentes de aspartamo (la dosis equivalente de aspartamo para la sal de aspartamo-acesulfame calculada multiplicando la dosis de uso de sal de aspartamo-acesulfame por 0,64).

60. Para un dosis máxima de uso aceptable en particular para el aspartamo o el acesulfame potásico se aplica un factor de conversión (1,55 ó 2,27, respectivamente) para obtener una dosis máxima de uso equivalente aceptable expresada como sal de aspartamo-acesulfame. A continuación se muestran ejemplos de dosis de uso seleccionadas para aspartamo y acesulfame potásico.

⁷¹ **Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.

⁷² **Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.

Aspartamo		
Dosis de aspartamo	Dosis de aspartamo expresada como sal de acesulfame potásico	Dosis redondeada al alza o a la baja según el múltiplo más próximo de 50
300	465	450
350	543	550
500	775	750
600	930	950
700	1085	1100
800	1240	1250
1000	1550	1550
2000	3100	3100
2500	3875	3850
3000	4650	4650
4000	6200	6200
5000	7750	7750
5500	8525	8500
6000	9300	9300
10000	15500	15500

Acesulfame		
Dosis de acesulfame potásico	Dosis de acesulfame potásico expresada como sal de acesulfame potásico	Dosis redondeada al alza o a la baja según el múltiplo más próximo de 50
110	250	250
200	454	450
350	795	800
450	1022	1000
500	1135	1150
600	1362	1350
800	1816	1800
1000	2270	2250
1200	2724	2700
2000	4540	4550
2500	5675	5650
3000	6810	6800
3500	7945	7950
5000	11350	11350
15000	34050	34050

Recomendación 2 – Aspartamo-acesulfame, SIN 962

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1130	mg/kg	Nota 113	3	El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en leches fermentadas naturales.
01.4.1	Nata (crema) pasterizada (natural)	2270	mg/kg	Nota 113	3	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	2270	mg/kg	Nota 113	3	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	2270	mg/kg	Nota 113	3	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	6820	mg/kg	Nota 113	3	
01.6.1	Queso no madurado	1130	mg/kg	Nota 113	3	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	4660	mg/kg	Nota 119	3	En esta categoría no hay alimentos no normalizados y las normas del Codex relevantes (105 y 141) no establecen el uso de este aditivo alimentario.
05.2.1	Caramelos duros	5680	mg/kg	Notas 113 & 145	3	DM combinada en la categoría 05.2 (véase la recomendación 2)
05.2.2	Caramelos blandos	4540	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
05.2.3	Turrón y mazapán	2270	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	770	mg/kg	Nota 119	3	DM combinada en la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	540	mg/kg	Nota 119	3	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	540	mg/kg	Nota 119	3	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	540	mg/kg	Nota 119	3	
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1020	mg/kg	Nota 113	3	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes.

Recomendación 2 – Aspartamo-acesulfame, SIN 962						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.2.5	Aguamiel	1080	mg/kg	Nota 113	3	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	790	mg/kg	Nota 113	3	

Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	800	mg/kg	Notas 113 ⁷³ & 145 ⁷⁴	3	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4545	mg/kg	Nota 113	3	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1550	mg/kg	Nota 119 ⁷⁵	3	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	3100	mg/kg	Nota 119	3	
01.6.5	Productos análogos al queso	800	mg/kg	Nota 113	3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1150	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1550	mg/kg	Nota 119	3	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1150	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1550	mg/kg	Notas 119 & 145	3	
04.1.2.1	Frutas congeladas	1150	mg/kg	Nota 113	3	
04.1.2.2	Frutas desecadas	1150	mg/kg	Nota 113	3	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1150	mg/kg	Notas 113 & 144 ⁷⁶	3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	450	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	550	mg/kg	Notas 119 & 138 ⁷⁷	3	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	2250	mg/kg	Notas 113 & 138	3	
04.1.2.7	Frutas confitadas	1150	mg/kg	Nota 113	3	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	800	mg/kg	Notas 113 & 138	3	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	800	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	800	mg/kg	Nota 113	3	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	800	mg/kg	Nota 113	3	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	1150	mg/kg	Nota 113	3	
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	450	mg/kg	Nota 119 & 144	3	

⁷³ **Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.

⁷⁴ **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

⁷⁵ **Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.

⁷⁶ **Nota 144:** Para uso en productos agridulces únicamente.

⁷⁷ **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
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	800	mg/kg	Nota 113	3	
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))	4650	mg/kg	Nota 119	3	
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	800	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
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 la categoría 12.10	2250	mg/kg	Nota 113	3	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1150	mg/kg	Nota 113	3	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	4550	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	2250	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
05.1.5	Productos de cacao y chocolate	2250	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
05.2	Confitería	5700	mg/kg	Notas 113 & 145	3	DM combinada de todas las subcategorías.
05.3	Goma de mascar	4550	mg/kg	Notas 68 & 113	3	La sal de aspartamo-acesulfame es aproximadamente 350 veces más dulce que el azúcar. Esta sal tiene varias ventajas en comparación con una mezcla física de los edulcorantes individuales de aspartamo y acesulfame potásico. En la goma de mascar es muy importante que durante el mascado el sabor se conserve el mayor tiempo posible, para lo cual es una condición esencial que la dulzura dure más tiempo. Cuando se utilizan mezclas de aspartamo y acesulfame potásico la duración de la dulzura se puede extender encapsulando los edulcorantes, y liberando la dulzura gradualmente durante el mascado. La sal de aspartamo-acesulfame no necesita ser encapsulada, pero da lugar ya de por sí a una dulzura prolongada. Además de ello, el uso de la sal de aspartamo-acesulfame da lugar a un impulso extra de dulzura

Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						después de mascar unos minutos, lo cual proporciona una goma de mascar de mejor sabor para el consumidor.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1150	mg/kg	Nota 113	3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1550	mg/kg	Notas 119 & 145	3	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	800	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	2250	mg/kg	Nota 113	3	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	2250	mg/kg	Notas 77 ⁷⁸ & 113	3	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	450	mg/kg	Nota 113	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	450	mg/kg	Nota 113	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	800	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	2250	mg/kg	Nota 113	3	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF	Nota 113	3	
12.2.2	Aderezos y condimentos	3100	mg/kg	Nota 113	3	
12.3	Vinagres	4550	mg/kg	Nota 113	3	
12.4	Mostazas	550	mg/kg	Nota 119	3	
12.5	Sopas y caldos	250	mg/kg	Notas 113 & 138	3	
12.6	Salsas y productos análogos	750	mg/kg	Nota 119		
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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	1550	mg/kg	Notas 113 & 145	3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1000	mg/kg	Nota 113	3	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1000	mg/kg	Nota 113	3	
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	1150	mg/kg	Nota 113	3	
13.6	Complementos alimenticios	2000	mg/kg	Nota 113	3	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1350	mg/kg	Nota 113	3	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1350	mg/kg	Nota 113 & 127 ⁷⁹	3	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1350	mg/kg	Nota 113		Nuevo uso propuesto para que sea consecuente con el uso en la categoría 14.1.3.4

⁷⁸ **Nota 77:** Para usos nutricionales especiales únicamente.

⁷⁹ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1350	mg/kg	Nota 113 & 127	3	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	950	mg/kg	Notas 119 & 145	3	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1350	mg/kg	Nota 113	3	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	800	mg/kg	Notas 113 & 138	3	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	800	mg/kg	Nota 113	3	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1200	mg/kg	Nota 113	3	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	950	mg/kg	Nota 119	3	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	750	mg/kg	Notas 113 & 144	3	

CICLAMATOS (SIN 952)

61. El JECFA en su 26ª reunión (1982) asignó una IDA de grupo de 11 mg/kg de pc/d para ciclamato de calcio, ácido ciclohexilsulfámico y ciclamato sódico expresados todos como ácido ciclámico.

Recomendación 1 – Ciclamatos, SIN 952						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)		BMF	Nota 17	6	El proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en leches fermentadas naturales.
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	mg/kg	Nota 17	6	
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	100	mg/kg	Nota 17	6	
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	500	mg/kg	Nota 17	6	La subcategoría 05.1.1 no contiene alimentos no normalizados. Las normas del Codex 105 y 141 no contienen ninguna disposición para el uso de ciclamatos.
05.2.1	Caramelos duros	2500	mg/kg	Nota 17	6	DM combinada bajo la categoría 05.2 (véase la recomendación 2)
05.2.2	Caramelos blandos	500	mg/kg	Nota 17	6	
05.2.3	Turrón y mazapán	500	mg/kg	Nota 17	6	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	1600	mg/kg	Nota 17	6	DM combinada bajo la categoría 07.2 (véase la recomendación 2)
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bolos ingleses) y "muffins")	2000	mg/kg	Nota 17	6	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	1600	mg/kg	Nota 17	6	

Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	250	mg/kg	Nota 17 ⁸⁰ [Nota 145] ⁸¹	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1000	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	2000	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 138]	6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 138]	6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	250	mg/kg	Nota 17 127 ⁸² [Nota145]	6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	500	mg/kg	Nota 17 [Nota145]	6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg	Nota 17	6	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	mg/kg	Nota 17 [Nota145]	6	
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.	500	mg/kg	Nota 17 [Nota145]	6	
05.3	Goma de mascar	3000	mg/kg	Nota 17 [Nota 138]	6	El ciclamato es aproximadamente 30 veces más dulce que la sucrosa. El uso de este edulcorante es apropiado en la goma de mascar puesto que tiene un alto poder edulcorante y un sabor "puro" sin dejar el sabor amargo posterior de la sacarina. El ciclamato es necesario tecnológicamente a dosis de hasta 3.000 mg por kilogramo de goma de mascar. A esta dosis, el ciclamato se libera de forma gradual y está disponible para edulcorar el producto durante todo el tiempo de mascado. Con la dosis pedida de 3.000 mg de ciclamato por kilogramo de goma de mascar, se ha prestado la atención debida al valor de la IDA del edulcorante.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz,	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	

⁸⁰ **Nota 17:** Como ácido ciclámico.

