

codex alimentarius commission

S



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME 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 2)

Enero de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

39ª reunión

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

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE LA NGAA

PARTE 2¹

(Preparado por los Estados Unidos de América con la colaboración de Australia, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Indonesia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelandia, Noruega, la 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 las organizaciones que tienen condición de observadores con la Comisión del Codex Alimentarius y deseen formular observaciones sobre el siguiente tema a que envíen sus observaciones **a más tardar el 16 de marzo de 2007**, remitiéndolas a: Secretaría, Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, Instituto Nacional de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (fax: + 86 10 67711813, correo electrónico: secretariat@ccfa.cc *preferiblemente*), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: Codex@fao.org - *preferiblemente*).

PARTE III – COLORES

1. En la 38ª reunión del CCFAC se decidió que el Grupo de Trabajo (GTe) electrónico adoptara un enfoque "horizontal" en su debate de las disposiciones de la NGAA sobre los colores. El Grupo de Trabajo electrónico obtuvo consenso general sobre una lista positiva de categorías de alimentos en los cuales el uso de uno o más colores se justifica tecnológicamente (véase el apéndice III). El CCFA podría interesarse en examinar esta lista de categorías de alimentos durante el trabajo sobre la NGAA.

2. Hubo acuerdo general en el Grupo de Trabajo electrónico en que la nota 4² y la nota 16³ deberían, en principio, asociarse a todas las disposiciones sobre colores que figuran en las categorías de alimentos relacionadas con fruta fresca (04.1.1), hortalizas frescas (04.2.1), carne fresca (08.1) y pescado fresco (09.1).

Recomendación 1 - Categorías de alimentos en las cuales la utilización de colores se justifica tecnológicamente

El grupo de trabajo electrónico recomienda que el CCFA debata la lista de categorías de alimentos para los cuales se justifica la utilización de colores (apéndice III), con vistas a obtener consenso y utilizar la lista como documento de trabajo en su futuro debate sobre los edulcorantes.

Recomendación 2 - Categorías de alimentos en las cuales la utilización de colores se justifica tecnológicamente

El grupo de trabajo electrónico recomienda que el CCFA establezca como principio que todas las disposiciones sobre utilización de colores que figuran en las categorías de alimentos 04.1.1, 04.2.1, 08.1, 09.1 y siguientes de la NGAA incluyan las notas 4 y 16.

¹ Debido a la longitud de este documento se dividió en dos partes. La parte 1 (introducción, aditivos alimentarios varios y edulcorantes) y la parte 2 (colores y apéndices 1, 2 y 3).

² Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

³ Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

ROJO ALLURA AC (SIN 129)

3. En la 25ª reunión del JECFA (1981) se asignó al rojo allura AC una IDA de 7 mg/kg de peso corporal al día (pc/d).

Recomendación 1 – Rojo allura AC, SIN 129						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en 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		6	
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	300	mg/kg		3	
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg	Nota 16	6	
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes		BPF	Nota 4	3	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	25	mg/kg		6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)		BPF		3	
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Nota 50	6	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300	mg/kg		6	Dosis máxima conjunta de 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	300	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1572	mg/kg		6	

Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	200	mg/kg		6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	mg/kg		6	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300	mg/kg		6	Pueden estar pigmentadas con la preparación de color emulsionada.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300	mg/kg		6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	mg/kg		6	1) Utilizado en confituras y jaleas. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos .
04.1.2.7	Frutas confitadas	300	mg/kg		6	1) Utilizado en fruta confitada 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg		6	1) Utilizado en preparados de fruta 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con	300	mg/kg		6	1) Utilizado en postres compuestos principalmente de

Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	aromas de fruta					fruta 2) Para dar color (se permiten otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	mg/kg		6	1) Utilizado en rellenos de fruta 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300	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	200	mg/kg		6	1) Podría utilizarse en rizomas. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	mg/kg		6	1) Podría utilizarse en hortalizas encurtidas en vinagre endulzado 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg		6	Podría utilizarse en rellenos
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300	mg/kg		6	1) Podría utilizarse en productos de chocolate 2) El rojo allura AC es muy utilizado como color en bebidas, dulces, cereales, confitería, postres, helados y complementos alimenticios cuando se requiere un tono color naranja. El rojo allura es un color que tiene una utilidad general y una estabilidad razonable en una variedad de alimentos, así como tolerancia a la elaboración y el almacenamiento. Se utilizan mucho los colores sintéticos porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una variedad mayor de tonalidades que los colores naturales.
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 turrónes, etc.	300	mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6	Necesidad tecnológica/ justificación de la dosis El rojo allura AC imparte un color rojo-naranja a los productos de goma de mascar. Se utiliza principalmente en la goma de mascar con aroma a canela. Los consumidores relacionan el color con el aroma y viceversa. Los

Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						consumidores asocian el color rojo-naranja del rojo allura AC con el de la goma de mascar con aroma de canela picante roja. El uso de 467 mg/kg de rojo allura AC se justifica porque se necesita esta dosis de color para producir el color rojo-naranja encendido, encubriendo el color marrón oscuro de chocolate impartido por la base de goma natural o la blancura de los edulcorantes de la goma, como la sacarosa o el sorbitol. Inocuidad El consumo de 3 g de goma de mascar ⁴ que contenga 460 mg/kg de rojo allura por un adulto de 60 kg se traduciría en la ingestión de 1,4 mg de color, o en torno al 0,3% de la IDA. Esto supone una extracción del 100% del color durante la masticación y supone que todos los productos de goma de mascar contengan rojo allura AC.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6	
06.2	Harinas y almidones	300	mg/kg		6	Puede utilizarse en almidones.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300	mg/kg		6	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	300	mg/kg		6	1) Puede utilizarse en productos de "crackers". 2) Para dar color (está permitido utilizar otros colores).
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	300	mg/kg		6	1) Se puede utilizar en productos de panadería. 2) Para dar color (está permitido utilizar otros colores).
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	300	mg/kg		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	300	mg/kg		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	300	mg/kg		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300	mg/kg	Nota 16	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 95	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos	300	mg/kg	Nota 22	6	

⁴ Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	moluscos, crustáceos y equinodermos					
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
10.1	Huevos frescos	100	mg/kg	Nota 4	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	300	mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	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	300	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6	El rojo allura (SIN 129) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para dar color al revestimiento de tabletas y a casquetes de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso revestimiento o al casquete de la cápsula en relación con el peso total del producto. Sin embargo, toda aplicación debe adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg sobre la base del peso del componente colorante. A esta dosis, la ingesta promedio a través de complementos sería inferior a 5

Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						mg al día.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	mg/kg	Nota 127 ⁵		Nueva utilización propuesta en la categoría general de alimentos
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6	Puede utilizarse en las sidras.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6	Puede utilizarse en vinos de fruta.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	mg/kg		6	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100	mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg		6	Puede utilizarse en alimentos compuestos.

Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	200	mg/kg	Nota 3 ⁶	3	1) Para dar color a la superficie del queso. 2) No hay necesidad tecnológica determinada para el queso mismo, se utiliza sólo en la corteza. 2) La norma del Codex 221 (Queso no madurado) permite la utilización de otros colores.
01.6.5	Productos análogos al queso	300	mg/kg	Nota 3	3	1) Se puede utilizar en productos análogos al queso. Se puede utilizar en la superficie. 2) No hay necesidad tecnológica determinada para el queso mismo, se utiliza sólo en la corteza.
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	25	mg/kg		6	1) Se puede utilizar en productos cárnicos tratados con calor. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de productos cárnicos de prolongada conservación.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	100	mg/kg			Nueva utilización propuesta

⁵ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

⁶ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

AZUL BRILLANTE FCF (SIN 133)

4. En su 28ª reunión el CAC adoptó varias disposiciones en la NGAA sobre la utilización del azul brillante FCF.

5. En su 13ª reunión el JECFA (1969) asignó al azul brillante FCF una IDA de 12,5 mg/kg pc/d.

Recomendación 1 – Azul brillante FCF, SIN 133						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ⁷	6	

Recomendación 2 - Azul brillante FCF, SIN 133						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en 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	Nota 3	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	100	mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	mg/kg		6	
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		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	100	mg/kg		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	100	mg/kg	Nota 92 ⁸	3	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	mg/kg		6	
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	100	mg/kg	Nota 4 ⁹ 16	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	100	mg/kg	Nota 95 ¹⁰ ,	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	100	mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 22 ¹¹	6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	100	mg/kg		6	
12.4	Mostazas	100	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	50	mg/kg		6	Para que sea consecuente con la norma del Codex 117.
12.6	Salsas y productos análogos	100	mg/kg		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6	

⁷ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁸ **Nota 92:** Excluidas las salsas a base de tomate.

⁹ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁰ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y huevo de pescado.

¹¹ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

Recomendación 3 – Azul brillante FCF, INS 133						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	200	mg/kg	Nota 3 ¹²	3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica en particular porque no se prevé la formación de corteza en los quesos no madurados. 2) La norma del Codex 221 (quesos no madurados) permite la utilización de otros colores.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg		6	Las normas del Codex correspondientes a esta categoría de alimentos permiten la utilización de otros colores.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	mg/kg		6	Las normas del Codex 79 y 80 permiten la utilización de otros colores.
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	El proyecto de norma del Codex para las frutas encurtidas permite la utilización de otros colores.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6	1) El proyecto de norma del Codex para determinadas hortalizas en lata permite la utilización de este color y de otros colores. 2) Necesidad tecnológica para otros usos distintos del puré de guisantes elaborado.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6	Se pide la justificación de la necesidad tecnológica. El uso podría confundir a los consumidores.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	mg/kg		6	Se pide la justificación de la necesidad tecnológica. El uso podría confundir a los consumidores.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	100	mg/kg		6	Se pide la justificación de la necesidad tecnológica. Alimentos básicos de gran consumo que podrían incrementar considerablemente la ingestión de este color.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	100	mg/kg	Nota 2 ¹³	6	Debería justificarse por qué la transferencia no sería suficiente.

CANTAXANTINA (SIN 161G)

6. En su 28ª reunión el CAC adoptó una disposición sobre la utilización de la cantaxantina en la NGAA.
7. El JECFA (1995) asignó a la cantaxantina una IDA de 0,03 mg/kg pc/d.
8. En su 30ª reunión el CCFAC pidió que el JECFA realizara estimaciones de la ingesta de cantaxantina basadas en las dosis máximas de utilización pendientes en la NGAA y datos del consumo nacional de alimentos. El JECFA concluyó en su 53ª reunión (1999) que la ingesta alimentaria de cantaxantina superaba la IDA de 0-0,13 mg/kg pc. La exposición indirecta mediante el uso de cantaxantina como color en los piensos es la fuente principal de esta sustancia en los alimentos. Con todo, el JECFA concluyó que la ingesta a largo plazo de cantaxantina es poco probable que exceda la IDA.

¹² **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹³ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

Recomendación 1 – Cantaxantina, SIN 161g						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.1.2	Grasas y aceites vegetales		BPF		6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal		BPF		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco		BPF		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		BPF		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50	mg/kg		3	Véase la recomendación 2
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Nota 94 ¹⁴	6	

Recomendación 2 - Cantaxantina, INS 161g						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en 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)	15	mg/kg		6	
01.6.1	Queso no madurado	15	mg/kg		6	
01.6.2	Queso madurado	15	mg/kg		6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	15	mg/kg		6	
01.6.5	Productos análogos al queso	15	mg/kg		6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	15	mg/kg		6	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	15	mg/kg		6	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	15	mg/kg		6	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	15	mg/kg		6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	15	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg		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	15	mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	15	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	15	mg/kg		6	
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	10	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.	15	mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	15	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	15	mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	15	mg/kg		6	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos	15	mg/kg		6	

¹⁴ **Nota 94:** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).

Recomendación 2 - Cantaxantina, INS 161g						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	análogos					
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	15	mg/kg		6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	15	mg/kg		6	
07.0	Productos de panadería	15	mg/kg		6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	100	mg/kg	Nota 118 ¹⁵		
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	35	mg/kg	Nota 95 ¹⁶	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	100	mg/kg		6	Se requiere para corregir, mejorar o acentuar el color de la salsa elaborada a base de tomates que se utiliza en productos que no afectarán el color del pescado o la carne en un procedimiento a alta temperatura.
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	15	mg/kg	Nota 22 ¹⁷	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	15	mg/kg		6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	15	mg/kg		6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	15	mg/kg		6	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	15	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	15	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	20	mg/kg		6	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	30	mg/kg	Nota 127 ¹⁸	6	
12.6	Salsas y productos análogos	100	mg/kg		6	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	5	mg/kg		6	La cantaxantina tiene un uso limitado en algunas bebidas de jugos porque imparte una tonalidad diferente de la gama amarillo-naranja-rojo que por lo general es muy diferente de otros carotenos. Consideramos que 5 mg/kg representan las dosis actuales de uso en algunas bebidas de jugos.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	5	mg/kg	Nota 127	6	1) Color para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos 2) En Brasil,

¹⁵ **Nota 118:** Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.

¹⁶ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹⁷ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

¹⁸ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 2 - Cantaxantina, INS 161g El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						Argentina, Uruguay y Paraguay la dosis máxima legislada es de 35 mg/kg. Se utiliza para estabilizar el color natural idéntico.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5	mg/kg		6	Color estable para bebidas alcohólicas.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	5	mg/kg		3	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	45	mg/kg		6	Color estable, idéntico al natural.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	80	mg/kg	Nota 2 ¹⁹	6	

COLOR CARAMELO, CLASE III (SIN 150C)

9. En su 29ª reunión (1985) el JECFA asignó al color caramelo clase III una IDA de 200 mg/kg pc/d.

Recomendación 1 – Color caramelo clase III, SIN 150c El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000	mg/kg		3	
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		BPF	Nota 76 ²⁰	6	Dosis máxima conjunta de la categoría 04.2.2 (véase la recomendación 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		BPF		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		BPF		6	
05.0	Confitería	50000	mg/kg		3	1) En la subcategoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes del Codex (105 y 141) no contienen provisiones sobre el uso de colores. 2) Utilizado para impartir color a galletas de arroz y galletas. 3) Para impartir color (está permitido utilizar otros colores). 4) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

¹⁹ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

²⁰ **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

Recomendación 1 – Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						5) El color caramelo es uno de los colores más utilizados en los alimentos. Se utiliza en refrescos, productos de panadería, dulces, helados, "gravies" y carnes, a fin de impartir un color marrón.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao		BPF		6	En la subcategoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes del Codex (105 y 141) no contienen provisiones sobre el uso de colores.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	200000	mg/kg	Nota 16 ²¹	3	Véase la recomendación 3
09.1.1	Pescado fresco		BPF	Notas 3 & 50	6	Véase la recomendación 3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 50	6	Véase la recomendación 3
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos		BPF	Nota 50	6	Véase la recomendación 3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 50	6	Véase la recomendación 3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100000	mg/kg		3	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.

Recomendación 2 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que en su 39ª reunión el CCFA <u>revoque</u> las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el color caramelo III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Justificación proporcionada al GTe	
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.	150	mg/kg		Véase la recomendación	

²¹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Color caramelo clase III, SIN 150c					
El GTe recomienda que en su 39ª reunión el CCFCA revoque las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el color caramelo III en la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Justificación proporcionada al GTe
	ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)				3
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	150	mg/kg	Nota 12 ²²	
01.2.2	Cuajada (natural)		BPF		
01.3.2	Blanqueadores de bebidas		BPF		Véase la recomendación 3
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)		BPF		Véase la recomendación 3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo		BPF		Véase la recomendación 3
01.6.1	Queso no madurado		BPF		Véase la recomendación 3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado		BPF		Véase la recomendación 3
01.6.4	Queso elaborado, fundido		BPF		Véase la recomendación 3
01.6.5	Productos análogos al queso		BPF		Véase la recomendación 3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000	mg/kg		Véase la recomendación 3
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7		BPF		Véase la recomendación 3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		Véase la recomendación 3
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera		BPF		Dosis máxima conjunta de la categoría 04.1.2 (véase la recomendación 3)
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)		BPF		
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas		BPF		
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	mg/kg		
04.1.2.7	Frutas confitadas		BPF		
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7500	mg/kg		
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta		BPF		
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7500	mg/kg		
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		Dosis máxima conjunta de la categoría 04.2.2 (véase la recomendación 3)
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización		BPF		
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))		BPF		
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5		BPF		
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	6500	mg/kg		Véase la recomendación 3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)		BPF		Véase la recomendación 3
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas		BPF		Véase la recomendación 3
09.1	Pescado fresco and fish products, including mollusks, crustaceans, Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos		BPF	Notas 3 & 50 ²³	Véase la recomendación 3
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 50	Véase la recomendación 3

²² **Nota 12:** Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.

²³ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

Recomendación 2 - Color caramelo clase III, SIN 150c					
El GTe recomienda que en su 39ª reunión el CCFCA revoque las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el color caramelo III en la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Justificación proporcionada al GTe
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas		BPF	Nota 50	Véase la recomendación 3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg	Nota 50	Véase la recomendación 3
10.1	Huevos frescos		BPF	Nota 4 ²⁴	Véase la recomendación 3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)		BPF		Véase la recomendación 3
12.2.2	Aderezos y condimentos		BPF		Véase la recomendación 3
12.3	Vinagres	1000	mg/kg		Véase la recomendación 3
12.4	Mostazas		BPF		Véase la recomendación 3
12.5	Sopas y caldos		BPF		Véase la recomendación 3
12.6	Salsas y productos análogos	1500	mg/kg		Véase la recomendación 3
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		BPF		Véase la recomendación 3
12.9.5	Otros productos proteínicos		BPF		Véase la recomendación 3
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)		BPF		Véase la recomendación 3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		BPF		Véase la recomendación 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		BPF		Véase la recomendación 3
13.6	Complementos alimenticios		BPF		Véase la recomendación 3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas		BPF		Véase la recomendación 3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas		BPF		Véase la recomendación 3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas		BPF		Véase la recomendación 3
14.2.2	Sidra y sidra de pera		BPF		Véase la recomendación 3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)		BPF		Véase la recomendación 3
15.0	Aperitivos listos para el consumo		BPF		Véase la recomendación 3

Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFCA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en 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)	50000	mg/kg	Nota 52 ²⁵	3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000	mg/kg		3	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5000	mg/kg		3	
01.5.2	Productos análogos a la leche y	5000	mg/kg		3	

²⁴ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

²⁵ **Nota 52:** Excluida la leche chocolatada.

Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	la nata (crema) en polvo Queso no madurado	50000	mg/kg		3	1) Estos colores pueden utilizarse para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza en el queso no madurado. 3) Estos colores se pueden utilizar para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.2	Queso madurado	50000	mg/kg		3	1) Estos colores se pueden utilizar para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza en la superficie de quesos ahumados. 3) Estos colores se pueden utilizar para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	50000	mg/kg		3	1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza para el color de los quesos para untar. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.5	Productos análogos al queso	50000	mg/kg		3	1) Estos colores pueden utilizarse para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como el queso con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza para el color de imitaciones del queso. 3) Estos colores pueden utilizarse para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como el queso con fruta.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50000	mg/kg		3	
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50000	mg/kg		3	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20000	mg/kg		3	Se utiliza en aceites vegetales y grasas.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a la manteca de cerdo comestible.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a la margarina de chocolate.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	500	mg/kg		3	1) Existe necesidad tecnológica para preparados para untar que contienen otros

Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						ingredientes, como cacao, en los cuales la dosis propuesta de uso es necesaria para restablecer o establecer el color marrón, debido al factor de absorción de este color en solución acuosa. 2) Se utiliza para impartir color a las grasas elaboradas.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	20000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a la nata (crema) batida.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000	mg/kg		3	Proporciona la dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30000	mg/kg		3	
04.1.2	Frutas elaboradas	50,000	mg/kg		3	Se utiliza en la categoría general de alimentos. Color para frutas elaboradas.
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	50,000	mg/kg		3	Se utiliza en la categoría general de alimentos. 1) Color para hortalizas elaboradas. 2) Para impartir color (está permitido el uso de otros colores).
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50,000	mg/kg			1) Se utiliza para impartir color al cacao y el chocolate. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50000	mg/kg	Nota AA²⁶	3	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50000	mg/kg		3	1) Se utiliza para impartir color a los fideos chinos. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000	mg/kg		3	1) Adoptado en la norma del Codex para los fideos instantáneos (249) a 50 000 mg/kg. 2) Se utiliza para impartir color a los fideos chinos. 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50000	mg/kg		3	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50000	mg/kg		3	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50000	mg/kg		3	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	50000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a las "crackers".
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	50000	mg/kg		3	1) Se utiliza para impartir color al pan elaborado con azúcar moreno. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas

²⁶ **Nota AA:** Con exclusión de los copos de avena.

Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						de los alimentos.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a los picatostes.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color al pan al vapor de azúcar moreno.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50000	mg/kg		3	1) Se utiliza para impartir color a las harinas para panqueques. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50000	mg/kg		3	Proporciona la dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza		BPF	Nota 3 ²⁷ Nota 4 ²⁸ 16 ²⁹		Añade una nota a la disposición adoptada que limita la utilización a glaseados y recubrimientos.
09.1	Pescado fresco and fish products, including mollusks, crustaceans, Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	30000	mg/kg	Nota 4 & 16	3	Proporciona la dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg		3	1) Proporciona la dosis máxima numérica para sustituir la dosis de BPF adoptada en esta categoría. 2) Se utiliza para impartir color al pescado picado y el tukudani (pescado hervido en salsa de soja)
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color al pescado mojado en salsa de soja.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000	mg/kg	Nota 95 ³⁰	3	Se utiliza para impartir color a productos tratados con presión y calor, como los alimentos enlatados.
10.1	Huevos frescos	20000	mg/kg	Nota 4 ³¹	3	Proporciona la dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
10.2	Productos a base de huevo	20000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a las sopas de huevo y los huevos fritos.
10.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	20000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a los <i>peatan</i> .
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000	mg/kg		3	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50000	mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a los revestimientos para tortas.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50000	mg/kg		3	El color caramelo clase III es estable en condiciones ligeramente ácidas y por lo tanto es adecuado para edulcorantes de mesa, a fin de impartir un color agradable para el consumidor.

²⁷ Nota 3: Tratamiento superficial.

²⁸ Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

²⁹ Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

³⁰ Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

³¹ Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						La dosis máxima consignada (50 000 mg/kg) es adecuada. Se pide que se mantenga esta entrada en la categoría 11.6.
12.2.2	Aderezos y condimentos	50000	mg/kg			1) Nueva entrada que proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría. 2) Se utiliza para impartir color al aderezo para fideos instantáneos. 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
12.3	Vinagres	100000	mg/kg		3	
12.4	Mostazas	100000	mg/kg			Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.5	Sopas y caldos	100000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.6	Salsas y productos análogos	100000	mg/kg		3	
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	100000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100000	mg/kg		3	
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80000	mg/kg		3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.10	Productos a base de soja fermentada	100000	mg/kg		3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
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	20000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
13.6	Complementos alimenticios	20000	mg/kg		3	1) Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría. 2) El color caramelo clase III (SIN 150c) se utiliza como color para complementos alimenticios (categoría 13.6) y se utiliza específicamente en casquetes de cápsulas y recubrimiento de tabletas para impartir un color marrón oscuro opaco. Casi todos los complementos alimenticios que se fabrican

Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una serie de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de distinguir entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el reconocimiento y control por el consumidor. En algunas cápsulas de gel suave el contenido puede asentarse con el tiempo y producir una mancha desagradable en la superficie interna del casquete. La opacidad del caramelo como color puede ocultar esa mancha. La dosis de uso varía de acuerdo al grueso de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grueso del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 20 000 mg/kg.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50000	mg/kg	Nota 127 ³²	3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50000	mg/kg		3	1) Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría. 2) Las dosis de uso de acuerdo a las BPF deberían ser aceptables debido a la IDA elevada, y se recomienda volver a examinar la revocación propuesta.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	100000	mg/kg		3	1) No se debe añadir al café, sustitutos del café, tes, infusiones de hierbas y productos análogos. 2) Se utiliza para impartir color a bebidas de café. 3) Si se requiere un valor numérico, apoyamos la adopción del nivel propuesto en el trámite 5/8, basado en la información proporcionada sobre el uso de colores de caramelo en café enlatado y mezclas añadidas al café. Deberían aceptarse las dosis máximas de BPF debido a la IDA elevada y a la larga historia de uso inocuo de este color.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000	mg/kg			Nueva entrada que

³² **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000	mg/kg			Nueva entrada que proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
14.2.5	Aguamiel	1000	mg/kg		6	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.

Recomendación 4 - Color caramelo clase III, SIN 150c						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en 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)	5000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)		BPF		6	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate		BPF			Véase la recomendación 3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20000	mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. Se deberá justificar por qué no sería suficiente la transferencia. 2) Se utiliza para impartir color a la pasta de frijol. 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

COLOR CARAMELO, CLASE IV (SIN 150D)

10. En su 29ª reunión el JECFA (1985) asignó al color caramelo clase IV una IDA de 200 mg/kg de peso corporal/día.

Recomendación 1 – Color caramelo clase IV, SIN 150d						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5000	mg/kg		3	No se prevé que los alimentos de esta categoría contengan colores añadidos.
01.6.4.1	Queso fundido natural		BPF		6	Véase la recomendación 3
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg	Notas 5 ³³ & 72 ³⁴	6	Véase la recomendación 3
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000	mg/kg		3	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al

³³ Nota 5: En las materias primas para la elaboración del alimento acabado. .

³⁴ Nota 72: Tomando como base el producto listo para el consumo..

Recomendación 1 – Color caramelo clase IV, SIN 150d						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						consumidor.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	20000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	20000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
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		BPF	Nota 76 ³⁵	6	Dosis máxima conjunta de la categoría general (Véase la recomendación 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		BPF		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		BPF		6	
05.0	Confitería	50000	mg/kg		3	La subcategoría 05.1.1 no contiene alimentos no normalizados y las normas pertinentes del Codex (105 y 141) no contienen disposiciones sobre la utilización de colores.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao		BPF		6	
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	200000	mg/kg	Nota 16 ³⁶	3	Véase la recomendación 3
09.1	Pescado fresco and fish products, including mollusks, crustaceans, Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	30000	mg/kg	Nota 16	3	
09.1.1	Pescado fresco		BPF	Notas 3 & 50	6	Véase la recomendación 3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 50	6	Véase la recomendación 3
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos		BPF	Nota 50	6	Véase la recomendación 3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 50	6	Véase la recomendación 3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica para la utilización en hierbas y especias, ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica para la utilización en hierbas y especias, ya que esta utilización podría confundir al consumidor.

³⁵ **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

³⁶ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Color caramelo clase IV, SIN 150d					
El GTe recomienda que el CCFA revoque en su 39ª reunión las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	
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)	150	mg/kg		Véase la recomendación 3
01.3.2	Blanqueadores de bebidas		BPF		Véase la recomendación 3
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)		BPF		No se prevé que los alimentos de esta categoría contengan colores añadidos.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)		BPF		Véase la recomendación 3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo		BPF		Véase la recomendación 3
01.6.1	Queso no madurado		BPF		Véase la recomendación 3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado		BPF		Véase la recomendación 3
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100	mg/kg		Véase la recomendación 3
01.6.5	Productos análogos al queso		BPF		Véase la recomendación 3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000	mg/kg		Véase la recomendación 3
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7		BPF		Véase la recomendación 3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		Véase la recomendación 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	500	mg/kg		Dosis máxima conjunta de la categoría 04.2.2 (Véase la recomendación 3).
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		BPF		
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))		BPF		
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5		BPF		
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2500	mg/kg		Véase la recomendación 3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)		BPF		Véase la recomendación 3
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)		BPF		Véase la recomendación 3
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	1200	mg/kg		Véase la recomendación 3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas,		BPF		Véase la recomendación 3

Recomendación 2 - Color caramelo clase IV, SIN 150d					
El GTe recomienda que el CCFA revoque en su 39ª reunión las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	
	tortitas o panqueques)				
09.1	Pescado fresco and fish products, including mollusks, crustaceans, Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos		BPF	Notas 3 ³⁷ & 50 ³⁸	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 50	Véase la recomendación 3
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas		BPF	Nota 50	Véase la recomendación 3
10.1	Huevos frescos		BPF	Nota 4	Véase la recomendación 3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)		BPF		Véase la recomendación 3
12.2.2	Aderezos y condimentos		BPF		Véase la recomendación 3
12.3	Vinagres		BPF		Véase la recomendación 3
12.4	Mostazas		BPF		Véase la recomendación 3
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	3000	mg/kg		Véase la recomendación 3
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos		BPF		Véase la recomendación 3
12.6	Salsas y productos análogos	1500	mg/kg		Véase la recomendación 3
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		BPF		Véase la recomendación 3
12.9.5	Otros productos proteínicos		BPF		Véase la recomendación 3
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)		BPF		Véase la recomendación 3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		BPF		Véase la recomendación 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		BPF		Véase la recomendación 3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas		BPF		Véase la recomendación 3
14.2.2	Sidra y sidra de pera		BPF		Véase la recomendación 3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)		BPF		Véase la recomendación 3
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol		BPF		
15.0	Aperitivos listos para el consumo		BPF		Véase la recomendación 3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		Véase la recomendación 3

³⁷ Nota 3: Tratamiento superficial.

³⁸ Nota 50: Sólo para uso en las huevas de pescado.

Recomendación 3 - Color caramelo clase IV, SIN 150d						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en 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)	50000	mg/kg	Nota 52³⁹	3	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta categoría.
01.6.1	Queso no madurado	50000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir las BPF adoptadas. 1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza en los quesos no madurados. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.2	Queso madurado	50000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado. 1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza para impartir color a la superficie de quesos ahumados, madurados. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	50000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado.

³⁹ **Nota 52:** Excluida la leche chocolatada.

Recomendación 3 - Color caramelo clase IV, SIN 150d						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza en los quesos para untar con color. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.5	Productos análogos al queso	50000	mg/kg		3	1) Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría. 2) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 3) Se utiliza para impartir color a los quesos de imitación. 4) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50000	mg/kg		3	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30000	mg/kg		3	
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	50,000	mg/kg	Nota 92⁴⁰	3	Para impartir color (está permitido utilizar otros colores).
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50,000	mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50000	mg/kg	Nota AA⁴¹	3	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000	mg/kg		3	Congruente con la norma del Codex para los fideos instantáneos (249)
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir el límite de BPF adoptado en esta

⁴⁰ **Nota 92:** Excluidas las salsas a base de tomate.

⁴¹ **Nota AA:** Excluidos los copos de avena.

Recomendación 3 - Color caramelo clase IV, SIN 150d						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						categoría.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50000	mg/kg		3	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50000	mg/kg		3	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	50000	mg/kg		3	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50000	mg/kg		3	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50000	mg/kg		3	
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza		BPF	Notas 3⁴² 4⁴³ & 16⁴⁴	8	Incluir las notas 3 y 16 en la disposición adoptada.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg	Nota 95⁴⁵	3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg	Nota 95	3	
10.1	Huevos frescos	20000	mg/kg	Nota 4 ⁴⁶	3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.2.2	Aderezos y condimentos	100000	mg/kg			Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.3	Vinagres	100000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.4	Mostazas	100000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.5	Sopas y caldos	100000	mg/kg		3	

⁴² **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁴³ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁴⁴ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁴⁵ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

⁴⁶ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 3 - Color caramelo clase IV, SIN 150d						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
12.6	Salsas y productos análogos	100000	mg/kg		3	
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	100000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100000	mg/kg		3	
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80000	mg/kg		3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
12.10	Productos a base de soja fermentada	100000	mg/kg		3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000	mg/kg		3	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
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	20000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
13.6	Complementos alimenticios	20000	mg/kg		3	1) Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría. 2) El color caramelo clase IV (SIN 150d) se utiliza como colorante para los complementos alimenticios (categoría 13.6) y se utiliza específicamente en casquetes de cápsulas y revestimiento de tabletas para impartir un color marrón oscuro opaco. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la

Recomendación 3 - Color caramelo clase IV, SIN 150d						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. En algunas cápsulas de gel suave el contenido puede asentarse con el tiempo y producir una mancha desagradable en la superficie interna del casquete. La opacidad del caramelo como color puede ocultar esa mancha. La dosis de uso varía de acuerdo al grueso de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grueso del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 20 000 mg/kg.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000	mg/kg			Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en estas categorías de alimentos.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000	mg/kg			
14.2.5	Aguamiel	1000	mg/kg			
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10,000	mg/kg		3	Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta categoría.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20000	mg/kg		3	1) Se utiliza para impartir color a la pasta de frijol. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

Recomendación 4 - Color caramelo, clase IV, SIN 150c						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2	Frutas elaboradas	80000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)		BPF		6	Se cuestiona la necesidad tecnológica porque esta utilización podría confundir al consumidor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao		BPF		adopted	Si debería revocar esta disposición porque podría confundir al consumidor.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate		BPF		6	1) Se utiliza para impartir color al cacao y a los chocolates. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas

Recomendación 4 - Color caramelo, clase IV, SIN 150c						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						de los alimentos.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica. Estos son productos alimentarios básicos y esta utilización podría confundir al consumidor.
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica. Estos son productos alimentarios básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica. Estos son productos alimentarios básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica. Estos son productos alimentarios básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000	mg/kg		3	Justificación para establecer una dosis máxima más elevada y si se necesita en otros alimentos aparte de los productos pesqueros a base de huevas. Se utiliza para impartir color a productos tratados con presión y calor, como los alimentos enlatados.
10.2	Productos a base de huevo	20000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
10.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	20000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50000	mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) El color caramelo clase IV es estable en condiciones ácidas y, por lo tanto, es adecuado para edulcorantes de mesa, a fin de impartir un color atractivo para el consumidor. La dosis máxima de uso consignada (50 000 mg/kg) es adecuada. Se pide que se mantenga esta entrada en la categoría 11.6.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta

Recomendación 4 - Color caramelo, clase IV, SIN 150c Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase IV en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						utilización podría confundir al consumidor.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al 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	100000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.

CARMINES (SIN 120)

11. El CAC adoptó en su 28ª reunión diversas disposiciones en la NGAA sobre la utilización de los carmines.

12. En la 55ª reunión del JECFA (2000) se mantuvo la IDA de 1982 de 0-5 mg/kg pc/d para los carmines, como el carmín al amonio o las sales equivalentes de calcio, potasio y sodio.

Recomendación 1 – Carmines, SIN 120 El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg		3	Véase la recomendación 2
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150	mg/kg		3	Véase la recomendación 2
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	500	mg/kg		3	Véase la recomendación 2

Recomendación 2 - Carmines, SIN 120 El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en 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	Nota 3 ⁴⁷ , & BB ⁴⁸	6	1) Se puede utilizar para impartir color a productos análogos al queso. 2) La subcategoría 01.6.5 contiene nuevas variedades de productos análogos al queso en los que la grasa de la leche se sustituye con grasas vegetales. Esa variedad de productos análogos al queso utiliza colores en apoyo a los distintos sabores y tipos de productos, igual que en los quesos tradicionales. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	500	mg/kg	Nota BB	3	Se necesita para equilibrar las variaciones del color por diversas causas. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos

⁴⁷ Nota 3: Tratamiento superficial.

⁴⁸ Nota BB: Expresado como ácido carmínico.

Recomendación 2 - Carmines, SIN 120						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						también deberían permitirse.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	500	mg/kg	Nota BB	3	Nuevo uso propuesto. Se necesita para equilibrar las variaciones del color por diversas causas. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	500	mg/kg	Nota BB	6	Se necesita para equilibrar las variaciones del color por diversas causas. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
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	Nota BB	6	Los colores se utilizan para restablecer el color. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.3	Goma de mascar	500	mg/kg	Nota BB	6	<p>1) Necesidad técnica/justificación de la dosis</p> <p>Este aditivo es necesario para obtener los colores deseados en la goma de mascar cuando se necesitan colores "naturales". Utilizados en cantidades suficientes, los carmines imparten una tonalidad rosada brillante característica (de acuerdo a la preparación del carmín) que es adecuada para los productos con aroma de moras rojas o canela. El carmín a menudo tiene una tonalidad rosa azulada más brillante que otros colores rojos, y al mezclarse con un color azul permite obtener goma de mascar de colores morados. El tono morado puede variarse modificando la proporción de carmín y el componente del color azul. De acuerdo al tono normal de otros ingredientes de la goma de mascar (por ej., el azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.), puede variar la cantidad de carmín necesaria para producir el color deseado. Con base en fórmulas anteriores y actuales, se necesitan 1 000 mg de carmín por kg de goma de mascar terminada para producir el color aceptable para el consumidor.</p> <p>El uso de este color en dosis inferiores a 1 000 mg/kg puede producir tonalidades desagradables al mezclarse el color con el blanco cremoso o el color gris de la base de goma y/o con el color blanco brillante de los principales componentes</p>

Recomendación 2 - Carmines, SIN 120						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>edulcorantes. Por lo tanto, se necesitan dosis más elevadas para dominar y encubrir los colores de la base y los edulcorantes a fin de impartir cierto grado de brillantez y un aspecto agradable al producto.</p> <p>Justificación de la inocuidad</p> <p>El valor de la IDA asignado por el JECFA al carmín es de 0-5 mg/kg pc. El consumo de 3 g de goma de mascar⁴⁹ que contengan 1 000 mg/kg de carmines, por un adulto de 60 kg, se traduciría en una ingestión de 3 mg de color o alrededor del 1% de la IDA. Esta ingestión se basa en una hipótesis de extracción del 100% del color durante la masticación, y supone que toda la goma de mascar consumida contenga color carmín.</p> <p>2) La dosis de 500 mg/kg es pertinente tecnológicamente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.</p>
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100	mg/kg		3	La dosis de 100 mg/kg es pertinente tecnológicamente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg		3	<p>1) La dosis máxima es congruente con la norma del Codex para los fideos instantáneos (249).</p> <p>2) La dosis de 100 mg/kg es pertinente tecnológicamente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.</p>
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	500	mg/kg		6	Se utiliza en panes.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 85 ⁵⁰ -Nota 95 ⁵¹	3	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16 ⁵² & 95	6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16 & 95	6	

⁴⁹ Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

⁵⁰ **Nota 85:** Se excluye el uso en productos de surimi y hueva de pescado a 500 mg/kg.

⁵¹ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

⁵² **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Carmines, SIN 120						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	mg/kg	Nota BB	6	<p>1) La expresión de la dosis máxima para los "carmines" no es clara ya que la IDA del JECFA no se basa en el principio colorante, el ácido carmínico, sino que se expresa sencillamente como "carmines". Como algunos países (por ej., los países de la UE) basan sus dosis máximas de uso para los colores de los alimentos en los principios de los distintos colores (y no en el peso total), instamos al GTe a tener presente este hecho al debatir las dosis máximas de uso del Codex que se basan en las IDA del JECFA. "Carmines" es un ejemplo de una situación en la que dos colores con dosis muy diferentes del principio colorante, el ácido carmínico, se agrupan en "carmines". El carmín contiene un mínimo del 50% de ácido carmínico, mientras que el extracto natural de cochinilla contiene un mínimo de 2% de ácido carmínico.</p> <p>Los carmines son colores naturales utilizados en bebidas. El <u>extracto de cochinilla</u> es la solución concentrada obtenida después de eliminar el alcohol de un extracto de cochinilla en agua y alcohol, que consta de los cuerpos secos del insecto hembra <i>Dactylopius coccus costa</i>. El extracto contiene por lo menos un 2% de ácido carmínico, al que se atribuye el principio colorante del extracto. El extracto de cochinilla varía de tonalidad, del naranja al rojo, de acuerdo al pH. El <u>carmín</u> consta de alrededor del 50% o más de ácido carmínico. Es la laca de aluminio o calcio y aluminio en un substrato de hidróxido de aluminio de los principios colorantes, sobre todo el ácido carmínico, que se obtiene mediante extracción en agua de la cochinilla. El carmín se utiliza para producir tonalidades de rosa.</p> <p>Los carmines, en especial el extracto de cochinilla, se utilizan mucho en la categoría de los zumos (jugos) y las bebidas. Se utilizan para ayudar a separar visualmente diferentes líneas de bebidas</p>

Recomendación 2 - Carmines, SIN 120						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						parecidas de zumos. Los carmines son una fuente de color más estable que otros colores naturales y su uso se justifica tecnológicamente para las bebidas. 2) Las dosis de uso del carmín deberían basarse en el principio colorante expresado en mg/kg del pigmento, utilizando la valoración indicada en la especificación. En el caso de los carmines y el extracto de cochinilla, el principio colorante es el ácido carmínico. Debería examinarse de nuevo la nota 142.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg	Nota BB	6	La dosis técnicamente pertinente es 200 mg/kg. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.

Recomendación 3 – Carmines, SIN 120						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis ¹		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al grupo de trabajo electrónico
07.1.2	Crackers. excluding sweet crackers	200	mg/kg	Nota BB		Nuevo uso propuesto. Si se suspende la disposición en 07.1, el uso en 07.1.2 es tecnológicamente pertinente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	500	mg/kg	Nota BB	3	Si la disposición se suspende en 07.1, el uso en 07.1.4 es tecnológicamente pertinente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao					Pedir información sobre las dosis de uso y la necesidad tecnológica.
15.3	Snacks – fish based	200	mg/kg	Nota BB		Nuevo uso propuesto. La dosis técnicamente pertinente es 200 mg/kg. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.

CAROTENOS, VEGETALES (SIN 160AII)

13. El CAC adoptó en su 28ª reunión diversas disposiciones en la NGAA para el uso de carotenos vegetales.

14. El JECFA determinó en su 41ª reunión (1993) que es aceptable el uso de los carotenos vegetales como color, siempre que las dosis de uso no superen la concentración normalmente presente en las hortalizas.

Recomendación 1 – Carotenos, vegetales, SIN 160aii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenos vegetales en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		BPF	Nota 16 ⁵³	6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000	mg/kg		3	Véase la recomendación 3
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos		BPF	Nota 16 ⁵⁴	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 95 ⁵⁵	6	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500	mg/kg		3	Reasignados exclusivamente a la subcategoría. Véase la recomendación 3
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	30	mg/kg	Nota 84 ⁵⁶	3	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para ser consecuente con el proyecto revisado de norma del Codex para los preparados para lactantes.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	25	mg/kg		6	Véase la recomendación 3

Recomendación 2 - Carotenos, vegetales, SIN 160aii					
El GTe recomienda que el CCFA revoque en su 39ª reunión el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenos vegetales en la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Justificación proporcionada al GTe
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	25	mg/kg		Véase la recomendación 3

Recomendación 3 - Carotenos, vegetales, SIN 160aii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenos vegetales en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	30	mg/kg	Nota CC ⁵⁷	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 CC	6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	mg/kg	Nota CC	6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg	Nota CC	3	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	mg/kg	Nota CC	6	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000	mg/kg		3	Para que sea consecuente con la norma del Codex 249.
09.1.1	Pescado fresco	100	mg/kg	Nota 4 ⁵⁸ , 16 ⁵⁹ , 50 ⁶⁰ Nota CC	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	1000	mg/kg	Nota 95	3	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg		3	
12.10.3	Pasta de soja fermentada ("miso")	1000	mg/kg		6	Se utiliza en el miso.

⁵³ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁵⁴ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁵⁵ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

⁵⁶ **Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

⁵⁷ **Nota CC:** Expresados como betacarotenos.

⁵⁸ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁵⁹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁶⁰ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

Recomendación 3 - Carotenos, vegetales, SIN 160aii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenos vegetales en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	2000	mg/kg		3	1) Se puede utilizar como color para zumos vegetales. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, preferibles a los colorantes sintéticos.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2000	mg/kg	Nota 127⁶¹	3	1) Se pueden utilizar como color para hortalizas. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, preferibles a los colorantes sintéticos.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100	mg/kg	Nota CC	3	1) Se puede utilizar para aperitivos de papa. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, preferible a los colorantes sintéticos. 3) Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y también estos deberían permitirse.
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	20000	mg/kg		3	Color para revestir.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		3	Utilizado en alimentos complejos.

Recomendación 4 – Carotenos, vegetales, SIN 160aii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenos en 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)	20	mg/kg	Nota CC		Nuevo uso propuesto
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
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	1320	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
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	200	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100	mg/kg	Nota CC		Nuevo color propuesto. El color contribuye a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	mg/kg	Nota CC		Nuevo color propuesto. El color los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían

⁶¹ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 4 – Carotenos, vegetales, SIN 160aii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenos en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						permitirse.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	100	mg/kg	Nota CC	3	Se cuestiona la necesidad tecnológica. Este es un alimento básico de gran consumo que incrementaría la ingestión de colores.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20	mg/kg	Nota 4 ⁶² , 16 ⁶³ & 117 ⁶⁴	6	Se cuestiona la necesidad tecnológica. Este es un producto alimentario básico y esta utilización podría confundir al consumidor.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	50	mg/kg	Nota CC		Nuevo uso propuesto.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	2000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000	mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que esta utilización podría confundir al consumidor.
15.3	Aperitivos a base de pescado	100	mg/kg			Nuevo uso propuesto.

CAROTENOIDES (SIN 160AI, 160AII, 160E, 160F)

15. En su 18ª reunión (1974) el JECFA asignó una IDA de grupo de 50 mg/kg pc/d para el β-apo-8-carotenal (160e), el betacaroteno sintético (160ai), y el ácido β-apo-8-carotenoico, ésteres de metilo o etilo (160f). En su 57ª reunión (2001), el JECFA asignó el betacaroteno de la *Blakeslea trispora* (160aii) a la IDA de grupo para los betacarotenos sintéticos. En la NGAA estas sustancias se designan conjuntamente "carotenoides".

Recomendación 1 – Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	1000	mg/kg		6	Véase la recomendación 2
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	300	mg/kg		6	En esta categoría no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes para productos contemplan el uso de colores.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 95 ⁶⁵	6	Estos son efectos de la ratificación de una disposición para los carotenoides en la categoría de alimentos 09.2. Véase la recomendación 2
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 41 ⁶⁶	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg		6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos,	100	mg/kg			

⁶² Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁶³ Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁶⁴ Nota 117: Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg..

⁶⁵ Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y huevo de pescado.

⁶⁶ Nota 41: Sólo en empanizados o albardillas, rebozados..

Recomendación 1 – Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	crustáceos y equinodermos					
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 22 ⁶⁷	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500	mg/kg		6	Estos son efectos de la ratificación de una disposición para los carotenoides en la categoría de alimentos 09.3. Véase la recomendación 2
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	500	mg/kg		6	

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en 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)	150	mg/kg	Nota 52 ⁶⁸	6	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	mg/kg	Nota CC ⁶⁹	3	<p>1) Permitidos en la categoría de alimentos 1.5.2: productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo, por lo cual se debería mantener la disposición en esta categoría de alimentos.</p> <p>2) Los <i>carotenos, extractos naturales, (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidos en dosis de 1 000 mg/kg desde 2005. Otros carotenos desempeñan la misma función y deberían consignarse con la misma dosis en la NGAA.</p> <p>3) En las bebidas se utilizan emulsiones de color.</p> <p>4) Permitidos en la categoría de alimentos 1.5.2: productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo, por lo cual se debería mantener la disposición en esta categoría de alimentos y proporciona un color apropiado a los alimentos.</p> <p>5) Los <i>carotenos, extractos naturales, (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidos en dosis de 1 000 mg/kg desde 2005. Otros carotenos desempeñan la misma función y deberían consignarse con la misma dosis en la NGAA.</p>

⁶⁷ Nota 22: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

⁶⁸ Nota 52: Excluida la leche chocolatada.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	20	mg/kg	Nota CC	3	1) Los carotenoides se utilizan regularmente como colorantes en 1.4.2: productos de nata (crema) y 1.4.4: análogos de la nata (crema), como opción preferida a los colorantes artificiales. Se recomienda vivamente que se mantenga esta disposición. 2) Color para la nata (crema). 3) Los carotenoides se utilizan regularmente como colorantes en 1.4.2: productos de nata (crema) y 1.4.4: análogos de la nata (crema), como opción preferida a los colorantes artificiales para uniformar el color de este productos. 4) Los colores se utilizan para uniformar el color.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	mg/kg	Nota CC	3	Los colores se utilizan para uniformar el color.
01.6.1	Queso no madurado	100	mg/kg	Nota CC	6	1) Los colores se utilizan para uniformar el color. 2) Los quesos normalizados sujetos a esta categoría contemplan la utilización de carotenoides.
01.6.2.1	Queso madurado, includes rind	100	mg/kg	Nota CC	6	Los colores se utilizan para uniformar el color.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500	mg/kg	Nota CC	3	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	100	mg/kg	Nota CC	3	Se utilizan diversos quesos como materia prima para elaborar el polvo, por lo tanto está presente la misma concentración de color.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100	mg/kg	Nota CC	6	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se utilizan diversos quesos como materia prima para elaborar el polvo, por lo tanto está presente la misma concentración de color. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
01.6.5	Productos análogos al queso	200	mg/kg	Nota CC	3	En 1.6.5 figuran nuevas variedades de análogos de los quesos, en los que la grasa de la leche se sustituye con grasa vegetal. Esta variedad de productos análogos al queso utilizan colores para contribuir al sabor y tipos de productos, igual que en los quesos comunes. Se justifica igualmente una amplia

⁶⁹ **Nota CC:** Expresado como beta-carotene.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50	mg/kg	Nota CC	6	
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	25	mg/kg	Nota CC	3	Estos carotenoides ya están permitidos en <i>Mantequilla y mantequilla concentrada</i> en dosis de 25mg/kg. Desempeñan en estas mezclas la misma función tecnológica. Por lo tanto, deberían utilizarse las mismas dosis para las mezclas de mantequilla y margarina.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	100	mg/kg	Nota CC	6	<p>1) Permitidos en la categoría de alimentos 2.1, grasas y aceites prácticamente exentos de agua, por lo cual debería mantenerse la disposición en esta categoría de alimentos.</p> <p>2) El uso de carotenoides ya está permitido en la <i>mantequilla y mantequilla concentrada</i> en dosis de 25 mg/kg.</p> <p>3) Se utiliza en mezclas de mantequilla y margarina.</p> <p>4) Para impartir color (están permitidos otros colores).</p> <p>5) Necesarios para uniformar el color de estos productos, y están permitidos en la categoría de alimentos 2.1 (grasas y aceites prácticamente exentos de agua), por lo cual se debería mantener la disposición en esta categoría de alimentos con una dosis de 1 000 mg/kg, como figura en las categorías arriba mencionadas.</p>
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	25	mg/kg	Nota CC	6	<p>1) Existe necesidad tecnológica para impartir color a una variedad de productos con aromas.</p> <p>2) Se utiliza en emulsiones.</p> <p>3) Esta categoría de alimentos comprende los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas. Como estos productos también se derivan de la mantequilla (por ej: la "mantequilla artificial", mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales), es razonable permitir la presencia de carotenoides en la misma dosis que en la mantequilla y la</p>

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						mantequilla concentrada. 4) Para impartir color (están permitidos otros colores). 5) Esta categoría de alimentos comprende los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas. Como estos productos también se derivan de la mantequilla (por ej: la "mantequilla artificial", mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales), es razonable permitir la presencia de carotenoides en la misma dosis que en la mantequilla y la mantequilla concentrada.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	200	mg/kg	Nota CC	6	1) Para esta categoría, los <i>carotenoides, extractos naturales (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidos en dosis de 1 000 mg/kg. Otros carotenoides desempeñan la misma función tecnológica y, por lo tanto, deberían figurar con las mismas dosis en la NGAA. Cabe señalar que algunas legislaciones nacionales permiten dosis de 200 mg/kg. 2) Utilizado en emulsiones grasas. 3) Para impartir color (están permitidos otros colores). 4) Para esta categoría ya están permitidos los <i>carotenos, extractos naturales (vegetales) 160a(ii)</i> en dosis de 1 000 mg/kg. Otros carotenos desempeñan la misma función tecnológica y deberían, por lo tanto, consignarse con la misma dosis en la NGAA. Debe señalarse que en algunos países la legislación permite dosis de 200 mg/kg.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150	mg/kg	Nota CC	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	mg/kg	Nota CC	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000	mg/kg		3	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg		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	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los	100	mg/kg	Nota CC	6	

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	revestimientos de fruta y la leche de coco					
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	mg/kg	Nota CC	6	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 4⁷⁰, &16⁷¹	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	50	mg/kg	Nota CC	6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	100	mg/kg	Nota CC	6	1) Se puede utilizar en mezclas de cacao. 2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg	Nota CC	6	1) Se puede utilizar en rellenos. 2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	mg/kg	Nota CC	6	1) Se utiliza en productos de chocolate. 2) Los carotenoides están naturalmente presentes en pigmentos rojos, amarillos y naranjas. Los carotenoides se utilizan para impartir color a bebidas, alimentos congelados, rellenos de fruta, dulces, productos de panadería y complementos alimenticios. El color es una característica importante de los alimentos que les da un aspecto más agradable e incrementa el placer de consumirlos. Se utilizan aditivos de color en los alimentos para compensar la pérdida de color que puede producirse por la exposición a la luz, temperaturas extremas, humedad y las condiciones de almacenamiento. Los aditivos de color hacen resaltar los colores naturales y corrigen las variaciones naturales del color. Los aditivos de color también dan identidad a alimentos que de otra manera serían prácticamente incoloros. 3) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos.

⁷⁰ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁷¹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aai, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en 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	100	mg/kg	Nota CC	6	Se utilizan en los productos de imitación del chocolate.
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.	100	mg/kg	Nota CC	6	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos
05.3	Goma de mascar	100	mg/kg	Nota CC	6	<p>1) Necesidad tecnológica/justificación de la dosis</p> <p>Los betacarotenos se utilizan principalmente como color amarillo para la goma de mascar, pero como son solubles en aceite, se pueden encapsular en la base de goma y se pierde una parte de su valor visual de color. Se necesita más color para cubrir los edulcorantes blancos y la base de goma marrón/crema cuando se añade el color al preparado durante la mezcla. Para obtener tonalidades brillantes aceptables para el consumidor, la dosis de uso en la goma de mascar es mucho más elevada, especialmente para elaborar productos de aspecto agradable como las gomas de mascar de limón o naranja. Los diversos carotenoides se utilizan en dosis y mezclas distintas para obtener la variedad de colores deseados. Como la base de la goma de mascar absorbe el color, la goma de mascar necesita cantidades considerables para cubrir y dominar las tonalidades opacas cuando se utilizan pocas cantidades de colores. Se necesita un mínimo de 500 mg/kg para garantizar un color aceptable para el consumidor.</p> <p>Inocuidad</p> <p>El JECFA asignó una IDA de grupo de 5 mg/kg de peso corporal a los carotenoides SIN 160e, SIN 160f, SIN 160ai, y SIN 160aai.</p> <p>El consumo de 3 mg de goma de mascar⁷² que contengan 500 mg de</p>

⁷² Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						carotenoides, por un adulto de 60 kg, se traduciría en una ingestión de 1,5 mg de color, equivalente a cerca del 0,5% de la IDA, en caso de que se extraiga todo el color de la goma, y que toda la goma consumida estuviera teñida con carotenoides. 2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	mg/kg	Nota CC	6	1) Se utiliza en salsas dulces. 2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	mg/kg		6	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1200	mg/kg	Nota CC	3	La norma del Codex para los fideos instantáneos consigna una dosis máxima de 1 200 mg/kg para los carotenoides.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150	mg/kg	Nota CC	6	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500	mg/kg		6	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100	mg/kg	Nota CC	6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	100	mg/kg	Nota 118 ⁷³	6	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	20	mg/kg		6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	20	mg/kg		6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	20	mg/kg		6	
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Notas 50 ⁷⁴	6	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 95 ⁷⁵ & CC	3	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 95, & CC	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	mg/kg	Nota 95, & CC	6	
10.1	Huevos frescos	1000	mg/kg	Nota 4 ⁶	3	

⁷³ Nota 118: Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg. .

⁷⁴ Nota 50: Sólo para uso en las huevas de pescado.

⁷⁵ Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
10.2	Productos a base de huevo	1000	mg/kg		3	Se utiliza en productos de huevo.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150	mg/kg		6	1) Para esta categoría de los <i>carotenoides, extractos naturales (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidas dosis de 150 mg/kg. Otros carotenoides desempeñan la misma función tecnológica y, por lo tanto, deberían consignarse en la NGAA con la misma dosis. 2) Se utilizan en flanes.
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	500	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	50	mg/kg	Nota CC	3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6	Se utiliza en otros productos proteínicos.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg	Nota CC	6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	mg/kg	Nota CC	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	Nota CC	6	
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg	Nota CC	6	Los betacarotenos (SIN 160ai y 160aii), los β -apo-8-carotenoles (160e) y los ésteres metílicos o etílicos del ácido β -apo-8-carotenoico (160f) se utilizan como colorantes en complementos alimenticios (categoría 13.6) Las aplicaciones principales son para teñir los casquetes de cápsulas de complementos alimenticios y para impartir color a la solución producida por tabletas solubles/efervescentes de complementos alimenticios. La dosis de uso en cápsulas varía de acuerdo al grueso de los casquetes de las cápsulas, y en las tabletas efervescentes a la intensidad del color necesario para la bebida.

⁷⁶ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						Sin embargo, todas las aplicaciones de los aditivos 160ai y 160aii no deberán exceder 600 mg / kg y las de los aditivos 160e y 160f no deberán exceder 300 mg / kg. Con estas dosis, la ingestión promedio a partir de complementos sería inferior a 5 mg y 2,5 mg respectivamente.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100	mg/kg	Nota CC	6	Se utiliza en néctares de hortalizas.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100	mg/kg	Nota CC & 127⁷⁷	6	Se utiliza en concentrados de néctares de hortalizas.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	mg/kg		6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg	Nota CC	6	Se puede utilizar en los licores de pera.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6	Se puede utilizar en vinos de frutas.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200	mg/kg		6	1) Se puede utilizar en bebidas alcohólicas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6	Se puede utilizar en bebidas alcohólicas.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100	mg/kg	Nota CC	3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100	mg/kg	Nota CC	6	

Recomendación 3 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
<u>Se piden observaciones</u> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides que figuran en 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)	20	mg/kg			Nuevo uso propuesto. Se utilizan los colores para uniformar el color.
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1000	mg/kg		6	Pedir información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor. La dosis máxima consignada para los betacarotenos debería ser de 250 mg/kg.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1000	mg/kg		6	Pedir información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor. La dosis máxima consignada para los betacarotenos debería ser de 250 mg/kg.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg		6	Pedir información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor.

⁷⁷ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 3 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
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		3	Información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	50	mg/kg	Nota CC	6	Información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor.
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	50	mg/kg	Nota CC	3	Información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50	mg/kg	Nota CC	6	Información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor.
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	50	mg/kg	Nota CC	3	Información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor.
07.1.1	Panes y panecillos	35	mg/kg		6	Información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor.
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	1000	mg/kg		3	Información sobre la necesidad tecnológica. Alimentos básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	1000	mg/kg		3	Información sobre la necesidad tecnológica. Alimentos básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1000	mg/kg	Nota 116 ⁷⁸	3	Información sobre la necesidad tecnológica. Alimentos básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	1000	mg/kg		3	Información sobre la necesidad tecnológica. Alimentos básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria		BPF		6	Información sobre la necesidad tecnológica. Alimentos básicos de gran consumo que podría incrementar la ingestión de colores.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	mg/kg	Nota 117 ⁷⁹ & 4 ⁸⁰ , 16 ⁸¹	6	Información sobre la necesidad tecnológica. Este uso podría confundir al consumidor. Y si debería eliminarse la nota 117.

⁷⁸ Nota 116: Sólo para el uso en masas.

Recomendación 3 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100	mg/kg	Nota CC		Nuevo uso propuesto.
09.1.2	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	100	mg/kg	Nota 4, 16 & CC		Nuevo uso propuesto.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	50	mg/kg			Nuevo uso propuesto.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50	mg/kg			Nuevo uso propuesto.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300,	mg/kg			Nuevo uso propuesto. Edulcorantes de mesa frecuentemente utilizados en la cocina y la panadería domésticas. El uso de carotenoides en los edulcorantes de mesa permite la preparación de productos del agrado del consumidor. Se pide permitir el uso de carotenoides en edulcorantes de mesa (cat. 11.6), con una dosis máxima de uso de 300 mg/kg.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg			Nuevo uso propuesto. Para los carotenoides vegetales ya se adoptó.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500	mg/kg		6	Debería proporcionarse la justificación de por qué la transferencia no sería suficiente.

COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS (SIN 141i y 141ii)

16. En su 28ª reunión el CAC adoptó diversas disposiciones en la NGAA para el uso de los complejos cúpricos de clorofilas.

17. En su 13ª reunión (1969), el JECFA asignó a los complejos cúpricos de clorofilas (141i y 141ii) una IDA de 15 mg/kg pc/d.

Recomendación 1 – Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofilas de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.2.1	Queso madurado, includes rind	50	mg/kg		3	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	50	mg/kg		3	Reasignado a la subcategoría del queso fundido aromatizado. Véase la recomendación 2
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg		3	Véase la recomendación 2
02.1.2	Grasas y aceites vegetales		BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal		BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina		BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa		BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos		BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.

⁷⁹ **Nota 117:** Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.

⁸⁰ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁸¹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 1 – Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofilas de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados					
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7		BPF		6	Véase la recomendación 2
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		BPF	Nota 16 ⁸²	6	
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	100	mg/kg	Notas 62 & 89 ⁸³	6	El uso podría confundir al consumidor.
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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	100	mg/kg	Nota 62	6	El uso podría confundir al consumidor.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	mg/kg		3	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos		BPF		6	Estos son alimentos básicos y el uso incrementará la ingestión del color. Además, esta aplicación podría confundir al consumidor.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos		BPF		6	Véase la recomendación 2
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	6.4	mg/kg	Nota 62	6	Véase la recomendación 2
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 95 ⁸⁴	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg	Nota 62	6	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	400	mg/kg		6	Efecto de la adopción de la disposición para 12.5. Véase la recomendación 2
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	100	mg/kg		3	

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila y las clorofilinas 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)	50	mg/kg	Nota 52 ⁸⁵	3	Se necesitan 100 mg/kg para obtener el efecto colorante.
01.6.1	Queso no madurado	50	mg/kg		3	Para que sea consecuente con la norma del Codex 221
01.6.2.1	Queso madurado, includes rind	15	mg/kg		6	1) Las clorofilas se utilizan en

⁸² **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁸³ **Nota 89:** Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg..

⁸⁴ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

⁸⁵ **Nota 52:** Excluida la leche chocolatada.

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila y las clorofilinas de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						quesos, como el queso feta, en esta dosis para que el queso sea más blanco. Esto es necesario debido a la índole de la leche (de color cremoso) de algunas partes del mundo, y a la necesidad de producir un queso con características de color que los consumidores asocian comúnmente a este tipo de queso. 2) Las clorofilas se utilizan en quesos, como el queso feta, en esta dosis para que el queso sea más blanco. Esto es necesario debido a la índole de la leche (de color cremoso) de algunas partes del mundo, que tienen un mayor contenido de grasas y un aspecto más amarillo. Las clorofilas proporcionan un efecto blanqueador para obtener un color característico que los consumidores comúnmente asocian a este tipo de quesos.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	75	mg/kg		3	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	50	mg/kg		3	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	50	mg/kg		3	Nueva entrada, subcategoría del anteproyecto de disposición en la categoría de alimentos 01.6.4
01.6.5	Productos análogos al queso	50	mg/kg		3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	mg/kg		6	1) Las clorofilas se utilizan como colores naturales en la fruta y el yogur con aroma a frutas, así como en postres a base de lácteos (aromas de lima y cítricos). Dado que ahora la industria utiliza principalmente agentes colorantes naturales en vez de sintéticos, se apoya decididamente esta disposición. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores). 3) Las clorofilas se utilizan como colores naturales en la fruta y el yogur con aroma a frutas, así como en postres a base de lácteos (aromas de lima y cítricos). Dado que ahora la industria utiliza principalmente agentes colorantes naturales en vez de sintéticos, se apoya decididamente que se mantenga esta disposición.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	500	mg/kg		3	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	500	mg/kg		3	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la	150	mg/kg		6	Para impartir color (están permitidos otros colores). Para incrementar las

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila y las clorofilinas de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	categoría de alimentos 04.1.2.5					propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.7	Frutas confitadas	250	mg/kg		3	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	mg/kg	Nota 62 ⁸⁶	6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
05.2.1	Caramelos duros	700	mg/kg		6	
05.2.2	Caramelos blandos	100	mg/kg		6	
05.2.3	Turrón y mazapán	100	mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	700	mg/kg		6	<p>Necesidad tecnológica/justificación de la dosis</p> <p>Los complejos cúpricos de clorofilas y las clorofilinas (E141) se utilizan como colores en la goma esférica y las pastillas de goma. Para cumplir esta función es necesario permitir una dosis de 700 mg/kg de goma de mascar. Esta dosis ofrece una cantidad eficaz y aceptable de color al producto, que el consumidor percibe como la más apropiada para este tipo de producto. Además, los complejos cúpricos de clorofilas y las clorofilinas son conocidos absorbentes de olores y funcionan con eficacia en los dulces y en los productos de goma.</p> <p>Inocuidad</p> <p>El JECFA asignó a los complejos cúpricos de clorofilas una IDA de 15 mg/kg de peso corporal. El consumo de una pieza de 3 g⁸⁷ de goma que contenga 700 mg/kg de color, por un adulto de 60 kg, se traduciría en una ingestión de 2,1 mg o alrededor del 0,2% de la IDA. Esto supone una extracción del 100% del color durante la masticación, y que toda la goma de mascar estuviera pigmentada con complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.</p>
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	mg/kg		3	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg		3	Para que sea consecuente con la norma del Codex para los fideos instantáneos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	75	mg/kg		3	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados)	75	mg/kg		3	

⁸⁶ **Nota 62:** Como cobre.

⁸⁷ Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila y las clorofilinas de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	y mezclas					
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg	Nota 95⁸⁸	3	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	30	mg/kg	Nota 62 & 95	6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg	Nota 62 & 95	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg		3	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg	Nota 16	3	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg	Nota 16	3	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200	mg/kg		3	
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	75	mg/kg	Nota 95	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg	Nota 95	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg	Nota 2 ⁸⁹	3	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg		3	
12.4	Mostazas	500	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	400	mg/kg	Nota 127⁹⁰		Para que sea consecuente con la norma para sopas y caldos.
12.6	Salsas y productos análogos	100	mg/kg		3	
13.6	Complementos alimenticios	500	mg/kg	Nota 3⁹¹	6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Las clorofilas y sus compuestos cúpricos (INS: 141i y 141ii) se utilizan en complementos alimenticios (categoría 13.6) para teñir el revestimiento en el caso de las tabletas y los casquetes en el caso de las cápsulas. Casi todos los complementos alimenticios son blancos o color marrón claro cuando se fabrican, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que dar color a la superficie de los productos es la mejor forma para distinguir entre los productos, tanto en la manipulación posterior a la

⁸⁸ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

⁸⁹ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

⁹⁰ **Nota 127** Según se sirve al consumidor.

⁹¹ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila y las clorofilinas de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>producción como para el propio control y reconocimiento del consumidor.</p> <p>Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, todas las aplicaciones deben adaptarse a una dosis máxima de 500 mg/kg, con base en el contenido del componente del color. La clorofila es una opción preferida a los colores artificiales.</p> <p>3) Los compuestos cúpricos de las clorofilas imparten una tonalidad azul verde y se utilizan como aditivos de color en la confitería, la goma de mascar, alimentos elaborados, aceites vegetales y complementos alimenticios. Las clorofilas cúpricas ofrecen colores más brillantes y más estables que los colores no cúpricos.</p> <p>E está aprobado el uso a <i>quantum satis</i> de compuestos cúpricos de las clorofilas para alimentos y complementos alimenticios en la Unión Europea, según figura en la Directiva EU-DIR 94/26 del Parlamento Europeo y en la Directiva del Consejo del 30 de junio de 1994 sobre los colores. Además, está aprobado el uso de complejos cúpricos de clorofilas en complementos alimenticios en Brasil, Turquía, Bulgaria, Rumania, Israel, Islandia, y en complementos dietéticos en Canadá.</p> <p>Los complejos cúpricos de clorofilas es utilizan en numerosos productos alimentarios comerciales, incluidos los complementos alimenticios.</p> <p>El siguiente ejemplo presenta la ingestión diaria, a través de un sistema ordinario de revestimiento que contiene 6% de complejos cúpricos de clorofilas, aplicado a un complemento alimenticio con un 4% de aumento del peso en el caso de un consumo diario del complemento alimenticio de 3 g:</p> <p>3 g (complemento alimenticio) x 4,0% (revestimiento) = 0,12 g revestimiento 0.12 g revestimiento x 1 000 mg = 120 mg revestimiento 120 mg revestimiento x 0,06 (clorofilas) = 7,20 mg clorofilas /día</p>

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila y las clorofilinas de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						El JECFA ha examinado los complejos cúpricos de clorofilas y las consideró inocuas para los usos previstos, y les asignó una IDA de 15 mg/kg pc/d. La IDA del JECFA multiplicada por un peso corporal de 60 kg se traduciría en una cantidad diaria de 900 mg/día. El uso propuesto de 7,20 mg al día está muy por debajo de 900 mg/día.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	350	mg/kg		3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100	mg/kg		3	

Recomendación 3 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie		BPF	Notas 4 ⁹² & 16 ⁹³		Nuevo uso propuesto.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	6.4	mg/kg	Nota 62	3	1) La norma de uso establecida es como la de Japón. De 0,0064g/kg como para el cobre. 2) Se consignan 100 mg/kg como pigmento. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	6.4	mg/kg	Nota 62	3	1) La norma de uso establecida es como la de Japón. De 0,0064g/kg como para el cobre. 2) Se consignan 100 mg/kg como pigmento. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.

⁹² **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁹³ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 3 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	700	mg/kg		6	<p>1) La norma de uso establecida es como la de Japón. De 0.0010g/kg como para el cobre. La norma de uso para el chocolate (por 1 kg como un cobre) es, inferior a 0.0010g/kg para las clorofilas cúpricas, inferior a 0.0064g/kg para las clorofilinas cúpricas, sales de sodio.</p> <p>2) Los compuestos cúpricos de las clorofilas imparten una tonalidad azul verde y se utilizan como aditivos de color en la confitería, la goma de mascar, alimentos elaborados, aceites vegetales y complementos alimenticios. Las clorofilas cúpricas ofrecen colores más brillantes y más estables que los colores no cúpricos.</p> <p>3) Dosis de 500 mg/kg expresada como pigmento. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.</p>
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	700	mg/kg		6	<p>1) La norma de uso establecida es como la de Japón. De 0.0010g/kg como para el cobre. La norma de uso para el chocolate (por 1 kg como un cobre) es, inferior a 0.0010g/kg para las clorofilas cúpricas, inferior a 0.0064g/kg para las clorofilinas cúpricas, sales de sodio.</p> <p>2) Para impartir color (están permitidos otros colores).</p> <p>3) Los compuestos cúpricos de las clorofilas imparten una tonalidad azul verde y se utilizan como aditivos de color en la confitería, la goma de mascar, alimentos elaborados, aceites vegetales y complementos alimenticios. Las clorofilas cúpricas ofrecen colores más brillantes y más estables que los colores no cúpricos.</p> <p>4) Dosis de 500 mg/kg expresada como pigmento. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente</p>

Recomendación 3 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofila que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	6.4	mg/kg	Nota 62	3	1) Este es un alimento básico y el uso incrementará la ingestión del color. Además, este uso podría confundir al consumidor. 2) Dosis de 75 mg/kg expresada como pigmento.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao					Propuesta de pedir información sobre las dosis de uso y la necesidad tecnológica.
15.3	Snacks –fish based	350	mg/kg			Nuevo uso propuesto. Esta dosis es necesaria para obtener el color. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos.

ERITROSINA (SIN 127)

18. El CAC adoptó en su 28ª reunión una disposición en la NGAA para el uso de la eritrosina.

19. El JECFA, en su 36ª reunión (1990), asignó una IDA de 0,1 mg/kg pc/d para la eritrosina.

20. La 30ª reunión del CCFAC pidió al JECFA que evaluara la ingestión de eritrosina con base en las dosis pendientes de uso máximo en la NGAA y datos de consumo de alimentos de los países. En su 53ª reunión (1999) el JECFA concluyó que una ingestión de eritrosina a largo plazo poco probablemente superaría la IDA, ya que la eritrosina se utilizaría sólo en un número limitado de alimentos. Con todo, se señaló que la ingestión de eritrosina superaría la IDA de 0-0,1 mg/kg pc si las dosis propuestas en el proyecto de NGAA tuvieran una adopción generalizada en los países.

Recomendación 1 - Eritrosina, SIN 127						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg		6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300	mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg	Nota 2 ⁹⁴	6	

⁹⁴ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en 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		6	Se utiliza como color, por ej. en el aroma de fresa de bebidas de leche de sabores de color rojo.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	mg/kg		6	Color para helados y frutas con salsa de frutas.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300	mg/kg		3	Se puede utilizar en manteca de cerdo pigmentada, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales, utilizando los preparados de color de emulsiones grasas.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300	mg/kg		6	Se puede utilizar en emulsiones de grasa teñidas, principalmente del tipo aceite en agua, que incluyen mezclas de productos o productos de sabores a base de emulsiones grasas mediante el uso de preparados de color de emulsiones grasas.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		6	Se utiliza en cremas, por ejemplo para tortas, utilizando los colores de emulsiones grasas.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300	mg/kg		6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300	mg/kg	Nota 54⁹⁵	6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	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	300	mg/kg		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	300	mg/kg		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.	300	mg/kg		6	1) Se tiñen los dulces y se venden en grandes cantidades. Dulces, turrone. 2) La eritrosina se usa en dulces duros como agente de retención del color para estabilizar y fijar el color rojo. 3) La eritrosina es muy

⁹⁵ **Nota 54:** Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos..

Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						utilizada como agente colorante en confitería, y proporciona una tonalidad de rosa brillante incomparable. La eritrosina tiene buena estabilidad en el calor. Se utilizan mucho los colores sintéticos porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una gama más amplia de tonos que los colores naturales. Si el CCFA suspende el trabajo sobre la eritrosina se presentarán considerables problemas en la disponibilidad de productos alimentarios en los mercados de los países que adopten la NGAA.
05.3	Goma de mascar	100	mg/kg		6	<p>1) Este aditivo es necesario para obtener las tonalidades deseadas de rojo, rosa y morado en determinados productos de goma de mascar. La tonalidad brillante de la eritrosina es única y sirve para producir tonalidades puras y brillantes de rojo, rosa y morado.</p> <p>La eritrosina es uno de los pocos colores rojos sintéticos disponibles para utilizarse en la goma de mascar. La Norma General para los Aditivos Alimentarios debería permitir que se siga utilizando en la goma de mascar, a fin de ofrecer a los fabricantes la flexibilidad necesaria cuando proyectan productos para diversos mercados.</p> <p>La eritrosina tiene una IDA del JECFA relativamente baja, de 0-0,1 mg/kg de peso corporal (1990). Cabe señalar que la exposición a la eritrosina a través de los alimentos es considerablemente baja. Por ejemplo, una pieza de 3 g de goma de mascar que contenga eritrosina a 100 mg/kg contendría sólo 0,3 mg de eritrosina. Para un adulto de 60 kg, esto correspondería a 0,005 mg/kg de peso corporal, o 5% de la IDA. Para un niño de 30 kg, esta cantidad correspondería a 0,01 mg/kg de peso corporal, o 10% de la</p>

Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>IDA. Con mucho, no toda la goma de mascar contiene eritrosina, de modo que no es probable que el consumidor ingiera eritrosina todos los días a través de la goma de mascar. Además, no todo el colorante presente en la goma de mascar se extrae comúnmente en la masticación, como lo demuestra la retención de color en la goma una vez masticada.</p> <p>2) La eritrosina se utiliza mucho como agente colorante en la confitería, y proporciona un incomparable tono de rosa brillante. La eritrosina tiene buena estabilidad en el calor. Se utilizan mucho los colores sintéticos porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una gama más amplia de tonos que los colores naturales. Si el CCFA suspende el trabajo sobre la eritrosina se presentarán considerables problemas en la disponibilidad de productos alimentarios en los mercados de los países que adopten la NGAA.</p>
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6	Se utiliza en los cereales de colores.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300	mg/kg		6	Se puede utilizar como color en postres de aromas de moras.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30	mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, es un colorante más estable y económico. Se utiliza en productos con un gran contenido de proteínas destinados a grupos de bajos ingresos.
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	300	mg/kg		6	<p>1) Se utiliza y vende para carnes elaboradas.</p> <p>2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, es un colorante más estable y económico. Se utiliza en productos con un gran contenido de proteínas, destinados a grupos de bajos ingresos.</p>
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y	300	mg/kg		6	Se puede utilizar para teñir jarabes.

Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	revestimientos de azúcar)					
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	300	mg/kg		6	Se puede utilizar para teñir especias.
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6	<p>1) Se puede utilizar, por ejemplo en tabletas de colores.</p> <p>2) La eritrosina (SIN 127) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de las tabletas y a los casquetes de las cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que el color de la superficie de los productos es la mejor forma de distinguir entre productos, tanto en la manipulación después de la producción como para el propio control y reconocimiento del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 500 mg/kg, con base en el contenido del componente de color.</p> <p>3) La eritrosina es muy utilizada como agente colorante en los complementos alimenticios a los cuales proporciona una tonalidad incomparable de rosa brillante. La eritrosina tiene buena estabilidad en el calor. Los colores sintéticos tienen gran uso porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una gama de colores más amplia que los colores naturales. Si el CCFA suspende el trabajo sobre la eritrosina se presentarán considerables problemas en la disponibilidad de productos alimentarios en los mercados de los países que adopten la NGAA.</p>

Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	mg/kg		6	1) Se puede utilizar para impartir color, por ej., a las bebidas energéticas con elevado contenido de calorías. 2) Si bien se entiende que la eritrosina está permitida en algunos países para esta categoría y se puede utilizar en algunas bebidas para el deporte, se acepta la recomendación de suspender debido a la IDA baja y el uso limitado de este color en 14.1.4 (nuestros miembros no informaron sobre casos actuales de este uso). 3) Estas bebidas están destinados a personas que tienen condiciones fisiológicas específicas, debido al consumo de un intenso esfuerzo muscular.

VERDE SÓLIDO FCF (SIN 143)

21. El JECFA, en su 30ª reunión (1986), asignó al verde sólido FCF una IDA de 25 mg/kg pc/d.

Recomendación 1 – Verde sólido FCF, SIN 143						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg		6	Véase la recomendación 2
07.1.1	Panes y panecillos	100	mg/kg		8	Efecto consiguiente si se ratifica la recomendación 2 para la categoría 07.0.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100	mg/kg		8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg		6	

Recomendación 2 – Verde sólido FCF, SIN 143						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión revoque las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
07.1.1	Panes y panecillos	100	mg/kg		8	Efecto consiguiente si se ratifica la recomendación 3 para la categoría 07.0.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100	mg/kg		8	

Recomendación 3 - Verde sólido FCF, SIN 143						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Verde sólido FCF, SIN 143						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en la NGA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
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	100	mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	mg/kg		6	
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		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	mg/kg		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	100	mg/kg		3	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los 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 turrone, etc.	100	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	mg/kg		6	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100	mg/kg		6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300	mg/kg		3	1): Para armonizar con la norma para los fideos instantáneos. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100	mg/kg		6	
07.0	Productos de panadería	100	mg/kg		6	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	100	mg/kg	Notas 3 ⁹⁶ , 4 ⁹⁷ , & 16 ⁹⁸		
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Notas 3 & 4		
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100	mg/kg	Notas 3 & 4		
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	mg/kg	Nota 95⁹⁹	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	100	mg/kg		6	

⁹⁶ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁹⁷ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁹⁸ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁹⁹ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Recomendación 3 - Verde sólido FCF, SIN 143						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en 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)	100	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	600	mg/kg		6	El verde sólido FCF (SIN 143) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para pigmentar el revestimiento de tabletas y el casquete de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg, con base en el contenido del componente de color. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg, con base en el peso del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio a partir de los complementos sería inferior a 5mg al día.

EXTRACTO DE PIEL DE UVA (SIN 163II)

22. En su 26ª reunión (1982) el JECFA asignó una IDA de 2,5 mg/kg pc/d al extracto de piel de uva.

Recomendación 1 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1500	mg/kg		3	No hay justificación tecnológica.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1500	mg/kg		3	No hay necesidad tecnológica en el producto simple. Se reasigna a la

Recomendación 1 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						subcategoría. Véase la recomendación 2
01.6.1	Queso no madurado	1000	mg/kg		3	No hay justificación tecnológica.
01.6.2.1	Queso madurado, includes rind	125	mg/kg		6	No hay justificación tecnológica.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		3	Véase la recomendación 2
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1500	mg/kg		3	Se reasigna a la subcategoría. Véase la recomendación 2
13.1.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20	mg/kg	Nota 84 ¹⁰⁰	3	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con la norma del Codex para los preparados para lactantes.

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en 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)	150	mg/kg	Nota 52 ¹⁰¹ , & DD ¹⁰²	3	Se necesita una dosis máxima de 150 mg/kg para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000	mg/kg		3	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	1000	mg/kg		3	
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	mg/kg		3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	mg/kg	Nota DD	6	Se necesita una dosis de 200 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 200 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg	Nota DD	6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Se usa en sorbetes. 3) Se necesita una dosis de 200 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y

¹⁰⁰ **Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

¹⁰¹ **Nota 52:** Excluida la leche chocolatada.

¹⁰² **Nota DD:** Expresado como antocianina.

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		BPF	Notas 4 ¹⁰³ & 16 ¹⁰⁴	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1500	mg/kg		3	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y debería permitirse de la misma manera.
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	mg/kg	Nota DD	6	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y debería permitirse de la misma manera.
04.1.2.7	Frutas confitadas	1500	mg/kg		3	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	500	mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	500	mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500	mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	500	mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre,	100	mg/kg	Nota DD	6	Para impartir color (están permitidos otros colores).

¹⁰³ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁰⁴ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	aceite, salmuera o salsa de soja					
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))	100	mg/kg	Nota DD	3	1) Se utiliza en purés de hortalizas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100	mg/kg	Nota DD	3	1) Se utiliza en postres de origen vegetal y en hortalizas curtidas en dulce. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
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	100	mg/kg	Nota DD	3	1) Se utiliza en hortalizas fermentadas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	200	mg/kg	Nota DD	3	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
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	Nota DD	3	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.3	Goma de mascar	500	mg/kg	Nota DD	6	1) Necesidad tecnológica/justificación de la dosis Las antocianinas son solubles en agua, difíciles de dispersar en la goma de mascar y son anfotéricas por naturaleza, con cuatro formas principales dependientes del pH. Los extractos comerciales con un pH de hasta 3,8 son de tonalidad rojo rubí, pero conforme aumenta el pH, el color se hace más azul, menos intenso y menos estable. Es necesario utilizar cantidades considerables para obtener una goma de mascar de color aceptable que satisfaga las expectativas del consumidor, cuando se utilizan colores "naturales". Debido a las limitaciones del pH para

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>estabilizar el color, las antocianinas no se utilizan comúnmente en productos que tengan un pH superior a 4,2. El efecto del color es muy bajo y se necesitan dosis de color elevadas para producir una pigmentación adecuada y lograr estabilidad en la goma, además de encubrir los colores del edulcorante y la base. Los productos son razonablemente estables en el calor pero por lo común se requiere más color para garantizar un aspecto razonable cuando se necesita usar temperaturas más elevadas, ya que puede haber pérdida de color y producirse un color pardo. Este pigmento, al ser soluble en agua, se puede combinar con colores que no son solubles en agua (Ponceau 4R) para obtener un color singular que se produce durante la masticación y se puede asociar a cambios en el aroma. Es un importante color soluble en agua que es estable en gomas de mascar de sabor ácido. Se necesita una dosis mínima de 10 000 mg/kg para obtener un color aceptable para el consumidor.</p> <p>Inocuidad El JECFA asignó a los extractos de piel de uva una IDA de 2,5 mg/kg de peso corporal. El consumo de 3 g de goma de mascar¹⁰⁵ que contengan 10 000 mg/kg de extracto de piel de uva, por un adulto de 60 kg, se traduciría en la ingestión de 30 mg/día, o el 5% de la IDA. Esto supone una extracción del 100% del color durante la masticación y supone que todos los productos de goma de mascar estuvieran teñidos con extractos de piel de uva.</p> <p>2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia</p>

¹⁰⁵ Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	Nota DD	3	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	200	mg/kg	Nota DD	3	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000	mg/kg		3	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	5000	mg/kg		3	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5000	mg/kg		3	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	3	Se puede utilizar en productos pesqueros.
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 16 & 95 ¹⁰⁶	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg	Nota 95	3	Alimentos elaborados que contienen aromas que utilizan, por ejemplo, salsa pigmentada de uva.
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1000	mg/kg		3	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg	Nota 16 & 95	3	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg	Nota 22 ¹⁰⁷	3	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	3	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1500	mg/kg	Nota 16	3	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1500	mg/kg		3	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (e.g., fish paste), excluding products of food	1500	mg/kg	Nota 16	3	

¹⁰⁶ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹⁰⁷ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	categorias 09.3.1 - 09.3.3					
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1500	mg/kg	Nota 16	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	200	mg/kg	Nota DD	3	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
12.2.2	Aderezos y condimentos	1500	mg/kg		3	Reasignados de la categoría general de alimentos.
12.4	Mostazas	200	mg/kg	Nota DD	3	
12.5	Sopas y caldos	500	mg/kg	Nota DD	3	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	300	mg/kg	Nota DD	3	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	300	mg/kg	Nota DD	3	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	300	mg/kg	Nota DD	3	
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	1500	mg/kg		3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	500	mg/kg		3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	250	mg/kg	Nota DD	3	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	250	mg/kg	Nota DD	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	250	mg/kg	Nota DD	3	
13.6	Complementos alimenticios	250	mg/kg	Nota DD	3	El extracto de piel de uva (SIN 163ii) se utiliza en los complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de las cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso del

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 1 500 mg/kg, con base en el contenido del componente de color. El extracto de piel de uva es una opción preferida a los colores artificiales.
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 DD	6	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	300	mg/kg	Nota DD	3	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	300	mg/kg	Nota DD	3	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	300	mg/kg	Nota DD	3	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg	Nota DD	3	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	300	mg/kg	Nota DD	3	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500	mg/kg	Nota DD	3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	300	mg/kg	Nota DD	3	

Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163ii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el extracto de piel de uva que figuran en 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)	150	mg/kg	Nota DD		Reasignado de la categoría general de alimentos. Se utilizan los colores para uniformar el color.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	150	mg/kg	Nota DD	3	1) Se puede utilizar como color para otros productos análogos, como la leche con sabor a fresa. 2) No hay justificación tecnológica. 3) Los colores se utilizan para uniformar el color.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1500	mg/kg		3	Esta aplicación incrementará la ingestión de este color y podría confundir al consumidor.
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie		BPF	Nota 16 & 4	6	Justificación de la necesidad.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	200	mg/kg	Nota DD		Nuevo uso propuesto. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se

Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163ii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el extracto de piel de uva que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						justifica igualmente una amplia variedad de colores y éste también debería permitirse.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200	mg/kg	Nota DD		Nuevo uso propuesto. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éste también debería permitirse.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	mg/kg	Nota DD		Nuevo uso propuesto. El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éste también debería permitirse.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	mg/kg		6	Interés en la inocuidad porque los alimentos de esta categoría son consumidos principalmente por niños.
07.0	Productos de panadería	1500	mg/kg		3	1) Se venden productos de panadería que utilizan uvas pigmentadas. 2) Justificación de la necesidad.
07.1.2	“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces	200	mg/kg	Nota DD		Nuevo uso propuesto.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	mg/kg	Nota DD		Nuevo uso propuesto.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Notas 4, 16 94 ¹⁰⁸	6	Justificación de la necesidad.
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	5000	mg/kg	Nota 16	3	1) Justificación de una dosis máxima elevada si el uso corresponde a la nota 16. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	5000	mg/kg	Nota 16	3	1) Justificación de una dosis máxima elevada si el uso corresponde a la nota 16. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5000	mg/kg	Nota 16	3	1) Justificación de una dosis máxima elevada si el uso corresponde a la nota 16. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	5000	mg/kg	Nota 16	3	1) Justificación de una dosis máxima elevada si el uso corresponde a la nota 16. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
10.1	Huevos frescos	1500	mg/kg	Nota 4 ¹⁰⁹	3	Justificación de la necesidad.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1500	mg/kg		3	Justificación de la

¹⁰⁸ **Nota 94:** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).

¹⁰⁹ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163ii						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el extracto de piel de uva que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						necesidad.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1500	mg/kg		3	Justificación de la necesidad.
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	1500	mg/kg		3	Justificación de la necesidad.
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	1500	mg/kg		3	Justificación de la necesidad.
15.3	Aperitivos a base de pescado	500	mg/kg			Nuevo uso propuesto.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1500	mg/kg		3	1) Justificación de por qué la transferencia no sería suficiente.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	10	mg/kg		6	2) Se utiliza en alimentos complejos. 3) Para impartir color (están permitidos otros colores).

INDIGOTINA (SIN 132)

23. En su 18ª reunión (1974) el JECFA asignó una IDA de 5 mg/kg pc/d para la indigotina.

Recomendación 1 – Indigotina, SIN 132						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	200	mg/kg	Nota 3 ¹¹⁰	3	No se prevé la formación de corteza en los quesos no madurados.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200	mg/kg		3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg		6	El uso podría confundir al consumidor.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6	El uso podría confundir al consumidor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6	Se puede utilizar como preparaciones de color para productos para untar.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	450	mg/kg		6	1) Se puede utilizar en productos de chocolate. 2) La indigotina se utiliza como aditivo de color en la confitería cuando se desea obtener una tonalidad azul rojiza oscura. La indigotina tiene gran aceptación y, por lo tanto, es un color de uso común.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6	La IDA es baja porque estos alimentos son consumidos por niños.
07.0	Productos de panadería	300	mg/kg		6	Se cuestiona la necesidad tecnológica y estos alimentos básicos de gran consumo incrementarían la ingestión de este color. Reasignado a la subcategoría. Véase la recomendación 2.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	mg/kg		6	

¹¹⁰ Nota 3: Tratamiento superficial.

Recomendación 2 - Indigotina, SIN 132						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGA.						
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 52 ¹¹¹	6	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6	
01.6.5	Productos análogos al queso	200	mg/kg	Nota 3	3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150	mg/kg		6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300	mg/kg		3	1) Se pueden teñir utilizando la preparación emulsionada del color. 2) El uso podría confundir al consumidor.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300	mg/kg		6	1) Se puede utilizar como preparados de color de emulsiones grasas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150	mg/kg		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	150	mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	150	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	150	mg/kg		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 92 ¹¹²	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	300	mg/kg		3	
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	300	mg/kg		6	

¹¹¹ **Nota 52:** Excluida la leche chocolatada.

¹¹² **Nota 92:** Excluidas las salsas a base de tomate.

Recomendación 2 - Indigotina, SIN 132						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.					
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6	<p>Necesidad técnica/justificación de la dosis</p> <p>Este aditivo es necesario para obtener los colores azul o morado deseados para la goma de mascar. Dado que la incorporación de color no tiene un fuerte efecto de pigmentación, se necesitan cantidades mayores para obtener un efecto de color adecuado al dispersarse en la goma de mascar. Utilizada en cantidades suficientes, la indigotina imparte a la goma de mascar una característica tonalidad azul brillante que es adecuada para los productos con aroma de bayas oscuras (por ej., arándano, grosellas negras). La indigotina tiene una tonalidad azul rojiza más brillante que otros colores azules la cual, al mezclarse con un color rojo, la hace apta para obtener una goma de mascar de colores morados. La tonalidad morada puede variar modificando la proporción de indigotina y el componente de color rojo. Además, algunas tonalidades de marrón oscuro utilizadas en la goma de mascar pueden obtenerse mezclando correctamente la indigotina con componentes de color rojo y amarillo. En este caso, otros colores marrones como el caramelo (E150) producen en la goma de mascar un color marrón más claro del deseado. De acuerdo a la tonalidad normal de otros ingredientes de la goma de mascar (por ejemplo el azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.) puede variar la cantidad de indigotina necesaria para producir el color deseado. Con base en fórmulas anteriores y actuales, se necesitan 300 mg de indigotina/kg de goma de mascar terminada para</p>

Recomendación 2 - Indigotina, SIN 132						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>producir el color aceptable para el consumidor.</p> <p>Incorporar este color en cantidades menores de 300mg/kg puede producir tonalidades desagradables, al mezclarse el color con el color cremoso o gris de la base de goma o con el blanco brillante de los principales componentes edulcorantes.</p> <p>Por lo tanto, se necesitan dosis más elevadas para dominar y encubrir los colores de la base y los edulcorantes a fin de impartir al producto cierto grado de brillantez y un aspecto agradable.</p> <p>Inocuidad</p> <p>La IDA del JECFA para la indigotina es de 0-5 mg/kg pc. El consumo de 3 g de goma de mascar¹ que contenga 300 mg/kg de indigotina por un adulto de 60 kg se traduciría en la ingestión de 0,9 mg de color o alrededor del 0,3% de la IDA. Esta ingestión supone una extracción del 100% del color durante la masticación, y supone que todos los productos de goma consumidos estuvieran pigmentados con indigotina.</p>
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150	mg/kg		6	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200	mg/kg		6	Reasignado de la categoría general.
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Nota 50 ¹¹³ & 16 ¹¹⁴	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 95 ¹¹⁵	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg	Nota 95	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg	Nota 16	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 22 ¹¹⁶	6	

¹¹³ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

¹¹⁴ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹¹⁵ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Recomendación 2 - Indigotina, SIN 132						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		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	300	mg/kg		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		6	
10.1	Huevos frescos	300	mg/kg	Nota 4 ¹¹⁷	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	300	mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	50	mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	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	300	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6	La indigotina (SIN 132) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de tabletas y a los casquetes de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción y para el propio reconocimiento y control del consumidor. La dosis de uso varía de acuerdo al grueso de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grueso del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán

¹¹⁶ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

¹¹⁷ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 2 - Indigotina, SIN 132						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						adecuarse a una dosis máxima de 600 mg/kg de acuerdo al peso del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio por medio de complementos sería inferior a 5 mg diarios.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	mg/kg		6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	mg/kg		6	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Indigotina, SIN 132						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg			Nuevo uso propuesto.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300	mg/kg		6	Se puede utilizar en jarabes líquidos azucarados.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300	mg/kg		6	Se puede utilizar en jarabes para revestimiento.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300	mg/kg		6	1) Se puede utilizar en edulcorantes de mesa. 2) Los productores de edulcorantes de mesa no ven necesidad o justificación tecnológica para el uso de la indigotina (SIN 132) en los preparados de edulcorantes de mesa. Se propone eliminar esta entrada de la categoría 11.6.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao					Propuesta de pedir información sobre las dosis de uso y la necesidad tecnológica en esta categoría de alimentos.

ÓXIDOS DE HIERRO (SIN 172I, 172II, 172III)

24. En su 28ª reunión el CAC adoptó diversas disposiciones en la NGAA para el uso de los óxidos de hierro.

25. En su 23ª reunión (1979) el JECFA asignó a los óxidos de hierro (172i, 172ii, 172iii) una IDA de 0,5 mg/kg pc/d.

26. En su 30ª reunión el CCFAC pidió que el JECFA hiciera evaluaciones de la ingestión para los óxidos de hierro con base en los niveles de uso pendientes en la NGAA y datos del consumo de alimentos de los países. En su 53ª reunión (1999), el JECFA concluyó que es improbable que la ingestión de óxidos de hierro exceda la IDA de 0-0,5 mg/kg pc.

Recomendación 1 – Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii						
El GTe recomienda que el CCFAC en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos		BPF		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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	75	mg/kg		3	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao		BPF		6	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Nota 94 ¹¹⁸	6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	1000	mg/kg	Nota 78 ¹¹⁹	6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente		BPF	Nota 16 ¹²⁰	6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente		BPF	Nota 16	6	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados		BPF	Nota 16	6	
09.1.1	Pescado fresco		BPF	Nota 50 ¹²¹	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		BPF	Nota 95 ¹²²	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos		BPF		6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera		BPF		6	
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos		BPF		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)		BPF		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol		BPF		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas		BPF		6	

¹¹⁸ **Nota 94:** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar)..

¹¹⁹ **Nota 78:** Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).

¹²⁰ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹²¹ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

¹²² **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Recomendación 1 – Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	(p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)					

Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado		BPF		6	La norma del Codex 221 contiene disposiciones sobre otros colores.
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	300	mg/kg	Nota 92 ¹²³	6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
05.3	Goma de mascar	10.000	mg/kg		6	1) Este aditivo es necesario para obtener los colores negros deseados de la goma de mascar. Dado que la incorporación del color no produce un fuerte efecto de pigmentación, se necesitan cantidades más elevadas para obtener un efecto de color adecuado al dispersarse en la goma de mascar. Utilizados en cantidades suficientes, los óxidos de hierro imparten a la goma de mascar una tonalidad característica de negro brillante, apropiada para los productos de determinados sabores (por ej. regaliz). Los óxidos de hierro proporcionan un tono de negro más brillante que otros colores negros, como el carbón vegetal (E153), que produce una tonalidad más grisácea de negro de lo que es conveniente en algunos productos. Además, los óxidos de hierro se pueden utilizar en combinación con otros colores rojos, azules y marrones en la goma de mascar para dar a estos colores un aspecto más oscuro que si se aplican en su estado puro. De acuerdo al tono normal de otros

¹²³ Nota 92: Excluidas las salsas a base de tomate.

Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>ingredientes de la goma de mascar (por ej. azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.), puede variar la cantidad de óxidos de hierro necesaria para producir el color deseado. A partir de fórmulas anteriores y actuales, se necesitan 10 000 mg de óxidos de hierro por kg de goma de mascar terminada para producir el color aceptable para el consumidor. Diversos estudios han demostrado que considerables cantidades de color quedan atrapadas en la base de la goma de mascar al inicio de la fabricación y durante la masticación, y que se liberan cantidades variables de color durante la masticación y se mantienen cantidades considerables. Dosis de este color inferiores a 10 000 mg/kg pueden producir tonalidades más bien desagradables ya que el color se mezcla con el color cremoso o gris de la base de goma y con el color blanco brillante de los principales componentes edulcorantes. De esta manera, se necesitan dosis más elevadas para dominar y encubrir los colores de la base y los edulcorantes, a fin de impartir al producto cierto grado de brillantez y darle un aspecto agradable. En general, la estabilidad de los óxidos de hierro en el calor es buena, y en consecuencia su uso, pero se deben utilizar en productos que tengan un escaso contenido de humedad a fin de que retengan su estabilidad ante la luz.</p> <p>2) La dosis máxima de uso propuesta para la categoría de alimentos 05.3 (goma de mascar) se justifica a fin de obtener el efecto previsto.</p>
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y	50	mg/kg		3	

Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	equinodermos (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3					
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	50	mg/kg		6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)		BPF		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
12.4	Mostazas		BPF		6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
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		BPF		6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
12.9.5	Otros productos proteínicos		BPF		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)		BPF		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		BPF		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6		BPF		6	Para impartir color (están permitidos otros colores).
13.6	Complementos alimenticios	7500	mg/kg	Nota 3¹²⁴	6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). IFAC: Se necesita una dosis de más de 7 500 mg/kg. 2) Los óxidos de hierro (SIN: 172i, 172ii and 172iii) se utilizan en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de tabletas y a los casquetes de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como

¹²⁴ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>para el propio reconocimiento y control del consumidor.</p> <p>Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 7 500 mg/kg, sola o conjunta. En muchos países, incluidos los de la Unión Europea, los óxidos de hierro son una opción preferida a los colores artificiales.</p> <p>3) Los óxidos de hierro habitualmente se utilizan en estas dosis en muchos países europeos, en numerosos productos comerciales, y también en otras regiones del mundo, como Australia y Sudáfrica. La dosis máxima de 7 500 mg/kg para los óxidos de hierro que se propone para los complementos alimenticios es inferior a las dosis que ya se utilizan comercialmente en complementos alimenticios. El siguiente ejemplo muestra la ingesta diaria con un sistema de revestimiento que contiene 18,7% de óxidos de hierro, aplicado a un complemento alimenticio con un 4% de aumento del peso, y suponiendo un consumo diario de complementos alimenticios de 3 g.</p> <p>3g (complemento alimenticio) x 4,0% (revestimiento) = 0,12 g revestimiento 0,12 g revestimiento x 1000 mg = 120 mg revestimiento 120 mg revestimiento x 0,1817 (óxido de hierro) = 21,80 mg óxido de hierro /día</p> <p>La IDA del JECFA multiplicada por un peso corporal de 60kg se traduciría en una cantidad diaria de 30 mg/día. El uso propuesto de 21,80 mg diarios es inferior a los 30 mg/día. En comparación con otros productos alimentarios, los consumidores regulan</p>

Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						las cantidades diarias que ingieren de complementos alimenticios en su alimentación. Los fabricantes de complementos alimenticios refuerzan esta conducta mediante recomendaciones específicas de dosis presentadas en las etiquetas de los productos. Por lo tanto, la ingestión final a partir de los complementos alimenticios es considerablemente menor que la ingestión a partir del uso de alimentos ordinarios.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100	mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100	mg/kg	Nota 127 ¹²⁵	6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

PONCEAU 4R (SIN 124)

27. En su 26ª reunión (1982) el JECFA asignó al ponceau 4R una IDA de 4 mg/kg pc/d.

Recomendación 1 - Ponceau 4R, SIN 124						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.4	Queso elaborado, fundido	200	mg/kg		6	Reasignado a la subcategoría 01.6.4.2. Véase la recomendación 2.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ¹²⁶	6	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16	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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	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	100	mg/kg		6	

¹²⁵ **Nota 27:** Según se sirve al consumidor.

¹²⁶ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 1 – Ponceau 4R, SIN 124						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))					
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	mg/kg		6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50	mg/kg		6	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Las normas pertinentes del Codex (105 y 141) no contienen disposiciones sobre colores.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50	mg/kg		6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	150	mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	mg/kg		6	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	500	mg/kg	Nota 16	6	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30	mg/kg		6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	250	mg/kg		6	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	200	mg/kg		6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	30	mg/kg		6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	200	mg/kg		6	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	200	mg/kg		6	
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Nota 50 ¹²⁷	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6	

¹²⁷ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

Recomendación 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en 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)	150	mg/kg		6	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg		6	Reasignados de la categoría general de alimentos.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50	mg/kg		6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50	mg/kg		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	50	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	mg/kg		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	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	50	mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	50	mg/kg		6	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50	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.	50	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50	mg/kg		6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50	mg/kg		6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500	mg/kg	Nota 16 ¹²⁸	6	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6	
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16 & 95 ¹²⁹	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg	Nota 95	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 22 ¹³⁰	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y	500	mg/kg		6	

¹²⁸ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹²⁹ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹³⁰ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

Recomendación 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	otros productos pesqueros a base de huevas					
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	100	mg/kg		6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg		6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	50	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	50	mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	50	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		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	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	300	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6	El ponceau 4R (SIN 124) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de tabletas y a casquetes de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción y para el propio reconocimiento y control del consumidor. La dosis de uso varía de acuerdo al grueso de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grueso del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 600mg / kg,

Recomendación 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						con base en el peso del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio a través de complementos alimenticios sería inferior a 5 mg/día.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50	mg/kg		6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200	mg/kg		6	1) Se puede utilizar en bebidas alcohólicas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	mg/kg		6	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Ponceau 4R, SIN 124						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	100	mg/kg	Nota 3 ¹³¹		Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
01.6.5	Productos análogos al queso	100	mg/kg	Nota 3	3	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300	mg/kg		6	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
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	500	mg/kg		3	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6	Necesidad tecnológica/justificación de la dosis Este aditivo es necesario para obtener los tonos deseados de rojo, rosa y morado en algunos productos de goma de mascar. El ponceau 4R es de los pocos colores rojos sintéticos disponibles para impartir color a la goma de mascar. El ponceau 4R se asocia a una tonalidad única de rojo y es conveniente para el chicle de globos y para las gomas con aroma de canela. Debido particularmente a que no hay motivo de preocupación por la inocuidad

¹³¹ Nota 3: Tratamiento superficial.

Recomendación 3 - Ponceau 4R, SIN 124						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						de este color, debería permitirse en la Norma General para los Aditivos Alimentarios que se siga utilizando en la goma de mascar, a fin de dar a los fabricantes la flexibilidad necesaria en la planificación de sus productos para distintos mercados. Se necesita un mínimo de 300 mg/kg para obtener un color aceptable para el consumidor. Inocuidad No se cuestiona la inocuidad del ponceau 4R en su utilización en la goma de mascar en la dosis de uso que se está examinando, de hasta 300 mg/kg. La IDA del JECFA para el ponceau 4R actualmente es de 0-4 mg/kg pc. Una pieza de goma de mascar de 3 g ¹³² que contenga ponceau 4R a 300 mg/kg sólo contiene 0,9 mg del aditivo de color. Esta cantidad corresponde a una fracción muy reducida de la IDA del JECFA, que permite una ingestión de hasta 240 mg de ponceau 4R al día en la alimentación de un adulto de 60 kg.
07.0	Productos de panadería	200	mg/kg		6	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	mg/kg	Notas 4 ¹³³ & 16	6	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
10.1	Huevos frescos	500	mg/kg	Nota 4	3	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	200	mg/kg		6	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	200	mg/kg		6	1) Puede utilizarse en edulcorantes de mesa. 2) Los productores de edulcorantes de mesa no encuentran justificación para el uso de ponceau 4R (SIN 124) en los preparados de edulcorantes de mesa.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6	Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6	Se utiliza en vinos de frutas. Pedir justificación de la necesidad tecnológica.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500	mg/kg		6	Cuestionar la necesidad tecnológica en un alimento que no se puede describir.

RIBOFLAVINAS (SIN 101i, 101ii)

28. En su 28ª reunión el CAC adoptó diversas disposiciones en la NGAA sobre el uso de las riboflavinas.

29. En su 51ª reunión el JECFA asignó una IDA de grupo a la riboflavina sintética (101i) y a la riboflavina-5'-fosfato (101ii) de 0,5 mg/kg pc/d.

¹³² Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

¹³³ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 1 – Riboflavinas, SIN 101i, 101ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las riboflavinas 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		3	
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	10	mg/kg		6	El uso podría confundir al consumidor.
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	300	mg/kg		3	El uso podría confundir al consumidor.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300	mg/kg		3	El uso podría confundir al consumidor.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	300	mg/kg		3	El uso podría confundir al consumidor y se excede la IDA.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	1000	mg/kg		6	Reasignados a determinadas subcategorías.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg		3	

Recomendación 2 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii						
El GTe recomienda que en su 39ª reunión el CCFA revoque las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las riboflavinas en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	200	mg/kg			Sustituidos por 12,5 a 400 mg/kg por la norma del producto. Véase la recomendación 3
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	150	mg/kg			

Recomendación 3 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las riboflavinas en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300	mg/kg		3	1) Se utiliza en productos de imitación de los helados. 2) Se utiliza como colorante en algunos de estos productos para equilibrar las variaciones del color producidas por las diversas fuentes de grasas. 3) Para equilibrar las variaciones del color producidas por las diversas fuentes. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.

Recomendación 3 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las riboflavinas en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis ¹		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
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	300	mg/kg	Nota 92 ¹³⁴	3	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	1000	mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1000	mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000	mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg	Nota 95 ¹³⁵	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg	Nota 95	3	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	300	mg/kg		3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg	Nota 95	6	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300	mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300	mg/kg	Nota 127 ¹³⁶	3	

AMARILLO OCASO FCF, SIN 110

30. En su 26ª reunión (1982) el JECFA asignó al amarillo ocaso FCF una IDA de grupo de 2,5 mg/kg pc/d.

Recomendación - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al grupo de trabajo electrónico
01.6.4	Queso elaborado, fundido	200	mg/kg		6	Reasignado a la subcategoría. Véanse la recomendaciones 2 y 3
02.2.1.2	Margarina y productos análogos		BPF		6	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ¹³⁷	6	La utilización podría confundir al consumidor.
04.1.2.2	Frutas desecadas	50	mg/kg		6	La utilización podría confundir al consumidor.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg		6	La utilización podría confundir al consumidor.
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	300	mg/kg	Nota 76 ¹³⁸	6	

¹³⁴ Nota 92: Excluidas las salsas a base de tomate.

¹³⁵ Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y huela de pescado.

¹³⁶ Nota 127: Según se sirve al consumidor.

¹³⁷ Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación – Amarillo ocaseo FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaseo de la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al grupo de trabajo electrónico
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	200	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))	100	mg/kg		6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50	mg/kg		6	En esta categoría no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes para productos (104 y 105) no contienen disposiciones sobre el uso de colores
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50	mg/kg		6	La utilización podría confundir al consumidor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	400	mg/kg		6	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300	mg/kg		6	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300	mg/kg		6	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300	mg/kg		6	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	mg/kg		6	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas		BPF		6	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	70	mg/kg		3	La utilización podría confundir al consumidor y no hay necesidad tecnológica.
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100	mg/kg		6	

¹³⁸ **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en 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)	50	mg/kg	Nota 52 ¹³⁹	6	
01.6.1	Queso no madurado	300	mg/kg	Nota 3 ¹⁴⁰	6	Para impartir color a superficies y uniformar el color entre lotes de los productos.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6	
01.6.4.2	Flavoured Queso elaborado, fundido, including containing fruit, vegetables, meat etc	100	mg/kg		6	Reasignados de la categoría general de alimentos.
01.6.5	Productos análogos al queso	300	mg/kg	Nota 3	6	Proporcionar colorante para uniformar el color entre lotes del producto.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50	mg/kg		6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300	mg/kg		6	Se utiliza en manteca de cerdo de color, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales mediante el uso de preparados de emulsiones grasas de color.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50	mg/kg		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	50	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50	mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	mg/kg		6	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	300	mg/kg	Nota 4 ¹⁴¹ & 16	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	50	mg/kg		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	200	mg/kg	Nota 92 ¹⁴²	6	

¹³⁹ **Nota 52:** Excluida la leche chocolatada.

¹⁴⁰ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁴¹ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	soja de la categoría 12.10					
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 turrone, etc.	300	mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6	<p>Necesidad tecnológica/justificación de la dosis</p> <p>Este aditivo es necesario para obtener colores naranjas amarillos deseados en la goma de mascar. Como la incorporación de color no produce un efecto fuerte de pigmentación, se necesitan cantidades más elevadas para obtener un efecto de color adecuado al dispersarse en la goma de mascar.</p> <p>Utilizado en cantidades suficientes, el amarillo ocaso FCF imparte a la goma de mascar un característico tono naranja amarillo brillante adecuado para los productos con aroma de naranja (por ej., naranjas, tangerinas). El amarillo ocaso FCF imparte un tono muy brillante que a menudo es más brillante que las tonalidades obtenidas mediante el uso de otros colores solos o combinaciones de colores. De acuerdo al tono normal de otros ingredientes de la goma de mascar (por ej., azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.) puede variar la cantidad necesaria de amarillo ocaso FCF para producir el color deseado. A partir de fórmulas anteriores o actuales, se necesitan 300 mg de amarillo ocaso FCF/kg de goma de mascar terminada, y a veces más, a fin de producir el color aceptable para el consumidor. La incorporación de este color en dosis inferiores a 300 mg/kg puede producir tonos más bien desagradables al mezclarse el color con el blanco cremoso o el color gris de la base de goma o con el blanco brillante de los principales</p>

¹⁴² **Nota 92:** Excluidas las salsas a base de tomate.

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						componentes edulcorantes. Por lo tanto, se necesitan dosis más elevadas para dominar y cubrir los colores de la base y los edulcorantes a fin de dar al producto cierto grado de brillantez y un aspecto agradable. Inocuidad La IDA del JECFA para el amarillo ocaso FCF es de 2,5 mg/kg de peso corporal. El consumo de 3 g de goma de mascar ¹⁴³ que contengan amarillo ocaso FCF en dosis de 300 mg/kg se traduciría en una ingestión de sólo 0,9 mg/kg de amarillo ocaso FCF, si todo el color presente se extrae durante la masticación. Esto corresponde a 0,015 mg/kg de peso corporal para un adulto de 60 kg, o alrededor del 0,6% de la IDA.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300	mg/kg		6	Para que sea consecuente con la norma del Codex para los fideos instantáneos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50	mg/kg		6	
07.0	Productos de panadería	200	mg/kg		6	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	300	mg/kg	Notas 4 & 16 ¹⁴⁴	6	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300	mg/kg	Nota 16	6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	300	mg/kg	Nota 16	6	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	135	mg/kg		6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	300	mg/kg	Nota 16	6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	300	mg/kg	Nota 16	6	

¹⁴³ Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

¹⁴⁴ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	300	mg/kg	Nota 16	6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300	mg/kg	Nota 16	6	
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Notas 4, 16 & 50 ¹⁴⁵	6	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	300	mg/kg	Notas 4 & 16	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 95 ¹⁴⁶	6	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6	
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16 & 95	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg	Nota 95	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 22 ¹⁴⁷	6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		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	300	mg/kg		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 95	6	
10.1	Huevos frescos		BPF	Nota 4 ¹⁴⁸	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	50	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	300	mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	50	mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	200	mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos)	50	mg/kg		6	

¹⁴⁵ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

¹⁴⁶ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y huela de pescado.

¹⁴⁷ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

¹⁴⁸ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	los productos de la categoría de alimentos 13.1)					
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	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	300	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6	El amarillo ocaso FCF (SIN 110) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de tabletas y al casquete de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg, con base en el contenido del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio a través de los complementos sería inferior a 5 mg al día.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200	mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	mg/kg		3	

Recomendación 3 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF que figuran en la NGAA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max Dosis		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.4.1	Queso fundido natural	200	mg/kg		6	Reasignado de la categoría general de alimentos.
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300	mg/kg		6	El GTe no pudo obtener consenso sobre una dosis máxima de uso para todas estas categorías. El GTe recomienda que el CCFA considere si una dosis máxima de 100 mg/kg es aceptable en la categoría general de alimentos 14.1.4 con la Nota 127 ¹⁴⁹ . Se informó al GTe que una dosis máxima de 50 mg/kg no es tecnológicamente viable y que en muchos países requeriría considerable reformulación de los productos, como en Brasil y otros países del MERCOSUR, Canadá, México y los Estados Unidos. Se señaló que varios países permiten dosis de hasta 200-300 mg/kg en la categoría 14.1.4, y que 100 mg/kg representan una concesión que refleja las prácticas internacionales en curso. Las preferencias del consumidor respecto a la intensidad del color varían de acuerdo a los países, lo que impulsa la necesidad tecnológica. En algunos países los consumidores esperan colores más vibrantes que en otros.
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	300	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	391	mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500	mg/kg		6	Pedir justificación de por qué la transferencia no sería suficiente.

¹⁴⁹ **Nota127:** Según se sirve al consumidor.

Apéndice I

Estimaciones de la exposición al BHA

Estimación de la ingesta de BHA/BHT en los niños canadienses, a partir de una selección de categorías de alimentos

Metodología:

La estimación estadística de probabilidades sobre la ingesta se basó en una encuesta realizado en la provincia de Québec en 1999 (*Quebec Youth Survey*). El estudio tuvo en cuenta a 1932 niños de 6 a 16 años de edad. Se incluyeron las medidas antropométricas (peso y estatura) de 1919 de los 1932 niños participantes. El Instituto de Estadísticas de Québec formuló la estructura del estudio. Se hizo una encuesta en 24 horas a todos los informantes, y se repitió la encuesta a alrededor de la mitad de los mismos. La entrada y el análisis de datos se llevaron a cabo en el Departamento de Salud del Canadá, y la ingesta de los nutrientes se estimó a partir del Archivo de nutrientes Canadiense.

En el anexo A figura la lista de categorías de alimentos de confitería y decoración utilizados en el estudio. Estos alimentos corresponden a las categorías 5.2 y 5.4 del sistema de categorías de los alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. Los datos sobre los productos alimentarios ingeridos representan una **ingestión única diaria**, de acuerdo a lo que se informó en la encuesta. No fueron suficientes los datos disponibles para extrapolar estimaciones de ingestión habitual (ninguna de las ingestas se ajustó a variabilidad de día a día). El análisis se limitó a la población de consumidores de los productos de dulcería seleccionados, es decir, no se incluyó a los no consumidores.

También se proporcionó un intervalo de confianza de 95% en torno a las estimaciones del percentil. Se utilizó el programa estadístico Sudaan versión 9.0.1 para calcular el error estándar de los promedios, los porcentajes y los percentiles de las ingestas estimadas.

Los niños participantes se dividieron en dos categorías de edades, de 6 a 11 años y de 12 a 16 años. También se proporcionaron resultados generales para el conjunto de 6 a 16 años. El cálculo de las ingestas por kilogramo de peso corporal fue realizado por caso, como se informó en el estudio.

El cuadro 1 presenta las condiciones generales de la hipótesis probabilística, es decir, 200 pmm de BHA/BHT en base grasa (200 µg/g de grasa) en una selección de productos de confitería y decoración.

Resultados:

El cuadro 2 muestra la cantidad promedio de producto alimentario ingerida diariamente (en gramos, g) y el promedio diario de grasa ingerida (en miligramos, mg) de esa selección de productos de confitería. Se indica el porcentaje de la población de consumidores expuesto a BHA/BHT, seguido del promedio diario estimado de ingestión de BHA/BHT a través de esos productos (en microgramos, µg). A continuación, se presentan la ingestión promedio estimada de una selección de productos de confitería (g), su contenido graso (mg) y de BHA/BHT (µg) sobre la base de cantidades por kilogramo de peso corporal al día. Se presenta una estimación del error estándar, SE, para cada estimación de promedio y porcentaje.

El cuadro 3 muestra la distribución estimada de las cantidades ingeridas de la selección de productos alimentarios, la grasa y el BHA/BHT de esos productos, sobre la base de cantidades absolutas al día, y de cantidades por kilogramo de peso corporal al día. Se incluye un intervalo de confianza de 95%, documentado como concentración inferior (LL) y concentración superior (UP) alrededor de las estimaciones de los percentiles. En este cuadro se presentan los percentiles 50, 75, 90 y 95, con los correspondientes intervalos de confianza.

Debate:

Los niños de 6 a 11 años de edad que consumen cualquiera de los productos de dulcería seleccionados ingieren un promedio de 21,7 g al día de estos alimentos y consumen un promedio de 337 mg de grasa de estos productos. Sin embargo, sólo para el 41% de los niños que consumen estos productos de dulcería hay grasa presente en algunos de esos dulces y, por lo tanto, sólo el 41% de los consumidores seleccionados de dulces están expuestos al BHA/BHT. La ingestión diaria promedio de BHA/BHT en esta categoría de edad se estima de 67,4 µg, que se traduce en 2,54 µg/kg pc. Para los niños más grandes la cifra es más baja. Para los niños de 12 a 16 años, es de 0,92 µg/kg pc, y el promedio general de 6 a 16 años es de 1,82 µg/kg pc. En comparación con la IDA de 0,5 mg/kg pc para el BHA y 0,3 mg/kg pc para el BHT, la contribución estimada de las categorías 5.2 y 5.4 en los niños canadienses para el BHA sería de 0,51% para los niños de 6 a 11 años, y de 0,18% para los niños de 12 a 16 años, y de 0,36% para los niños de 6 a 16 años. Respecto al BHT, las cifras correspondientes son de 0,85% para los niños de 6 a 11 años, 0,31% para los niños de 12 a 16 años, y 0,61% para los niños de 6 a 16 años. En todos los casos, respecto a la ingestión de BHA y BHT en niños, **la contribución promedio observada de las categorías 5.2 y 5.4 fue inferior al 1%.**

El análisis del cuadro 3 demuestra que el consumidor extremo del percentil 95 ingeriría 63,5 g del dulce seleccionado al día (casi el triple de la media). La ingestión de BHA/BHT sería de 446,3 µg, que corresponde a 13,4 µg/kg pc/d. El intervalo de confianza para esta cifra es relativamente grande (de 4,4 a 24,1), lo que indica que el valor real del percentil 95 sería de hasta 24,1 µg/kg pc/d. La comparación de la concentración superior de 24,1 µg/kg de peso corporal/día con las IDA para el BHA y el BHT da el 4,8% de la IDA para el BHA y el 8,9% para el BHT. Para los niños más grandes las cifras son más bajas. **De esta manera, en el peor de los casos (sólo el percentil 95 de los consumidores, nivel superior del intervalo de confianza), la ingestión de BHA en niños de 6 a 11 años podría ser de hasta 4,8% de la IDA en el caso del BHA, y de 8,0% de la IDA en el caso del BHT.**

Estados Unidos de América

Estimación de la ingesta de BHA/BHT en niños, a partir de una selección de categorías de alimentos

Se llevó a cabo una estimación de la ingesta de butilhidroxianisol (BHA) y butilhidroxitoluol (BHT) en niños a partir del uso en grasas de alimentos de las categorías 5.2 (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.) y 5.4 (Decoraciones, por ej., para productos de pastelería fina, revestimientos [que no sean de fruta] y salsas dulces). La estimación se realizó utilizando datos del consumo de alimentos de la encuesta de 1994-1996 Continuing Survey of Food Intakes by Individuals, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la encuesta complementaria sobre los niños (Supplemental Children's Survey) de 1998 (1994 – 1996, 1998 CFSII). La CFSII 1994-1996, 1998 contempla la ingesta equivalente a dos días de alrededor de 20 000 personas.

Se seleccionaron tres grupos de la población para estimar la ingesta: 1) niños de 1 a 6 años de edad, 2) niños de 7 a 12 años de edad, y 3) todas las personas de la población de los Estados Unidos desde los 2 años de edad en adelante. Se seleccionó un total de 49 alimentos del conjunto de alimentos de la CSFII para representar los alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA (se incluye como adjunto 1 una lista de los alimentos utilizados en la evaluación). Se hizo una estimación de la ingesta exclusivamente de los consumidores, de forma tal que sólo las personas que consumían por lo menos un alimento de la lista de alimentos en uno o ambos días de la encuesta se incluyeron en la evaluación. Se hipotizó que había BHA/BHT presente en la grasa, en una concentración máxima de 300 mg/kg. La información sobre la cantidad de grasas de cada alimento de la lista se tomó de la Base de Datos Nacional sobre Nutrientes del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Cabe señalar que no todos los alimentos que figuran en la lista de alimentos contenían grasas.

Los resultados de la estimación de la ingesta se presentan en el cuadro 1, abajo. Se presentan las estimaciones de la ingesta en el promedio, percentil 90 y percentil 95, de cada uno de los tres grupos de población en las siguientes categorías: 1) ingesta exclusivamente de los consumidores de alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA; 2) ingesta exclusivamente de los consumidores de grasa a partir del consumo de alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA; y 3) ingesta resultante de BHA/BHT a partir de alimentos que contienen grasa de las categorías 4.2 y 5.4 de la NGAA (con base en la hipótesis de que toda la grasa contiene BHA o BHT en una concentración máxima de uso de 200 mg/kg). Los Estados Unidos utilizan habitualmente el percentil 90 del nivel de ingesta para representar la ingesta elevada; sin embargo, con el fin de comparar con las estimaciones de la ingesta de BHA/BHT de otros países, también se incluye en el cuadro 1 el percentil 95 de las estimaciones de la ingesta.

Teniendo en cuenta el peso corporal, los niños de 7 a 11 años presentaron la ingesta más elevada de BHA/BHT al percentil 90 (17,4 µg/kg pc/d para los niños de 7 a 11 años, en comparación con el 16,4 µg/kg pc/d para los niños de 1 a 6 años y el 14,6 µg/kg pc/d para la población de los Estados Unidos desde los 2 años en adelante). Dada la IDA del JECFA de 0,5 µg/kg pc/d, la contribución de las categorías de alimentos 5.2 y 5.4 de la NGAA al percentil 90 corresponde al 3,3% de la IDA para el BHA para los niños de 1 a 6 años, 3,5% de la IDA para el BHA para los niños de 7 a 12 años, y 2,9% de la IDA para el BHA para la población de los Estados Unidos a partir de los 2 años en adelante. Asimismo, dada la IDA del JECFA para el BHT de 0,3 µg/kg pc/d, la contribución de las categorías de alimentos 5.2 y 5.4 de la NGAA al percentil 90 corresponde al 5,5% de la IDA para el BHT para los niños de 1 a 6 años, 5,8% de la IDA para el BHT para los niños de 7 a 12 años, y 4,9% de la IDA para el BHT para la población de los Estados Unidos de los 2 años en adelante.

Cuadro 1. Estimaciones exclusivamente de los consumidores de alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA

		Niños de 1 a 6 años (el 17,5% de este grupo de edad consume alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA)	Niños de 7 a 12 años (el 24,1% de este grupo de edad consume alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA)	Población de los EE UU: personas de 2 años en adelante (el 11,7% de este grupo de edad consume alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA)
Ingesta de alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA	Media	15,9 g/p/d (0,9 g/kg pc/d)	20,9 g/p/d (0,6 g/kg pc/d)	22,9 g/p/d (0,48 g/kg pc/d)
	90 %	36,1 g/p/d (2,0 g/kg pc/d)	44,1 g/p/d (1,3 g/kg pc/d)	55,1 g/p/d (1,1 g/kg pc/d)
	95 %	48,6 g/p/d (2,8 g/kg pc/d)	65,7 g/p/d (1,8 g/kg pc/d)	79,3 g/p/d (1,6 g/kg pc/d)
Ingesta de grasa de alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA	Media	0,5 g/p/d (27 mg/kg pc/d)	1,0 g/p/d (28 mg/kg pc/d)	1,3 g/p/d (24 mg/kg pc/d)
	90 %	1,6 g/p/d (82 mg/kg pc/d)	2,8 g/p/d (87 mg/kg pc/d)	4 g/p/d (73 mg/kg pc/d)
	95 %	2,3 g/p/d (129 mg/kg pc/d)	5,0 g/p/d (132 mg/kg pc/d)	6 g/p/d (111 mg/kg pc/d)
Ingesta de BHA/BHT (suponiendo una dosis máxima de uso de 200 mg/kg en la grasa) de alimentos de las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA	Media	100 µg/p/d (5,4 µg/kg pc/d)	193 µg/p/d (5,6 µg/kg pc/d)	262 µg/p/d (4,8 µg/kg pc/d)
	90 %	329 µg/p/d (16,4 µg/kg pc/d)	557 µg/p/d (17,4 µg/kg pc/d)	816 µg/p/d (14,6 µg/kg pc/d)
	95 %	468 µg/p/d (25,8 µg/kg pc/d)	990 µg/p/d (26,4 µg/kg pc/d)	1190 µg/p/d (22,2 µg/kg pc/d)

Adjunto 1

Lista de códigos del USDA de los alimentos correspondientes a las categorías 5.2 y 5.4 de la NGAA

Código de alimentos del USDA	Descripción
91304010	Revestimiento, de caramelo
91304020	Revestimiento, de chocolate, denso, tipo salsa
91304040	Revestimiento, de malvavisco
91304060	Revestimiento, de nueces (húmedo)
91304070	Revestimiento, de mantequilla de maní, denso, tipo salsa
91304090	Revestimiento, para untar de avellana con sabor a chocolate
91304300	Revestimiento, de chocolate, recubrimiento duro
91305010	Glaseado, de chocolate
91305020	Glaseado, blanco
91361040	Salsa simple de postre
91702010	Bocados de caramelo
91703010	Caramelo, panecillo con sabor a chocolate
91703020	Caramelo, de otros sabores distintos al chocolate
91703030	Caramelo, con nueces
91703040	Caramelo, cubierto de chocolate
91703060	Caramelo con nueces, cubierto de chocolate
91709000	Gomitas, cubiertas de chocolate
91713010	Fudge de chocolate, cubierto de chocolate
91713030	Fudge de chocolate
91713040	Fudge de chocolate con nueces
91713050	Fudge de mantequilla de maní
91713060	Fudge de mantequilla de maní con nueces
91713070	Fudge de vainilla
91713090	Fudge, "divinity"
91715000	Fudge de caramelo y nueces, cubierto de chocolate
91718000	Caramelos duros de miel con mantequilla de maní
91718200	Chispas de sabor a chocolate
91721000	Regaliz
91726000	Turrón sencillo
91728000	Panecillo de nuez, fudge o turrón, con caramelo y nueces
91733000	Placas de maní
91734200	Reese's Pieces
91734500	Bocados de mantequilla de maní
91735000	Pralinés
91742010	Placas de ajonjolí (Sahadi)
91745010	Gomitas

91745020	Caramelos duros
91745040	Caramelos duros de caramelo
91745100	Skittles
91750000	Chiclosos
91760000	Melcocha, sencilla
91760100	Melcocha, cubierta de chocolate
91760200	Melcocha, cubierta de chocolate, con nueces
91760700	Caramelos de jalea, con relleno líquido
91770000	Dulces dietéticos o con bajo contenido de calorías, NFS
91770010	Gomitas dietéticas o con bajo contenido de calorías
91770020	Caramelos duros dietéticos o con bajo contenido de calorías
91770030	Caramelos dietéticos o con bajo contenido de calorías, cubiertos de chocolate
91770050	Mentas dietéticas o con bajo contenido de calorías

Apéndice II		
Categorías de alimentos en las que se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes		
No. de Cat.	Categoría de Alimento	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)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes (por ej., cremas para el café).
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes.
01.6.5	Productos análogos al queso	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) El uso de edulcorantes intensos en emulsiones grasas permite fabricar productos previamente endulzados de sabores, ya que esta categoría comprende productos con sabores incorporados. Tienen las mismas necesidades tecnológicas que sus equivalentes lácteos.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
3.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.7	Frutas confitadas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de

Apéndice II		
Categorías de alimentos en las que se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes		
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Justificación proporcionada al GTe
	(p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	edulcorantes.
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	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	Se piden ejemplos.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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.	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.2.1	Caramelos duros	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.2.2	Caramelos blandos	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.2.3	Turrón y mazapán	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.3	Goma de mascar	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Se piden ejemplos.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	Se piden ejemplos.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	Se piden ejemplos.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
12.3	Vinagres	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) El vinagre se complementa y suaviza mediante la incorporación de productos de sabor dulce que acentúan el sabor. Los edulcorantes intensos equilibran bien la acidez.
12.4	Mostazas	1) Se incluye a petición de la Comisión Europea. 2) Se pide aclaración sobre si se trata de un uso como edulcorante o para acentuar el sabor.
12.5	Sopas y caldos	1) Se incluye a petición de la Comisión Europea.

Apéndice II		
Categorías de alimentos en las que se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes		
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Justificación proporcionada al GTE
		2) Se pide aclaración sobre si se trata de un uso como edulcorante o para acentuar el sabor.
12.6	Salsas y productos análogos	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	1) Se incluye a petición de la Comisión Europea. 2) Se pide aclaración sobre si se trata de un uso como edulcorante o para acentuar el sabor.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
13.6	Complementos alimenticios	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.3.1	Néctares de frutas	1) Se incluye a petición de Brasil, la CE, ICBA e IFAC. 2) Está permitido el uso de edulcorantes en los néctares de frutas en muchos países y en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios están adoptas disposiciones para los edulcorantes.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1) Se incluye a petición de Brasil. 2) Está permitido el uso de edulcorantes en los néctares de frutas en muchos países y en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios están adoptas disposiciones para los edulcorantes.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	Los edulcorantes intensos son muy utilizados en estas bebidas (listas para el consumo y concentrados), debido a su relativa estabilidad en los líquidos. Los edulcorantes ya se utilizan en esta categoría en Japón y en varios otros países, en bebidas de agua y malteadas de leche.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
15.0	Aperitivos listos para el consumo	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.

Apéndice III		
Categorías de la NGAA en las cuales se justifica el uso de uno o más colores		
Núm. SCA	Título	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)	Se incluye porque el CCMMP está revisando la norma para las bebidas de leches fermentadas que probablemente contendrá disposiciones sobre colores.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	
01.6.1	Queso no madurado	
01.6.2	Queso madurado	Se incluye porque las normas del Codex C-31, A6, 221 y el proyecto de norma para la mozzarella contienen disposiciones sobre colores.
01.6.2.1	Queso madurado, includes rind	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	Se incluye porque las normas del Codex A8a, b y c contienen disposiciones sobre colores que se aplican a estas categorías de alimentos.
01.6.4.1	Queso fundido natural	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	
01.6.5	Productos análogos al queso	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	Se incluye porque la norma del Codex 19 contiene disposiciones sobre colores que se aplican a esta categoría de alimentos.
02.2.1	Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo	Se añade a petición de la Comisión Europea.
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	Se incluye porque la norma del Codex 01 contiene disposiciones sobre colores que se aplican a esta categoría de alimentos.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	Se incluye porque la norma del Codex 32 contiene disposiciones sobre colores y hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de la NGAA.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	Incluir con las notas 4 ¹⁵⁰ y 16 ¹⁵¹
04.1.2.2	Frutas desecadas	Incluir por la siguiente justificación: debido al efecto de la temperatura durante la elaboración y el almacenamiento, que repercute en el descoloramiento de la fruta seca. La fruta seca perderá el color natural original de su pulpa durante la elaboración y con el paso del tiempo.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	Se incluye porque las normas del Codex 60, 61, 61, 78, 99, 159 y 242 contienen disposiciones para los colores que se aplican a esta categoría de alimentos.
04.1.2.5	Jams, jellies, mermeladas	Se incluye porque las normas del Codex 79 y 80 contienen disposiciones sobre colores y hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
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	
04.1.2.7	Frutas confitadas	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y	Incluir con las notas 4 y 16.

¹⁵⁰ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁵¹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Apéndice III		
Categorías de la NGAA en las cuales se justifica el uso de uno o más colores		
Núm. SCA	Título	Justificación
	leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	
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	Incluir por la siguiente justificación: debido al efecto de la temperatura durante la elaboración y el almacenamiento, que repercute en el descoloramiento de la fruta seca. La fruta seca perderá el color natural original de su pulpa durante la elaboración y con el paso del tiempo.
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	Se incluye porque las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones sobre colores y aquí hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	
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))	
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	
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	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	
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.	
05.2.1	Caramelos duros	
05.2.2	Caramelos blandos	
05.2.3	Turrón y mazapán	
05.3	Goma de mascar	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	Se incluye porque la norma del Codex 249 (fideos instantáneos) contiene disposiciones sobre colores.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	Incluir a petición de la Comisión Europea.
06.8	Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10)	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bolos ingleses) y "muffins")	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 4
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	Incluir con la nota 16
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar	Incluir con la nota 16

Apéndice III		
Categorías de la NGAA en las cuales se justifica el uso de uno o más colores		
Núm. SCA	Título	Justificación
	térmicamente, en piezas enteras o en cortes	
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	Incluir con la nota 16
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	Incluir con la nota 16
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	Incluir con la nota 16
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	Incluir con la nota 16
09.1	Pescado fresco and fish products, including mollusks, crustaceans, Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	Incluir con la nota 16
09.1.1	Pescado fresco	Incluir con la nota 16
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	Incluir con la nota 16
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 95 ¹⁵²
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota X ¹⁵³
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	Incluir con la nota 95
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
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	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	Incluir con la nota 95
10.1	Huevos frescos	Incluir con la nota 4
10.2	Productos a base de huevo	

¹⁵² **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹⁵³ **Nota X:** For use in surimi only.

Apéndice III		
Categorías de la NGAA en las cuales se justifica el uso de uno o más colores		
Núm. SCA	Título	Justificación
10.2.1	Productos congelados a base de huevo	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	Incluir con la nota 4 (Para la decoración sellado, marcado o marcado al fuego del producto).
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	
12.2.2	Aderezos y condimentos	Incluir porque la norma del Codex 117 contiene disposiciones sobre colores y hay disposiciones adoptadas sobre colores en esta categoría de alimentos de la NGAA.
12.3	Vinagres	
12.4	Mostazas	
12.5	Sopas y caldos	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	
12.6	Salsas y productos análogos	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de 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	
12.9	Productos proteínicos	
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	
12.9.1.1	Bebidas de soja	
12.9.1.2	Película de bebida de soja	
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	
12.9.2	Cuajada fresca de soja (tofu)	
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	
12.9.3.1	Cuajada de soja semideshidratada cocida en salsa densa	
12.9.3.2	Cuajada de soja semideshidratada frita	
12.9.3.3	Productos de cuajada de soja semideshidratada distintos de los incluidos en las categorías 12.9.3.1 y 12.9.3.2	
12.9.4	Cuajada de soja semideshidratada (kori tofu)	
12.9.5	Otros productos proteínicos	
12.10	Productos a base de soja fermentada	
12.10.1	Soja fermentada (p. ej., "natto")	
12.10.2	Cuajada de soja fermentada (queso de soja)	
12.10.3	Pasta de soja fermentada ("miso")	
12.10.4	Salsa de soja fermentada	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	
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	
13.6	Complementos alimenticios	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	Incluir con base en las siguientes justificaciones: 1) El color caramelo, los aromas y la cafeína se secan en maltodextrina, que se añade al café para hacer una mezcla más abundante que se utiliza como sustituto del café en Rusia (por ej., por el ejército ruso).
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	

Apéndice III

Categorías de la NGAA en las cuales se justifica el uso de uno o más colores

Núm. SCA	Título	Justificación
		2) Esta categoría incluye cafés enlatados que se sirven calientes. El uso del color caramelo se justifica tecnológicamente en esos productos debido a un método específico de fabricación (esterilización en retorta) que puede modificar el color durante la elaboración. Se añade el color caramelo para impartir un color uniforme al producto, previsto por los consumidores. Estos cafés tienen un gran mercado en Japón.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	
15.3	Aperitivos a base de pescado	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	