⁸¹ **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

⁸² **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	puddines de mandioca)					
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1600	mg/kg	Nota 17 [Nota D⁸³]	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	500	mg/kg	Nota 17	6	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF	Nota 17	6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400	mg/kg	Nota 17	6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	400	mg/kg	Nota 17	6	
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	400	mg/kg	Nota 17	3	
13.6	Complementos alimenticios	400	mg/kg	Nota 17 [Nota J ⁸⁴]	6	Los ciclamatos se utilizan en suplementos alimenticios (categoría 13.6) como edulcorante intenso. Específicamente se utilizan en suplementos alimenticios líquidos, tabletas y cápsulas masticables y en tabletas efervescentes como suplemento alimenticio que se disuelven en agua para formar una bebida. Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. No obstante, todas las aplicaciones pueden adaptarse a una dosis máxima de 1250 mg/Kg. 2) La nota J propuesta es confusa e incompleta porque no justifica el uso de los ciclamatos en las formas tipo jarabe o masticables. En tales alimentos se necesita una DM de 1250 m/kg de ciclamatos. El uso de ciclamatos en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con las demás categorías de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y su bajo peso individual. Debería mantenerse la dosis más alta determinada para cada edulcorante para los suplementos alimenticios y suprimir las notas.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	250	mg/kg	Nota 17 [Nota 145]	3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	250	mg/kg	Notas 17 & 127 ⁸⁵ [Nota 145]	3	

⁸³ **Nota D:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.

⁸⁴ **Nota J:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida.

Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	250	mg/kg	Nota 17	6	

Recomendación 3 - Ciclamatos, SIN 952						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para ciclamatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500	mg/kg	Nota 17	6	Estos productos contienen vinagre por razones de sabor y estabilidad microbiana. Para evitar el desarrollo de bacterias patógenas, el pH de estos productos se ha reducido a valores de alrededor de 4. Esto daría lugar a un marcado sabor ácido a no ser que la acidez se suavice mediante edulcorantes. Los edulcorantes intensos, como los ciclamatos, no son atacados por las bacterias que pueden encontrarse en estos productos y no soportan su desarrollo. En los productos agrídulces con un alto contenido en grasa puede ser incluso necesario utilizar un edulcorante intenso puesto que la solubilidad del azúcar no sería suficiente para lograr la dulzura pretendida. La dosis incluida es necesaria porque estos productos se utilizan con frecuencia en alimentos compuestos como ensaladas "delicatessen" y tienen que proporcionar un sabor agrídulce al producto compuesto.
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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	500	mg/kg	Nota 17	6	Algunas ensaladas de hortalizas que recaen en esta categoría contienen vinagre, cuyo sabor debe suavizarse añadiendo edulcorantes intensos, como el ciclamato.
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1500	mg/kg	Nota 17	6	El GTe no pudo llegar a un consenso sobre la DM de uso para estas categorías. El GTe recomienda que el CCFA considere si una DM de 800 mg/kg es aceptable en la categoría de alimentos más amplia 14.1.4 con las notas 17, 127 y [145]. Se informó al GTe de que una DM de 250 mg/kg no es viable tecnológicamente y requeriría importantes reformulaciones del producto en muchos países en que está permitido el ciclamato. El ciclamato es un edulcorante efectivo y estable con un buen perfil de sabor. A dosis bajas (<<400 ppm), la mejora de la calidad del sabor por el ciclamato
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1500	mg/kg	Nota 17	6	

⁸⁵ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 3 - Ciclamatos, SIN 952						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para ciclamatos de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						es insignificante y los efectos sinérgicos disminuyen considerablemente. La dulzura óptima en las mezclas de tres componentes se logra a la dosis de uso entre 600 y 700 aproximadamente mientras que las mezclas de dos componentes con sacarina necesitan dosis de uso más elevadas.

NEOTAMO (SIN 961)

62. El JECFA en su 61ª reunión (2003) asignó una IDA de 2 mg/kg de pc/d para neotamo.

Recomendación 1 – Neotamo, SIN 961						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4.1	Nata (crema) pasterizada (natural)		BMF		3	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)		BMF		3	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)		BMF		3	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)		BMF		3	
01.6.1	Queso no madurado	33	mg/kg		3	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100	mg/kg		3	La subcategoría 05.1.1 no contiene alimentos no normalizados. Las normas del Codex 105 y 141 no contienen ninguna disposición para el uso de neotamo.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	10	mg/kg		3	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	10	mg/kg		3	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	10	mg/kg		3	
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	33	mg/kg		3	
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	25	mg/kg		3	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Alimentos para Lactantes.

Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20	mg/kg	[Nota 145]	3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	mg/kg	[Nota 145]	3	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg	[Nota 145]	3	

Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg	[Nota 145]	3	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	mg/kg	[Nota 138]	3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	33	mg/kg	[Nota 145]	3	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	70	mg/kg	[Nota 138]	3	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	70	mg/kg	[Nota 138]	3	
04.1.2.7	Frutas confitadas	65	mg/kg	[Nota 145]	3	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	mg/kg	[Nota 138]	3	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	mg/kg	[Nota 145]	3	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	65	mg/kg	[Nota 138]	3	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	mg/kg	[Nota 138]	3	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	65	mg/kg	[Nota 138]	3	
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	10	mg/kg	[Nota 144]	3	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	33	mg/kg	[Nota 138]	3	
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 la categoría 12.10	33	mg/kg	[Nota 138]	3	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	33	mg/kg	Nota 97 ⁸⁶ [Nota 145]	3	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg	[Nota 145]	3	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	80	mg/kg	[Nota 145]	3	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	mg/kg	[Nota 145]	3	
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.	1000	mg/kg	[Nota 145]	3	
05.3	Goma de mascar	1000	mg/kg	[Nota 145]	3	El neotamo es un edulcorante intenso derivado del aspartamo. Es entre 7.000 y 13.000 veces tan dulce como el azúcar, y entre 30 y 60 veces tan dulce como el aspartamo. El neotamo es necesario tecnológicamente a dosis de hasta 1.000 mg/kg de goma de mascar. No aporta ninguna caloría y tiene un sabor nítido, dulce parecido al azúcar

⁸⁶ Nota 97: En el productos acabados de cacao y chocolate.

Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						sin características de sabor no deseables como las que tienen muchos otros edulcorantes de alta intensidad. Puede utilizarse sólo o mezclado con otros edulcorantes de alta intensidad o de hidratos de carbono. En condiciones secas es estable y es más estable que el aspartamo en condiciones de un pH neutro.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	mg/kg		3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	160	mg/kg	[Nota 145 & Nota N ⁸⁷]	3	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	33	mg/kg	[Nota 145]	3	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	70	mg/kg		3	1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes) puede utilizarse ISA para realzar el aroma de determinados panes especialidad. 2) Utilizado en algunos panes para mejorar el sabor.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	130	mg/kg	[Nota D ⁸⁸]		
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	mg/kg	[Nota 145]	3	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	70	mg/kg		3	1) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos. 2) Los productos que no se basan en sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o que tienen niveles sólidos secos más bajos que los productos corrientes. Los edulcorantes intensos proporcionan el nivel estándar de dulzura.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF		3	
12.4	Mostazas	12	mg/kg		3	
12.5	Sopas y caldos	20	mg/kg	[Nota 138]	3	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	65	mg/kg		3	1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes). 2) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	70	mg/kg		3	1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes). 2) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	12	mg/kg		3	1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes). 2) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	12	mg/kg		3	Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).
12.7	Emulsiones para ensaladas (p.	33	mg/kg	[Nota 145 &	3	

⁸⁷ **Nota N:** Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

⁸⁸ **Nota D:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.

Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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			F ⁸⁹]		
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	33	mg/kg		3	Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	33	mg/kg		3	
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	65	mg/kg		3	
13.6	Complementos alimenticios	90	mg/kg		3	El neotamo se utiliza en suplementos alimenticios (categoría 13.6) como un edulcorante intenso. Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas de mascar, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida. Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. Pero todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 90 mg/kg.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	65	mg/kg	[Nota 145]	3	El neotamo se utiliza ampliamente en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas, incluyendo los concentrados para sustituir a la sucrosa.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	65	mg/kg	[Nota 145] Nota 127	3	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	65	mg/kg	[Nota 145]	3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	65	mg/kg	[Nota 145] Nota 127	3	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	33	mg/kg	Nota 145]	3	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	20	mg/kg	[Nota H ⁹⁰]	3	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	20	mg/kg		3	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	33	mg/kg		3	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	32	mg/kg		3	

Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y	65	mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad

⁸⁹ Nota F: Para pastas para untar a base de leche únicamente.

⁹⁰ Nota H: Para uso en cerveza de energía reducida o sin alcohol únicamente.

Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)					tecnológica. 2) Al igual que el aspartamo, el acesulfame potásico y el alitame, este edulcorante artificial se utiliza en la fabricación de productos lácteos fermentados "dietéticos". La necesidad tecnológica se basa en que se requiere un valor de energía mucho más bajo que en los productos lácteos fermentados "corrientes".
01.3.2	Blanqueadores de bebidas		BMF		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares en la fabricación de agentes blanqueadores para bebidas preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono. Se propone una DM de 65 mg/kg en vez de BPF solamente.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	33	mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares para elaborar natas (cremas) edulcoradas sin adición de azúcar, bajas y reducidas en julios/calorías, y productos afines, incluidos los sucedáneos de la nata (crema).
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65	mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares para elaborar leche y nata (crema) en polvo edulcorados sin adición de azúcar, bajos y reducidos en julios/calorías, y sucedáneos.
01.6.5	Productos análogos al queso	33	mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) El neotamo a 33 mg/kg permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos del queso sin madurar preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos añadidos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico produciendo pérdida de dulzura y aumento de la acidez mientras que los edulcorantes intensos no son metabolizados por estas bacterias y permanecen inertes.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	10	mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) El neotamo a 10 mg/kg permite la fabricación de productos aromatizados, preedulcorados puesto que esta categoría incluye productos con aromas añadidos. Tienen los mismos requisitos técnicos que sus semejantes a base de productos lácteos.

Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2.1	Frutas congeladas	100	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
04.1.2.2	Frutas desecadas	100	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	33	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	33	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	33	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
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))	33	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	33	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	80	mg/kg		3	1) Las versiones de este producto bajas en calorías pueden elaborarse añadiendo un edulcorante intenso como el neotamo para sustituir el azúcar. Se necesita una DM de 130 mg/kg. 2) Se necesita una DM de 80 mg/kg para lograr el efecto tecnológico pretendido.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	10	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10	mg/kg		3	Necesidad tecnológica
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	65	mg/kg		3	Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos aromatizantes y de sabor dulce como el neotamo y otros edulcorantes intensos. Se necesita una DM de 65 mg/kg para lograr el efecto tecnológico pretendido.
12.3	Vinagres	12	mg/kg		3	El vinagre se modifica y se suaviza con frecuencia añadiendo productos aromatizantes de sabor dulce como el neotamo.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	50	mg/kg		3	En estas bebidas (listas para el consumo y también concentrados) se utilizan ampliamente edulcorantes intensos debido a su estabilidad relativa en los líquidos. Los edulcorantes se utilizan ya en esta categoría en Japón y varios otros países en

Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						bebidas de malta a base de leche y de agua.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	23	mg/kg		3	Los edulcorantes intensos se utilizan ampliamente en bebidas de este tipo, incluida la sidra y el zumo (jugo) de peras.
14.2.5	Aguamiel	23	mg/kg		3	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	23	mg/kg		3	Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes).

SACARINA (SIN 954)

63. El JECFA en su 41ª reunión (1993) asignó una IDA de grupo de 5 mg/kg de pc/d para la sacarina de calcio, sacarina de potasio, sacarina de sodio y sacarina.

Recomendación 1 – Sacarina, SIN 954						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	200	mg/kg		6	El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en las leches fermentadas naturales.
01.2.2	Cuajada (natural)	100	mg/kg		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
01.6.1	Queso no madurado	100	mg/kg		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	500	mg/kg		6	En esta categoría no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes (105 y 141) no contienen ninguna disposición para el uso de sacarina.
05.2.1	Caramelos duros	3000	mg/kg		6	DM combinada en la categoría 05.2 (véase la recomendación 2)
05.2.2	Caramelos blandos	500	mg/kg		6	
05.2.3	Turrón y mazapán	500	mg/kg		6	
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	2000	mg/kg		6	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500	mg/kg		6	DM combinada en la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	160	mg/kg		6	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	300	mg/kg		6	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	160	mg/kg		6	
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	500	mg/kg		6	
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	200	mg/kg		3	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	200	mg/kg		6	

Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	80	mg/kg	[Nota 145]⁹¹	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	mg/kg	[Nota 145]	6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg	[Nota 145]	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	160	mg/kg	[Nota 144]⁹²	6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg	[Nota 138]⁹³	6	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	200	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	5000	mg/kg	[Nota 138]	3	La fruta confitada necesita un edulcorante de volumen para obtener su textura bastante firme. Los sucedáneos de azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos como la sacarina para que la dulzura esté al nivel acostumbrado.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	200	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	mg/kg	[Nota 138]	6	
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	160	mg/kg	[Nota 144]	6	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	mg/kg	[Nota 138]	6	
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 la categoría 12.10	200	mg/kg	[Nota 138]	6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	80	mg/kg	[Nota 145]		
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200	mg/kg	[Nota 145]		
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg			Para que sea consecuente con la norma del Codex CX STAN 87

⁹¹ **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

⁹² **Nota 144:** Para uso en productos agrídulces únicamente.

⁹³ **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	mg/kg	[Nota 145]		
05.2	Confitería including hard and Caramelos blandos, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	500	mg/kg	[Nota 145]		
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg		6	La sacarina se utiliza para endulzar los productos sin azúcar de esta categoría.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	mg/kg	[Notas 145 & N ⁹⁴]	6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100	mg/kg	[Nota 145]	6	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	170	mg/kg	[Nota D] ⁹⁵	6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	160	mg/kg	[Nota 144] ⁹⁶	6	El pescado, los crustáceos y moluscos marinados son con frecuencia agrídulces. Los edulcorantes intensos como la sacarina suavizan el sabor del vinagre y dan la dulzura deseada. En los productos que están sometidos a fermentación, los edulcorantes intensos no son degradados por microorganismos.
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	160	mg/kg	[Nota 144]	6	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	160	mg/kg	[Nota 144]		
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	mg/kg	[Nota 144]	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	mg/kg	[Nota 144]	6	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF		6	
12.4	Mostazas	320	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	110	mg/kg	[Nota 138]	6	
12.6	Salsas y productos análogos	160	mg/kg		6	
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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	200	mg/kg	[Nota 145, F ⁹⁷]	6	Algunas ensaladas de hortalizas que recaen en esta categoría contienen algo de vinagre, cuyo sabor tiene que ser suavizado tal como se debatió para la categoría 12.3 vinagre.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	200	mg/kg		6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados agradables ayuda al cumplimiento del paciente de

⁹⁴ **Nota N:** Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

⁹⁵ **Nota D:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.

⁹⁶ **Nota 144:** Para uso en productos agrídulces únicamente..

⁹⁷ **Nota F:** Para pastas para untar a base de leche únicamente.

Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						una dieta que de lo contrario es restringida.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	300	mg/kg		6	
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	200	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	1200	mg/kg	[Nota K ⁹⁸]	6	El uso de edulcorantes en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y su bajo peso individual. La dosis más alta debería ser la dosis mantenida determinada para cada edulcorante para suplementos alimenticios y suprimir las notas.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	80	mg/kg	[Nota 145]		La sacarina se utiliza en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	80	mg/kg	[Nota 127 [Nota 145]	6	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300	mg/kg	[Nota 127 & [Nota 145 ⁹⁹]	6	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	80	mg/kg	[Nota H ¹⁰⁰]	6	La sacarina se utiliza ampliamente en las bebidas de todos los tipos, incluidos los tipos dulces de cerveza. En productos embotellados con microorganismos, la sacarina no es degradada por esos microorganismos.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	80	mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	80	mg/kg		6	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	100	mg/kg		6	Los aperitivos pueden ser salados, picantes o endulzados. Para productos endulzados sin azúcar tienen que utilizarse edulcorantes intensos como sacarina.

Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.5	Productos análogos al queso	100	mg/kg			La sacarina permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurados preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico provocando pérdida de dulzura y aumento de acidez

⁹⁸ **Nota K:** Para uso en productos tipo jarabe o masticables; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida; 80 mg/kg en productos en forma líquida.

⁹⁹ **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

¹⁰⁰ **Nota H:** Para uso en cerveza de energía reducida o sin alcohol únicamente.

Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						mientras que la sacarina no es metabolizada por estas bacterias y permanece inerte.
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	500	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y dar un sabor agridulce equilibrado. La sacarina no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500	mg/kg		6	Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar edulcorados. La sacarina incluida proporciona la dulzura adecuada.
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	500	mg/kg		6	Necesidad tecnológica.
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))	160	mg/kg		6	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	500	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y dar un sabor agridulce equilibrado. La sacarina no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.
05.3	Goma de mascar	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 1200 mg/kg con la nota 68 es necesaria tecnológicamente. 2) La sacarina es necesaria tecnológicamente hasta dosis de 3.000 mg/kg de goma de mascar. La baja solubilidad de la sacarina en el agua necesita, al igual que el aspartamo, dosis de uso más altas para obtener la dulzura requerida. Creemos que la pequeña contribución de los productos de goma de mascar a la ingestión general de sacarina justifica esa dosis. Además, la sacarina se autolimita por su desagradable sabor posterior si se utiliza a dosis demasiado altas. Las sales de sacarina tienen su propia ventaja en que proporcionan el impacto más rápido de aroma, debido a su altísima solubilidad en el agua. Para que sea consecuente con otros edulcorantes intensos, la nota 168 no debería incluirse. La seguridad a esta dosis ha sido justificada. Existe comercio de goma de mascar que contiene más de 1200 mg/kg de sacarina. Simplemente como ejemplo, Sudáfrica autoriza actualmente la sacarina a 2500 mg/kg en la

Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						goma de mascar.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	15	mg/kg		6	Necesidad tecnológica.
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg		6	Edulcorante para productos de contenido calórico reducido.
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg		6	Edulcorante para productos de contenido calórico reducido.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg		6	Necesidad tecnológica.
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1200	mg/kg		6	Necesidad tecnológica.
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	160	mg/kg		6	Necesidad tecnológica.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300	mg/kg		6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) Utilizado en varios jarabes para panqueques, sin incluir el jarabe de arce. 3) En estas bebidas (listas para el consumo y también concentrados) se utilizan ampliamente edulcorantes intensos, debido a su estabilidad relativa en los líquidos. Los edulcorantes se utilizan ya en esta categoría en Japón y varios otros países en bebidas de malta a base de leche y de agua.
12.2.2	Aderezos y condimentos	1500	mg/kg			Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos aromatizantes y de sabor dulce como la sacarina y otros edulcorantes intensos.
12.3	Vinagres	300	mg/kg		6	El vinagre se modifica y se suaviza con frecuencia añadiendo productos aromatizantes de sabor dulce. La sacarina equilibra bien la acidez.
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	500	mg/kg		6	El GTe no pudo llegar a un consenso sobre una DM para el uso en estas categorías. El GTe recomienda que el CCFA examine si una DM de 500 mg/kg es aceptable en la categoría de alimentos más amplia 14.1.4 con la nota 127 y [145]. Se informó al GTe de que una DM de 80 mg/kg no es viable tecnológicamente y sería necesario hacer considerables reformulaciones de productos en muchos países y tendría también importantes impactos económicos, especialmente para los fabricantes de países en desarrollo. Habría también
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	500	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	2000	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						un aumento del coste de los ingredientes, menos estabilidad (período de validez más corto en muchos casos), y en algunos casos menos aceptación por parte del consumidor.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200	mg/kg		6	1) Nuestros miembros producen cafés en conserva listos para el consumo que se sirven calientes pero no se ha notificado el uso de sacarina en estos productos que son comunes en Japón. 2) La sacarina se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados.

SUCRALOSA, SIN 955

64. El JECFA en su 37ª reunión (1990) asignó una IDA de grupo de 15 mg/kg de pc/d para sucralosa.

Recomendación 1 – Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	400	mg/kg		3	El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en las leches fermentadas naturales.
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), heat-treated after fermentation	250	mg/kg		6	
01.2.2	Cuajada (natural)		BMF		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
01.3.1	Leche condensada (natural)		BMF		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)		BMF		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
01.6.1	Queso no madurado		BMF		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
01.6.2	Queso madurado		BMF		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
01.6.4	Queso elaborado, fundido		BMF		6	No se ha identificado necesidad tecnológica.
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero		BMF		6	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	600	mg/kg		6	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	750	mg/kg		6	Véase la recomendación 3 a combinar bajo la categoría 07.2
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bolos ingleses) y "muffins")	800	mg/kg		6	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	750	mg/kg		6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	450	mg/kg		6	DM combinada bajo la categoría 09.3 (véase la recomendación 2)
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	450	mg/kg		6	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	450	mg/kg		6	DM combinada bajo la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)

Recomendación 1 – Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	450	mg/kg		6	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	450	mg/kg	Nota 127	6	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	450	mg/kg		6	
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400	mg/kg		3	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes.
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	600	mg/kg		6	DM combinada bajo la categoría 14.1.4 (véase la recomendación 2)
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	600	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1500	mg/kg		3	

Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg	[Nota 145]	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	400	mg/kg	[Nota 145]	6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	400	mg/kg	[Nota 145]	3	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	320	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	180	mg/kg	[Nota 144]	3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	400	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400	mg/kg	[Nota 138]	3	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	400	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	800	mg/kg	[Nota 145]	6	La fruta confitada necesita un edulcorante de volumen para obtener su textura bastante firme. Los sucedáneos de azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos para que la dulzura esté al nivel acostumbrado.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	400	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	400	mg/kg	[Nota 145]	6	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	150	mg/kg	[Nota 138]	6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	400	mg/kg	[Nota 138]	3	

Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
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	400	mg/kg		6	
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))	400	mg/kg	[Nota 145, L ¹⁰¹]	6	Algunos productos de esta categoría son dulces. La sucralosa permite la producción de productos dulces sin adición de azúcar.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	400	mg/kg	[Nota 145]	6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	580	mg/kg	Nota 97 ¹⁰²	6	La categoría 05.1.1 no contiene ningún alimento no normalizado. La DM y la nota son consecuentes con las normas del Codex relevantes, CX STAN 105 y 141.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	400	mg/kg	Nota 97 [Nota 145]	6	Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para productos sin azúcar, los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. Una DM de 1000 mg/kg es necesaria puesto que la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces superior e incluso mayor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	400	mg/kg	[Nota 145, L]	6	Una DM de 700 mg/kg es necesaria para lograr el efecto técnico pretendido.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	800	mg/kg	[Nota 145]	6	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	800	mg/kg	[Nota 145]	6	
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 turrones, etc.	1000	mg/kg	[Nota 68]	3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000	mg/kg	[Nota 145, N ¹⁰³]	6	Una dosis de 1000 mg/kg ha sido evaluada como justificada tecnológicamente.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	400	mg/kg	[Nota 145]	6	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	200	mg/kg	Nota 72	6	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	650	mg/kg		6	1) Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes). 2) La sucralosa permite la

¹⁰¹ Nota L: Pastas para untar a base de grasa

¹⁰² Nota 97: En el productos acabados de cacao y chocolate.

¹⁰³ Nota N: Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						producción de productos sin adición de hidratos de carbono solubles. Se utiliza en algunos tipos de pan para mejorar el sabor.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	120	mg/kg	[Nota 144]	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	120	mg/kg	[Nota 144]	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	400	mg/kg	[Nota 145]	3	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BMF		3	
12.4	Mostazas	140	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	600	mg/kg	[Nota 138]	6	Utilizada para sopas y caldos.
12.6	Salsas y productos análogos	450	mg/kg	Nota 127	6	Dosis de uso propuesta en la categoría de alimentos más amplia. 1) Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes). 2) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. Dulzura parecida al azúcar para productos bajos en calorías.
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y 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	1250	mg/kg	[Nota 138, L]	6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400	mg/kg		6	1) Utilizada como edulcorante para alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales. 2) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 3) Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados agradables ayuda al cumplimiento del paciente de una dieta que de lo contrario es restringida.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	320	mg/kg		6	
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	400	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	2400	mg/kg	[Nota M ¹⁰⁴]	3	1) La sucralosa se utiliza en suplementos alimenticios como edulcorante intenso.

¹⁰⁴ **Nota M:** 240 mg/kg para formas líquidas, 800 mg/kg para formas sólidas, 2400 mg/kg para formas tipo jarabe o masticables.

Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas de mascar, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida.</p> <p>Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. Pero todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 2400mg / kg.</p> <p>2) El uso de edulcorantes en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías de productos, debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y su bajo peso individual. La dosis más alta debería ser la dosis mantenida determinada para cada edulcorante para suplementos alimenticios y suprimir las notas.</p>
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300	mg/kg	[Nota 145]	3	La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300	mg/kg	Nota 127 [Nota 145]	3	La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	mg/kg	Nota 127 [Nota 145]		Nuevo uso propuesto en la categoría de alimentos más amplia.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	300	mg/kg	[Nota 145]	3	<p>1) Únicamente permitida en bebidas de malta a base de leche o agua como "Ovaltine" y "Horlicks"</p> <p>2) La sucralosa se utiliza como edulcorante en los productos de café enlatados que se sirven calientes. La dosis permitida en Japón donde estos productos son corrientes es de 400 mg/kg pero nosotros podemos aceptar 300 mg/kg.</p> <p>3) Debido a su estabilidad en los líquidos, la sucralosa se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y concentrados.</p> <p>4) En estas bebidas (listas para el consumo y también concentrados) se utilizan ampliamente edulcorantes intensos debido a su estabilidad relativa en los líquidos. Los edulcorantes se utilizan ya en esta categoría</p>

Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						en Japón y varios otros países en bebidas de malta a base de leche y de agua.
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000	mg/kg		6	Los aperitivos pueden ser salados, picantes o edulcorados. Para productos edulcorados sin azúcar tienen que utilizarse edulcorantes intensos como la sucralosa.

Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	580	mg/kg		3	
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	580	mg/kg		3	1) Utilizada para nata (crema, natural) y similares. 2) Utilizada como edulcorante para la fabricación de productos que recaen bajo la categoría de alimentos 01.4.4 (sucedáneos de nata (crema)), por tanto debería incluirse en la categoría más amplia 01.4.
01.6.5	Productos análogos al queso		BMF		6	La sucralosa permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurados preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico provocando pérdida de dulzura y aumento de acidez mientras que la sucralosa no es metabolizada por estas bacterias y permanece inerte. Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente.
04.1.2.1	Frutas congeladas	400	mg/kg		3	Normalmente las frutas se congelan como tales pero a veces se edulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de sucralosa incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.2	Frutas desecadas	1500	mg/kg		3	Normalmente las frutas se

Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						deshidratados como tales pero a veces se edulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de sucralosa incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	150	mg/kg		6	Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada.
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	150	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	150	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.
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	150	mg/kg		6	Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar edulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada.
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 la categoría 12.10	150	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias de ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	150	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias de ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.
05.3	Goma de mascar	5000	mg/kg		6	1) Una DM de 3000 mg/kg está justificada. 2) Debería añadirse la nota 68. 3) En base a lo siguiente se necesita una DM de 5000 mg/kg: La sucralosa puede utilizarse como un sustituto del azúcar en la goma de mascar sin azúcar y es necesaria tecnológicamente a dosis de hasta 5.000 mg/kg, bien individualmente o en combinación con otros edulcorantes permitidos. La sucralosa tiene ventajas frente a los demás edulcorantes intensos

Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						como el aspartamo, al demostrar un incremento de la estabilidad a altas temperaturas de procesado, así como incremento de la estabilidad en presencia de determinados aromatizantes, como aldehídos y cetonas. La sucralosa imparte también un sabor posterior de azúcar más nítido que otros edulcorantes intensos como el acesulfame potásico o la sacarina. La alta solubilidad de la sucralosa en agua requiere dosis de uso más elevadas para conseguir la dulzura necesaria. La goma de mascar requiere también porcentajes relativamente altos de sucralosa porque el edulcorante debe liberarse lentamente durante el transcurso del tiempo de mascado de 20 a 30 minutos. Existe comercio de goma de mascar que contiene sucralosa a esa dosis. Por ejemplo, Rusia permite la sucralosa a 5000 mg/kg en la goma de mascar.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000	mg/kg		6	La sucralosa es necesaria para endulzar los productos sin azúcar de esta categoría.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	700	mg/kg	[Nota D]		Nuevo uso propuesto en la categoría de alimentos más amplia. El uso de edulcorantes intensos permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles o en combinación con alcoholes de azúcar. Durante el horneado es estable. Se dispone de productos de panadería fina que contienen edulcorantes intensos.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	1500	mg/kg		6	Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	1500	mg/kg		6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) Los productos que no son en base a sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o que tienen niveles sólidos secos más bajos son menos dulces que los productos corrientes. Los edulcorantes estables como la sucralosa dan el nivel estándar de dulzura. Utilizada en varios jarabes para panqueques sin incluir el jarabe de arce.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400	mg/kg		3	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. Dulzura parecida al azúcar para productos bajos en calorías.
12.2.2	Aderezos y condimentos	700	mg/kg		6	1) Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes como sucralosa u otros edulcorantes intensos.
12.3	Vinagres		BMF		3	1) El vinagre a veces se modifica y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma. La sucralosa es estable en

Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955						
Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						el vinagre y equilibra bien su acidez. Una DM de 1000 mg/kg es necesaria para conseguir el efecto de dulzura pretendido.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	300	mg/kg		3	1) La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1500	mg/kg		3	2) La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	700	mg/kg		6	Una variedad de bebidas alcohólicas que contiene edulcorantes intensos como sucralosa ya está disponible en el mercado.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	250	mg/kg			1) Nueva propuesta. 2) Debido a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización la sucralosa se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, incluidos los tipos dulces de cerveza. En los productos embotellados con microorganismos no es degradada por dichos organismos.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	50	mg/kg			1) Nueva propuesta. 2) Debido a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización la sucralosa se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, incluidas la sidra y el zumo (jugo) de peras.
14.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	700	mg/kg			1) Nueva propuesta. 2) Una DM de 700 mg/kg es necesaria para lograr el efecto técnico pretendido.
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low-alcoholic refreshers)	700	mg/kg			1) Nueva propuesta. 2) Los edulcorantes intensos se utilizan para producir las bebidas sin azúcar de esta categoría. Debido a su buena estabilidad en los líquidos la sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos.