

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**Tema 7(a) del programa**

**CX/FA 07/39/9-Add. 1  
Marzo de 2007**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

#### **39ª Reunión**

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

#### **OBSERVACIONES AL INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA**

Las siguientes observaciones se han recibido de los siguientes miembros del Codex y de observadores: Brasil,  
Malasia, CEFS, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, IFAC e ISA

#### **Brasil**

##### **PARTE I – ADITIVOS ALIMENTARIOS VARIOS**

##### **Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472e) – Página 7 (parte 1)**

Las dosis máximas propuestas por el GTe para las categorías de alimentos 06.2 y 06.4.2 no son suficientes para lograr el efecto técnico deseado. Además, la dosis de 10000 mg/kg para los fideos fue ratificada en la 38ª reunión del CCFAC (Anexo IV, ALINORM 06/29/12, Pág. 102). Por tanto, Brasil está de acuerdo con las dosis máximas propuestas inicialmente de 10000 mg/kg y 5000 mg/kg para las categorías 06.4.2 y 06.2, respectivamente.

##### **Sulfitos (SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539) – Página 16 (parte 1)**

A Brasil le gustaría cuestionar el cuadro 1 del Anexo, que se menciona en la justificación tecnológica para las categorías de alimentos 09.2.4.2 y 09.2.5: “*Resultados resumidos del estudio se ofrecen en el cuadro 1 del Anexo*”.

Brasil mantiene las observaciones enviadas en respuesta a la circular CL 2006/34. En cuanto a la categoría de alimentos 12.6, a Brasil le gustaría observar que hay otros conservantes y antioxidantes aprobados para esta categoría, como el benzoato sódico, BHT, TBHQ (Cuadros 1 y 2 de CX/FA 07/39/8).

##### **PARTE II – EDULCORANTES**

###### Observaciones generales:

1. Teniendo en cuenta que algunos edulcorantes pueden realizar también la función de potenciadores del aroma a dosis mucho más bajas que las necesarias para edulcorar, a Brasil le gustaría proponer que las disposiciones para el uso de edulcorantes como potenciadores del aroma se traten por separado. Además, mientras los potenciadores del aroma se utilizan en un gran número de categorías de alimentos, el uso de edulcorantes está justificado técnicamente en un número limitado de productos solamente.
2. Brasil está de acuerdo con el uso de edulcorantes en alimentos para fines dietéticos especiales solamente en que el contenido de azúcar se sustituya parcial o totalmente, como en alimentos para las dietas restringidas en azúcar o de contenido reducido en azúcar.

3. Las dosis máximas de los edulcorantes no deberían establecerse teniendo en cuenta su uso individual, sino su uso en mezclas con otros edulcorantes para reducir la ingestión de cada uno de ellos y la posibilidad de superar la IDA correspondiente. Este procedimiento permitiría también la utilización de los edulcorantes en una gama más amplia de categorías de alimentos.
4. La dosis máxima establecida para cualquier edulcorante en cualquier categoría de alimentos no debería permitir nunca que la ingestión de una porción del alimento dé lugar a ingestiones superiores a la IDA para la población general y grupos especiales, como los niños.
5. Los edulcorantes con una IDA numérica deberían tener dosis máximas de uso, excepto en la categoría 11.6.

Observaciones específicas:

1. Brasil considera que para la mayoría de categorías de alimentos las dosis máximas a 350 mg/kg y 750 mg/kg para el acesulfame potásico (páginas 24 a 35) y el aspartamo (páginas 37 a 46), respectivamente son suficientes para obtener el efecto técnico.
2. Página 61: dado que la IDA de la sacarina es baja (5,0 mg/kg de peso corporal), Brasil considera que la dosis de 5000 mg/kg en la categoría 04.1.2.7 es demasiado elevada.
3. Con respecto a las disposiciones en que el uso de edulcorantes está justificado porque el alimento es procesado, Brasil no está de acuerdo en que por ser un alimento procesado esté justificado técnicamente el uso de edulcorantes (por ejemplo, acesulfame potásico, aspartame, aspartamo-acesulfamo, neotamo). Por tanto, Brasil pide más información sobre la necesidad real para estos aditivos en los sucedáneos (categorías de alimentos 01.4.4, 01.5.2 y 01.6.5). ¿En estos casos, los edulcorantes no se utilizan como potenciadores del aroma?
4. Para las categorías de alimentos 02.3 y 04.1.2.3, Brasil considera que la clase funcional correcta es potenciador del aroma.
5. Brasil propone que se añada la siguiente nota: “Excluyendo los granos de café tratados para la fabricación de productos del café” a la categoría 14.1.5

**PARTE III – COLORES**

1. Pese a que en su observación anterior al GTe sobre las categorías de alimentos para las que el uso de colores está justificado, Brasil no estaba de acuerdo con el uso de estos aditivos en las categorías de alimentos 08.1.2, 08.2.1, 08.2.2, 08.2.3, 08.3.2 y 08.3.3, en esta ocasión, tras haber realizado una comparación pormenorizada entre el Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA para productos cárnicos y los aditivos autorizados actualmente en Brasil, hemos observado que muchos productos en los que el uso de colores naturales está permitido en Brasil (justificado tecnológicamente) están incluidos en algunas de las categorías arriba indicadas.

Ejemplos:

| <b>Categoría del Codex</b> | <b>Productos en los que en Brasil se permiten colores naturales</b> |
|----------------------------|---|
| 08.1.2                     | salchicha fresca  |
| 08.2.1                     | salchicha curada  |
| 08.2.2                     | jamón cocido  |
| 08.2.3                     | cortes de carne cocida  |
| 08.3.3                     | hamburguesa congelada   |

En vista de esta situación, a Brasil le gustaría discutir cuál sería el mejor enfoque para incluir estos usos en el proyecto de NGAA. ¿Podrían añadirse notas especificando los productos en que el uso de colores específicos es aceptable?

2. Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta y hortalizas.

3. Teniendo en cuenta la IDA de 0,1 mg/kg de peso corporal para la eritrosina, que indica que el consumo de pequeñas porciones diarias de alimentos que contienen este color pueden exceder la IDA, Brasil recomienda que el uso de la eritrosina se restrinja a categorías específicas para las que el consumo no es tan elevado y cuando el uso de la eritrosina no pueda sustituirse por otro colorante. Por ejemplo: el consumo de 1 porción (200 mL) de alimentos de la categoría 01.1.2 que contenga 300 mg/kg de eritrosina es equivalente al consumo de 1 mg/kg de peso corporal de este colorante para adultos de 60 kg, que es 10 (diez) veces la IDA. Para un niño de 30 kg, el consumo sería igual a 20 (veinte) veces la IDA.
4. Para otros colores artificiales con dosis propuestas más elevadas de 300 mg/kg, Brasil propone que se reduzcan y recomienda una dosis máxima de 300 mg/kg. Consideramos que esta dosis es suficiente para lograr el efecto técnico deseado.
5. Brasil no está de acuerdo con el uso del extracto de piel de uva en los vinos (categoría 14.2.3.3) para evitar confundir al consumidor.
6. Por último, Brasil considera que es necesario establecer dosis máximas para los colores con IDA numéricas y esas dosis deberían ser más bajas para la cantaxantina, puesto que este color tiene una IDA baja.

Brasil presenta las siguientes observaciones (el texto en rojo) a las disposiciones para colores individuales. Con respecto a las justificaciones proporcionadas por el GTe, Brasil no considera que la mejora de las propiedades organolépticas del alimento sea una justificación técnica para los colores. No se esperan efectos sobre el aroma y el sabor, puesto que estos aditivos se utilizan para dar o mejorar el color de los alimentos, haciendo los productos más atractivos para el consumidor. Además, la justificación “proporciona LM numéricos para sustituir el límite de BPF adoptado en la categoría” no es suficiente para explicar la necesidad técnica.

### ROJO ALLURA AC (SIN 129)

| <b>Recomendación 1 – Rojo allura AC, SIN 129</b>  |  |            |       |               |         |  |
|---|--|------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA. |  |            |       |               |         |  |
| N.º de categoría  | Categoría de alimento  | Máx. 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       | La legislación brasileña permite la dosis máxima de 50 mg/kg para las bebidas a base de productos lácteos y la leche fermentada. |

| <b>Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129</b>  |  |            |       |               |         |  |
|---|--|------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA. |  |            |       |               |         |  |
| N.º de categoría  | Categoría de alimento  | Máx. dosis |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 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 confituras y jaleas.<br>2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.<br>Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta. Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota “excluyendo la leche de coco”. |

|          |   |     |       |         |   |  |
|----------|---|-----|-------|---------|---|--|
| 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 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide justificación técnica.   |
| 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.<br>2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide ejemplos; si se adopta esta disposición, sería conveniente incluir una nota que haga referencia solamente a los productos en que se utilizan colorantes. |
| 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<br>2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide que se aclare la necesidad técnica.  |
| 05.1.3   | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 300 | mg/kg |         | 6 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición; el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor porque su color característico es marrón.   |
| 05.1.4   | Productos de cacao y chocolate  | 300 | mg/kg |         | 6 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición; el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor porque su color característico es marrón.   |
| 06.2     | Harinas y almidones   | 300 | mg/kg |         | 6 | Puede utilizarse en almidones.<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide que se aclare la necesidad técnica.  |
| 08.4     | Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)   | 300 | mg/kg | Nota 16 | 6 | Brasil desea pedir ejemplos; por lo general, en esta categoría de alimentos se utilizan colores naturales.   |

|          |   |     |       |                  |   |   |
|----------|---|-----|-------|------------------|---|---|
| 09.2.4.1 | Pescado y productos pesqueros cocidos   | 300 | mg/kg | Nota 95          | 6 | Brasil propone que se incluya la nota 95.   |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos   | 250 | mg/kg |                  | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide justificación técnica.                                |
| 13.3     | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50  | mg/kg |                  | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición por la finalidad de esta clase de productos.                 |
| 13.6     | Complementos alimenticios   | 300 | mg/kg | Nota 3 ó similar | 6 | (...)<br>¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo para “color de recubrimiento y de casquetes?” |

### 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.

| N.º de categoría | Categoría de alimento   | Máx. dosis |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|------------------|---|------------|-------|---------------|---------|---|
| 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.<br>(...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide que se aclare la necesidad técnica y ejemplos. |
| 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.<br>Si se adopta esta disposición, debería añadirse una nota excluyendo el café, el té y las infusiones de hierbas.                                 |

### AZUL BRILLANTE FCF (SIN 133)

#### Recomendación 2 - Azul brillante FCF, SIN 133

El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.

| N.º de categoría | Categoría de alimento  | Máx. 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       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.  |
| 04.1.2.7         | Frutas confitadas  | 100        | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta. Si se adopta esta disposición, debería incluirse la nota 16. |
| 04.1.2.8         | Preparados a base de fruta,  | 100        | mg/kg |               | 6       | (...)   |

|          |   |     |       |         |   |   |
|----------|---|-----|-------|---------|---|---|
|          | incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  |     |       |         |   | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta. Si se adopta esta disposición, debería añadirse la nota “excluyendo la leche de coco”. |
| 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 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de hortalizas.   |
| 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 | 3 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de hortalizas.   |
| 09.2.4.2 | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos   | 100 | mg/kg |         | 6 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en esta categoría de alimentos.  |

### Recomendación 3 – Azul brillante FCF, SIN 133

**Se piden observaciones** sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.

| N.º de categoría | Categoría de alimento  | Máx. dosis |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|------------------|--|------------|-------|---------------|---------|---|
| 04.1.2.5         | Confituras, jaleas, mermeladas   | 500        | mg/kg |               | 6       | Las normas del Codex 79 y 80 permiten la utilización de otros colores.<br>Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.                                  |
| 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.<br>Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de hortalizas. |
| 04.2.2.4         | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y   | 200        | mg/kg |               | 6       | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición y   |

|  |   |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|
|  | leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización |  |  |  |  | pide ejemplos; si se adopta esta disposición, es más razonable incluir una nota que haga referencia sólo a los productos en que se utilizan colores. |
|--|---|--|--|--|--|--|

### CANTAXANTINA (SIN 161g)

| <b>Recomendación 2 - Cantaxantina, SIN 161g</b>   |  |            |       |               |         |  |
|---|--|------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA. |  |            |       |               |         |  |
| N.º de categoría  | Categoría de alimento  | Máx. dosis |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 04.1.2.5  | Confituras, jaleas, mermeladas   | 200        | mg/kg |               | 6       | (...)<br>Brasil desea pedir justificación sobre la dosis máxima.   |
| 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       | Brasil no está de acuerdo con esta disposición; no hay necesidad técnica; además, los tratamientos térmicos pueden oxidar la cantaxantina (carotenoides).  |
| 06.4.2  | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos   | 15         | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo con esta disposición, porque la IDA de la cantaxantina es muy baja y el consumo de esta clase de producto es elevado.  |
| 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      |         | Brasil desea pedir justificación técnica y ejemplos.   |
| 09.4  | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados  | 15         | mg/kg | Nota 95       | 6       | Brasil propone que se incluya la nota 95   |
| 14.1.4.3  | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas   | 5          | mg/kg | Nota 127      | 6       | (...)<br>2) El límite máximo en la legislación de Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay es de 35 mg/kg (...)<br>Brasil desea aclarar que esta observación no fue presentada por la delegación de Brasil en el Codex y la información no es correcta. En Brasil no está autorizado el uso de cantaxantina en esta |

|  |  |  |  |  |  |                         |
|--|--|--|--|--|--|-------------------------|
|  |  |  |  |  |  | categoria de alimentos. |
|--|--|--|--|--|--|-------------------------|

### COLOR CARAMELO, CLASE III (SIN 150c)

| <b>Recomendación 1 – Color caramelo clase III, SIN 150c</b>   |                                |            |       |               |         |  |
|---|--------------------------------|------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA. |                                |            |       |               |         |  |
| N.º de categoría  | Categoría de alimento          | Máx. dosis |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 02.2.1.2  | Margarina y productos análogos | 20000      | mg/kg |               | 3       | Brasil está de acuerdo con esta disposición a la dosis máxima de 500 mg/kg, porque hay necesidad técnica para productos aromatizados; además, esta disposición debería adoptarse para que sea consecuente con el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO. |

| <b>Recomendación 3 - Color caramelo clase III, SIN 150c</b>   |   |              |              |                                   |         |   |
|---|---|--------------|--------------|-----------------------------------|---------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el color caramelo clase III en la NGAA. |   |              |              |                                   |         |   |
| N.º de categoría  | Categoría de alimento   | Máx. dosis   |              | Observaciones                     | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 02.1.2  | Grasas y aceites vegetales  | 20000        | mg/kg        |                                   | 3       | Se utiliza en aceites vegetales y grasas.<br>Brasil desea pedir que se aclare la necesidad técnica.   |
| 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.<br>Brasil desea pedir que se aclare la necesidad técnica.  |
| 04.1.2  | Frutas elaboradas   | <b>50000</b> | <b>mg/kg</b> |                                   | 3       | Se utiliza en la categoría general de alimentos.<br>Color para frutas elaboradas.<br>Brasil pide que se añada la nota “excluyendo la leche de coco.”  |
| 08.0  | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza        | BPF          |              | Nota 3,<br><b>Nota 4, Nota 16</b> |         | Añade una nota a la disposición adoptada que limita la utilización a glaseados y recubrimientos.<br>El color caramelo, clase III se utiliza a la dosis de 3000 mg/kg para uniformar el color de la carne cruda utilizada en los productos procesados de las categorías 08.1.2, 08.2 y |



|          |   |       |       |                  |   |   |
|----------|---|-------|-------|------------------|---|---|
|          |   |       |       |                  |   | 08.3, como hamburguesas, albóndigas, salchichas frescas y patés. Por tanto, las notas 3, 4 y 16 no deberían aplicarse a estos productos.  |
| 11.6     | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad                                 | 50000 | mg/kg |                  | 3 | (...)<br>Brasil considera que los consumidores no esperan que este producto tenga color. Por tanto, Brasil propone la adición de una subcategoría para los edulcorantes de mesa aromatizados, que podrían tener colores.  |
| 13.3     | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 20000 | mg/kg |                  | 3 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición debido al propósito de esta clase de productos.   |
| 13.6     | Complementos alimenticios   | 20000 | mg/kg | Nota 3 ó similar | 3 | (...)<br>¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo “para color de recubrimiento y de casquetes”?   |
| 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.<br>Brasil pide que se aclare la necesidad técnica. Las disposiciones para el color caramelo, clase III para las categorías de alimentos 14.1.2.2 y 14.1.2.4 (zumos (jugos) de frutas y concentrados para zumos (jugos) de hortalizas, respectivamente) se suspendieron (página 11). Para ser consecuentes, esta disposición debería suspenderse también. Asimismo, el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor. |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas  | 50000 | mg/kg | Nota 127         | 3 | (...)<br>Brasil pide que se aclare la necesidad técnica. Las disposiciones para el color caramelo, clase  |

|        |   |        |       |  |  |  |
|--------|---|--------|-------|--|--|--|
|        |   |        |       |  |  | III para las categorías de alimentos 14.1.2.2 y 14.1.2.4 (zumos (jugos) de frutas y concentrados para zumos (jugos) de hortalizas, respectivamente) se suspendieron (página 11). Para ser consecuentes, esta disposición debería suspenderse también. Asimismo, el uso de colores en estos productos 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 |  |  | Nuevo uso propuesto<br>Si se adopta esta disposición, debería añadirse una nota excluyendo el café, el té y las infusiones de hierbas.   |

#### COLOR CARAMELO, CLASE IV (SIN 150d)

| <b>Recomendación 1 – Color caramelo clase IV, SIN 150d</b>   |  |           |       |               |         |  |
|--|--|-----------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>suspenda</b> 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   |
| 02.2.1.2   | Margarina y productos análogos               | 20000     | mg/kg |               | 3       | Brasil está de acuerdo con esta disposición a la dosis máxima de 500 mg/kg, porque hay una necesidad técnica para los productos aromatizados; además, la disposición debería adoptarse para que sea consecuente con el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO. |
| 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 consumidor.<br>Brasil está de acuerdo con esta disposición a la dosis máxima de 500 mg/kg, puesto que la misma disposición se adopta para el color caramelo, clase III y está incluida en el Proyecto de Norma para Grasas                                     |

|        |   |       |       |  |   |  |
|--------|---|-------|-------|--|---|--|
|        |   |       |       |  |   | para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO.  |
| 02.2.2 | Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa   | 20000 | mg/kg |  | 3 | (...)<br>Brasil apoya esta disposición a la dosis máxima de 500 mg/kg, puesto que la misma disposición se adopta para el color caramelo, clase III y está incluida en el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO.               |
| 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 | (...)<br>Brasil está de acuerdo con esta disposición a la dosis máxima de 500 mg/kg, puesto que la misma disposición se adopta para el color caramelo, clase III y está incluida en el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO. |

### 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  |
|-------------|--|-----------|-------|-------------------------|---------|---|
| 08.0        | Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza | BPF       |       | Nota 3, Nota 4, Nota 16 |         | Incluir las notas 3 y 16 en la disposición adoptada. El color caramelo, clase IV se utiliza a una dosis de 3000 mg/kg para uniformar el color de la carne cruda utilizada en los productos elaborados de las categorías 08.1.2, 08.2 y 08.3, como hamburguesas, albóndigas, salchichas frescas y patés. Por tanto, las notas 3, 4 y 16 no deberían aplicarse a estos productos. |
| 12.2.2      | Aderezos y condimentos   | 100000    | mg/kg |                         |         | Proporciona una dosis máxima numérica para sustituir límite de BPF adoptado en esta   |

|      |   |       |       |                  |   |   |
|------|---|-------|-------|------------------|---|---|
|      |   |       |       |                  |   | <b>categoría.</b><br>En Brasil el color caramelo, clase IV se utiliza normalmente a una dosis máxima de 10000 mg/kg para esta categoría de alimentos. |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 20000 | mg/kg |                  | 3 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición debido al propósito de esta clase de productos   |
| 13.6 | Complementos alimenticios   | 20000 | mg/kg | Nota 3 ó similar | 3 | (...)<br>¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo para “color de recubrimiento o de casquetes”?   |

#### 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                                  | <b>80000</b> | <b>mg/kg</b> |               | 3       | Utilizar en categoría de alimentos general.<br>Colorante para frutas elaboradas.<br>Brasil pide que si se adopta esta disposición se añada la nota “excluyendo la leche de coco”.   |
| 06.4.2      | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos | <b>50000</b> | <b>mg/kg</b> |               | 3       | Se cuestiona la necesidad tecnológica. Estos son productos alimentarios básicos y esta utilización podría confundir al consumidor.<br>Brasil está de acuerdo con esta disposición para que sea consecuente con la adopción de la misma disposición para el color caramelo, clase III.               |
| 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 podrían incrementar la ingestión de colores.<br>Brasil está de acuerdo con esta disposición para que sea consecuente con la adopción de la misma disposición para el color caramelo, clase III. |

|        |   |        |       |                |   |   |
|--------|---|--------|-------|----------------|---|---|
| 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 podrían incrementar la ingestión de colores. <b>Brasil está de acuerdo con esta disposición para que sea consecuente con la adopción de la misma disposición para el color caramelo, clase III.</b>   |
| 07.1.5 | Panes y bollos dulces al vapor  | 50000  | mg/kg |                | 3 | (...)<br><b>Brasil está de acuerdo con esta disposición para que sea consecuente con la adopción de la misma disposición para el color caramelo, clase III.</b>   |
| 09.4   | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 30000  | mg/kg | <b>Nota 95</b> | 3 | Justificación para establecer una dosis máxima más elevada y si se necesita en otros alimentos aparte de los productos pesqueros a base de huevos. Se utiliza para impartir color a productos tratados con presión y calor, como los alimentos enlatados. <b>Brasil está de acuerdo con esta disposición para ser consecuentes con la adopción de la misma disposición para el color caramelo, clase III, incluida la nota 95</b> |
| 11.6   | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad   | 50000  | mg/kg |                | 3 | (...)<br><b>Brazil considera que los consumidores no esperan que este producto tenga colorantes. Por tanto, Brasil propone que se añada una subcategoría para los edulcorantes de mesa aromatizados, que podrían tener colorantes.</b>  |
| 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 |                |   | <b>Si se adopta esta disposición, debería añadirse una nota excluyendo el café, el té y las infusiones de hierbas.</b>  |

## CARMINES (SIN 120)

**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  |
|-------------|--|-----------|-------|---------------|---------|---|
| 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.<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide que se aclare la necesidad técnica. |

A Brasil le gustaría saber por qué en las recomendaciones para los carmines no se han incluido las disposiciones para las categorías de alimentos 01.6.4 y 02.2.1.2. Brasil está de acuerdo con la dosis máxima de 500 mg/kg de este color para la categoría 02.2.1.2, para que sea consecuente con el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO.

**CAROTENOS, VEGETALES (SIN 160aii)****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       | 3       | Brasil está de acuerdo con esta disposición a la dosis máxima de 1000 mg/kg, porque hay una necesidad tecnológica para los productos aromatizados; además la disposición debería adoptarse para que sea consecuente con el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO. |
| 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       | Brasil pide que se añada la nota “excluyendo la leche de coco”   |
| 05.1.3      | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao                             | 100       | mg/kg | Nota CC       | 3       | Brasil no está de acuerdo con esta disposición; el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor porque su color característico es marrón.  |
| 05.1.4      | Productos de cacao y chocolate   | 100       | mg/kg | Nota CC       | 6       | Brasil no está de acuerdo con esta disposición; el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor  |

|  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  |  | porque su color característico es marrón. |
|--|--|--|--|--|--|---|

| <b>Recomendación 4 – Carotenos, vegetales, SIN 160aii</b>   |   |           |       |                   |         |   |
|---|---|-----------|-------|-------------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> 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  |
| 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.<br>Brasil está de acuerdo con esta disposición, puesto que se adopta el uso de otros colores, como el color caramelo, clase III.  |
| 08.1.2  | Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza | 20        | mg/kg | Notas 4, 16 & 117 |         | Se cuestiona la necesidad tecnológica. Este es un producto alimentario básico y esta utilización podría confundir al consumidor. Los carotenos vegetales se utilizan para uniformar el color de la carne cruda en los productos procesados de las categorías 08.1.2, 08.2 y 08.3, como hamburguesas, albóndigas, salchichas frescas y patés. Por tanto, las notas 4 y 16 no deberían aplicarse a estos productos. |

#### **CAROTENOIDES (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)**

Después de que el CCFA reestableciera el SIN de todos los carotenoides, Brasil considera que el SIN 160aii debería ser excluido de estas disposiciones, puesto que ya hay disposiciones para CAROTENOS, VEGETALES (INS 160aii) por separado.

| <b>Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f</b>   |                                |           |       |               |         |  |
|--|--------------------------------|-----------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <b>adopte</b> 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 | 25        | mg/kg | Nota CC       | 3       | Brasil está de acuerdo con esta disposición a la dosis máxima de 35 mg/kg (SIN 160ai, 160e y 160f, individualmente o en combinación), para que sea consecuente con el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (trámite 8) – App. |

|          |   |     |       |                             |   |  |
|----------|---|-----|-------|-----------------------------|---|--|
|          |   |     |       |                             |   | II ALINORM 07/30/17, 20ª CCFO  |
| 02.2.2   | Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa   | 25  | mg/kg | Nota CC                     |   | Brasil está de acuerdo con esta disposición a la dosis máxima de 35 mg/kg para esta categoría de alimentos (individualmente o en combinación)                          |
| 04.1.2.8 | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  | 100 | mg/kg | Nota CC                     | 6 | Brasil pide que se añada la nota “excluyendo la leche de coco”.  |
| 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 4 &16                  | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide justificación técnica.   |
| 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 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide justificación técnica.   |
| 05.1.2   | Mezclas de cacao (jarabes)  | 100 | mg/kg | Nota CC                     | 6 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición; el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor porque su color característico es marrón. |
| 05.1.3   | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 100 | mg/kg | Nota CC                     | 6 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición; el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor porque su color característico es marrón  |
| 05.1.4   | Productos de cacao y chocolate  | 100 | mg/kg | Nota CC                     | 6 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición; el uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor porque su color característico es marrón  |
| 13.3     | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 50  | mg/kg | Nota CC                     | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición debido al objetivo de esta clase de productos.  |
| 13.6     | Complementos alimenticios   | 300 | mg/kg | Nota CC<br>Nota 3 ó similar | 6 | (...)<br>¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo “para color de   |



|          |  |     |       |               |   |   |
|----------|--|-----|-------|---------------|---|---|
|          |  |     |       |               |   | recubrimiento o de casquetes”?  |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas                   | 100 | mg/kg | Nota CC       | 6 | (...)<br>Brasil pide que se aclare la necesidad tecnológica. El uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor.   |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas | 100 | mg/kg | Nota CC & 127 | 6 | Utilizado para concentrados para néctar de hortalizas, Brasil pide que se aclare la necesidad técnica. El uso de colores en estos productos podría confundir 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  |
|-------------|---|-----------|-------|---------------|---------|---|
| 02.1.2      | Grasas y aceites vegetales  | 20000     | mg/kg |               | 3       | (...)<br>Brasil considera que no hay necesidad técnica y el uso de colores podría confundir al consumidor.  |
| 02.1.3      | Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal | 20000     | mg/kg |               | 3       | (...)<br>Brasil considera que no hay necesidad técnica.   |
| 14.2.1      | Cerveza y bebidas a base de malta   | 200       | mg/kg |               |         | <b>Nuevo uso propuesto. Para los carotenoides vegetales ya se adoptó.</b><br>Brasil pide que se aclare la necesidad técnica y considera que el uso de colores podría confundir al consumidor. |

### COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS (SIN 141i & 141ii)

#### 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 |       | Dosis   | Observaciones | Trámite   |
|-------------|--|-----|-------|---------|---------------|---|
| 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 | 6             | (...)<br>Brasil desea pedir que se aclare el producto “nata de coco”, incluido en esta categoría. Debería añadirse una nota excluyendo este producto. |
| 06.5        | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca) | 75  | mg/kg |         | 3             | Brasil pide que se añada una nota excluyendo el puding de mandioca.   |
| 09.2.5      | Pescado y productos  | 200 | mg/kg |         | 3             | Brasil no está de acuerdo   |

|  |   |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|
|  | pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos |  |  |  |  | con esta disposición porque no hay necesidad técnica para el color verde en esta categoría de alimentos. |
|--|---|--|--|--|--|--|

| <b>Recomendación 3 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii</b>  |   |           |  |               |         |   |
|---|---|-----------|--|---------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> 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  |
| 14.1.5  | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao |           |  |               |         | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con esta disposición. Sin embargo, si se propone una dosis máxima, debería añadirse una nota que excluya el café, el té y las infusiones de hierbas. |

### ERITROSINA (SIN 127)

Teniendo en cuenta la observación anterior presentada en la página 2 de este documento, con respecto a la IDA de la eritrosina, Brasil apoya el uso de este color para las siguientes categorías de alimentos solamente:

**04.1.2.4** (con la nota 54)

**05.2** (a la dosis máxima de 50 mg/kg)

**05.3**

**05.4** (a la dosis máxima de 50 mg/kg)

**11.4** (a la dosis máxima de 50 mg/kg)

**13.6** (a la dosis máxima de 50 mg/kg e incluyendo la nota 3 ó similar)

**14.1.4** (a la dosis máxima de 10 mg/kg)

### VERDE SÓLIDO FCF (SIN 143)

| <b>Recomendación 3 - Verde sólido FCF, SIN 143</b>  |  |           |       |               |         |  |
|---|--|-----------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <b>adopte</b> 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   |
| 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       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.   |
| 04.1.2.7  | Frutas confitadas  | 100       | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.<br>Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota 16. |
| 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       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.<br>Si se adopta esta disposición, se debería                    |

|          |  |      |       |                  |   |   |
|----------|--|------|-------|------------------|---|---|
|          |  |      |       |                  |   | añadir la nota "excluyendo la leche de coco".   |
| 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 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de hortalizas.  |
| 06.4.2   | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos   | 1000 | mg/kg |                  | 6 | (...)<br>Brasil no está de acuerdo con el uso de verde sólido para esta categoría de alimentos.   |
| 06.5     | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)   | 100  | mg/kg |                  | 6 | Brasil pide que se añada una nota excluyendo el puding de tapioca.  |
| 07.0     | Productos de panadería   | 100  | mg/kg |                  | 6 | Brasil propone que las subcategorías se debatan por separado, porque en Brasil no está autorizado el uso de verde sólido para algunos productos de la categoría general. Por ejemplo en el pan no se permiten colorantes. |
| 13.6     | Complementos alimenticios  | 300  | mg/kg | Nota 3 ó similar | 6 | (...)<br>¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo "para color de recubrimiento o de casquetes"?   |

## INDIGOTINA (SIN 132)

### 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   |
|-------------|--|-----------|-------|---------------|---------|--|
| 04.1.2.5    | Confituras, jaleas, mermeladas   | 300       | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en productos a base de fruta.   |
| 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       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en productos a base de fruta.   |
| 04.1.2.7    | Frutas confitadas  | 200       | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en productos a base de fruta.<br>Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota 16. |
| 04.1.2.8    | Preparados a base de fruta,  | 150       | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo  |

|          |   |     |       |                   |   |   |
|----------|---|-----|-------|-------------------|---|---|
|          | incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  |     |       |                   |   | con el uso de colores artificiales en productos a base de fruta. Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota “excluyendo 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 | Brasil desea pedir que se aclare el producto “nata de coco”, incluido en esta categoría de alimentos. Debería añadirse una nota excluyendo este producto. |
| 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 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en productos a base de hortalizas.   |
| 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 | Note 92           | 6 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en productos a base de hortalizas.   |
| 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 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en productos a base de hortalizas.   |
| 13.3     | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 50  | mg/kg |                   | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición debido al propósito de esta clase de productos.  |
| 13.6     | Complementos alimenticios   | 300 | mg/kg | Note 3 or similar | 6 | (...)<br>¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo “para color de recubrimiento o de casquetes”?   |

### 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 |
|-------------|-----------------------|-----------|---------------|---------|------------------------------------|
|-------------|-----------------------|-----------|---------------|---------|------------------------------------|

|        |   |       |       |  |   |   |
|--------|---|-------|-------|--|---|---|
| 11.4   | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)  | 300   | mg/kg |  | 6 | Posiblemente utilizado para cubiertas de jarabe. Brasil está de acuerdo con esta disposición, puesto que hay una necesidad tecnológica para decorar productos de pastelería (p.ej. cristales de azúcar coloreados para galletas). Se adoptan las disposiciones para otros colores, como el rojo allura, la cantaxantina y el color caramelo, clase III. |
| 11.6   | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad   | 50000 | mg/kg |  | 3 | (...) Brasil considera que el consumidor no espera que los edulcorantes de mesa tengan color azul.  |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao |       |       |  |   | (...) Si se adopta esta disposición, debería añadirse una nota que excluya el café, el té y las infusiones de hierbas.  |

#### PONCEAU 4R (SIN 124)

| <b>Recomendación 2 - Ponceau 4R, SIN 124</b>  |  |           |       |               |         |  |
|---|--|-----------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39a reunión <b>adopte</b> 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   |
| 01.6.4.2  | Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.   | 100       | mg/kg |               | 6       | Reasignados de la categoría general de alimentos. Brasil considera que para esta categoría de productos solamente deberían proponerse colores naturales.       |
| 04.1.2.5  | Confituras, jaleas, mermeladas   | 100       | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.   |
| 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       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.   |
| 04.1.2.7  | Frutas confitadas  | 200       | mg/kg |               | 6       | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.<br>Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota 16. |

|          |  |     |       |                  |   |   |
|----------|--|-----|-------|------------------|---|---|
| 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 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.<br>Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota “excluyendo la leche de coco”. |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta                        | 50  | mg/kg |                  | 6 | Brasil desea pedir que se aclare el producto “nata de coco”, incluido en esta categoría de alimentos. Debería añadirse una nota que excluya este producto.                                |
| 06.5     | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)                     | 50  | mg/kg |                  | 6 | Brasil pide que se añada una nota excluyendo el puding de tapioca.  |
| 13.6     | Complementos alimenticios  | 300 | mg/kg | Nota 3 ó similar | 6 | (...)<br>¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo “para color de recubrimiento o de casquetes”?   |

| <b>Recomendación 3 - Ponceau 4R, SIN 124</b>  |  |           |       |               |         |  |
|---|--|-----------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> 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   |
| 07.0  | Productos de panadería   | 200       | mg/kg |               | 6       | Brasil propone que las subcategorías se debatan por separado. En Brasil el uso de ponceau 4R está autorizado a la dosis máxima de 50 mg/kg para tortas, galletas y pasteles y para mezclas para prepararlos. En el pan no se permiten colorantes.  |
| 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. Brasil está de acuerdo con esta disposición, puesto que hay necesidad técnica para decorar los productos de pastelería (p.ej. cristales de azúcar coloreados para tortas) a la dosis máxima de 300 mg/kg. Se adoptan las disposiciones para otros colores, como el rojo allura, la cantaxantina y el color caramelo, clase III. |

|      |   |     |       |  |   |  |
|------|---|-----|-------|--|---|--|
| 11.6 | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad                                 | 200 | mg/kg |  | 3 | (...)<br>Brasil considera que el consumidor no espera que este producto tenga color. Por tanto, Brasil propone la adición de una subcategoría para los edulcorantes de mesa aromatizados, que podrían tener color. |
| 13.3 | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 50  | mg/kg |  | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición debido al propósito de esta clase de productos.   |

### RIBOFLAVINAS (SIN 101i, 101ii)

| <b>Recomendación 2 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii</b>  |   |           |       |               |         |  |
|---|---|-----------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que en su 39ª reunión el CCFA <b>revoque</b> 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 |               |         | Esta disposición para la categoría de alimentos 12.5 no figura en la recomendación 3. Brasil está de acuerdo con la dosis máxima propuesta de 400 mg/kg. |

| <b>Recomendación 3 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii</b>   |   |           |       |               |         |   |
|--|---|-----------|-------|---------------|---------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> 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  |
| 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       | 3       | Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide justificación técnica.  |
| 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.<br>Brasil pide que se aclare la necesidad técnica y ejemplos. |

|          |   |       |       |          |   |   |
|----------|---|-------|-------|----------|---|---|
| 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.<br>Brasil pide que se aclare la necesidad técnica y ejemplos. |
| 08.4     | Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)                       | 1000  | mg/kg |          | 6 | Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.<br>Brasil pide que se aclare la necesidad técnica y ejemplos. |
| 14.1.3.2 | Néctares de hortalizas  | 300   | mg/kg |          | 3 | Brasil pide que se aclare la necesidad tecnológica. El uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor.        |
| 14.1.3.4 | Concentrados para néctares de hortalizas                          | 50000 | mg/kg | Nota 127 | 3 | Brasil pide que se aclare la necesidad tecnológica. El uso de colores en estos productos podría confundir al consumidor.        |

### AMARILLO OCASO FCF, SIN 110

| <b>Recomendación 1 – Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>  |  |           |       |               |         |   |
|---|--|-----------|-------|---------------|---------|---|
| 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 amarillo ocaso de la NGAA. |  |           |       |               |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento  | Max Dosis |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 11.4  | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) | 300       | mg/kg |               | 6       | Brasil está de acuerdo con esta disposición, puesto que hay necesidad técnica para decorar los productos de pastelería (p.ej. cristales de azúcar coloreados para tortas) a la dosis máxima de 300 mg/kg. Se adoptan las disposiciones para otros colores, como el rojo allura, la cantaxantina y el color caramelo, clase III. |

| <b>Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>  |   |           |       |               |         |   |
|---|---|-----------|-------|---------------|---------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> 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  |
| 01.6.4.2  | Queso elaborado, fundido, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc. | 100       | mg/kg |               | 6       | Reasignados de la categoría general de alimentos.<br>Brasil considera que |



|          |  |     |       |  |   |   |
|----------|--|-----|-------|--|---|---|
|          |  |     |       |  |   | para esta categoría de alimentos solo deberían proponerse colores naturales.  |
| 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.<br>Brasil desea pedir que se aclare la necesidad técnica. |
| 04.1.2.5 | Confituras, jaleas, mermeladas   | 300 | mg/kg |  | 6 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.  |
| 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 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.  |
| 04.1.2.7 | Frutas confitadas  | 200 | mg/kg |  | 6 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.<br>Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota 16.  |
| 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 | Brasil no está de acuerdo con el uso de colores artificiales en los productos a base de fruta.<br>Si se adopta esta disposición, se debería añadir la nota “excluyendo la leche de coco”.                       |
| 04.1.2.9 | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta  | 50  | mg/kg |  | 6 | A Brasil le gustaría pedir que se aclarara el producto “nata de coco”, que figura en esta categoría de alimentos. Debería añadirse una nota que excluya este producto.  |
| 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 | 50  | mg/kg |  | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide justificación técnica.  |

|          |   |     |       |                  |   |  |
|----------|---|-----|-------|------------------|---|--|
|          | confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5  |     |       |                  |   |  |
| 06.5     | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 50  | mg/kg |                  | 6 | Brasil pide que se añada una nota excluyendo el puding de tapioca.   |
| 07.0     | Productos de panadería  | 200 | mg/kg |                  | 6 | Brasil propone que las subcategorías se debatan por separado. En Brasil no está permitido el uso de verde sólido para algunos productos de la categoría general. Por ejemplo, en el pan no se permiten colorantes. |
| 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 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición y pide justificación técnica.   |
| 10.4     | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 50  | mg/kg |                  | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición. El uso de colores amarillos en estos productos podría confundir al consumidor.   |
| 13.3     | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)             | 50  | mg/kg |                  | 6 | Brasil no está de acuerdo con esta disposición debido al propósito de esta clase de productos.   |
| 13.6     | Complementos alimenticios   | 300 | mg/kg | Nota 3 ó similar | 6 | ¿No sería necesaria la nota 3 ó similar, por ejemplo “para color de recubrimiento o de casquetes”?   |

### 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  |
|-------------|---|-----------|-------|---------------|---------|---|
| 14.1.4.1    | Bebidas a base de agua aromatizadas con gas   | 300       | mg/kg |               | 6       | En Brasil el amarillo ocaso está autorizado a la dosis máxima de 100 mg/kg para esta categoría de alimentos.          |
| 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       | En Brasil el amarillo ocaso está autorizado a la dosis máxima de 100 mg/kg para esta categoría de alimentos.          |
| 14.1.4.3    | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas                                      | 391       | mg/kg |               | 6       | (...)<br>En Brasil el amarillo ocaso está autorizado a la dosis máxima de 100 mg/kg para esta categoría de alimentos. |

## Malasia

### PARTE 1

#### BUTILHIDROXIANISOL (BHA) (SIN 320)

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

#### Observación de Malasia

Malasia está de acuerdo con la recomendación 1 de suspender la dosis máxima propuesta de 175 mg/kg de BHA en la categoría de alimentos 02.2.1.2 *margarina y productos análogos* puesto que esta dosis no está justificada para obtener la función técnica como antioxidante, para prohibir la oxidación de lípidos en las margarinas. Malasia observa que la dosis máxima de 200 mg/kg en la categoría de alimentos 02.2.1.2 *margarina y productos análogos* fue adoptada por la CAC en 2005 y esa dosis se convino en la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, para el proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar que incluye la margarina.

#### BUTILHIDROXITOLUOL (BHT) (SIN 321)

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

| <b>Recomendación 2 - Butilhidroxitoluol (BHT), SIN 321</b>  |                                |           |       |                             |         |  |
|---|--------------------------------|-----------|-------|-----------------------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHT de la NGAA. |                                |           |       |                             |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento          | Max Level |       | Observaciones               | Trámite | Justificación  |
| 01.3.2  | Blanqueadores de bebidas       | 100       | mg/kg | Notas 15 <sup>2</sup>       | 3       | Para prevenir la oxidación del componente de grasa vegetal de estos alimentos.   |
| 02.2.1.2  | Margarina y productos análogos | 200       | mg/kg | Notas 15 & 130 <sup>3</sup> | 6       | El uso de BHT a una dosis máxima de 200 mg/kg es necesario para lograr su función tecnológica como antioxidante e impedir la oxidación de los lípidos. |

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

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

### Observación de Malasia

Malasia está de acuerdo con la recomendación 1 de suspender la dosis máxima propuesta de 75 mg/kg de BHT en la categoría de alimentos 02.2.1.2 *margarina y productos análogos* puesto que esta dosis no está justificada para obtener la función técnica como antioxidante, para prohibir la oxidación de lípidos en las margarinas. No obstante, Malasia está de acuerdo con la adopción de la dosis máxima propuesta de 200 mg/kg de BHT en la categoría de alimentos 02.2.1.2 *margarina y productos análogos* de la recomendación 2 puesto que esta dosis es necesaria y está justificada para obtener la necesidad técnica que se pretende como antioxidante, para prohibir la oxidación de los lípidos. La 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites decidió la dosis de 200 mg/kg de BHT para el proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar que incluye la margarina.

### **ACEITE DE RICINO (SIN 1503)**

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

### Observación de Malasia

Malasia desea apoyar la recomendación 2 de adoptar una dosis máxima de 350 mg/kg de aceite de ricino (SIN 1503) en la categoría de alimentos 05.1.4 *Productos de cacao y chocolate*, que está justificada para obtener la necesidad técnica pretendida como agente de glaseado para chocolates “*drageados*”.

### **POLIDIMETILSILOXANO (SIN 900A)**

| <b>Recomendación - Polidimetilsiloxano, SIN 900a</b>  |   |           |       |               |         |  |
|---|---|-----------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polidimetilsiloxano de la NGAA. |   |           |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento                           | Max Dosis |       | Observaciones | Trámite | Justificación  |
| 02.2.2  | Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa | 10        | mg/kg | Nota 152      | 3       | 1) La dosis máxima de uso propuesta de 10 mg/kg está justificada para lograr el efecto tecnológico pretendido como antiespumante en esta categoría de alimentos. |

**Nota152:** Para freír únicamente.

### Observación de Malasia

Malasia desea apoyar la recomendación de adoptar la disposición para el polidimetilsiloxano en la categoría de alimentos 02.2.2 *emulsiones con menos del 80% de grasa* a una dosis máxima de uso de 10 mg/kg para la función técnica como agente antiespumante. Malasia observa que la dosis máxima de 10 mg/kg se convino en la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, para el proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar que incluye la categoría de alimentos 02.2.2 *emulsiones con menos del 80% de grasa*.

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

| <b>Recomendación 3 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539</b>   |  |           |               |         |   |
|--|--|-----------|---------------|---------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos de la NGAA. |  |           |               |         |   |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Max Dosis | Observaciones | Trámite | Justificación   |
| 11.3   | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 70 mg/kg  | Nota 44       | 6       | 1) Los sulfitos son necesarios para preservar estos productos, sobre todo las melazas. El uso de sulfitos en tales productos a una dosis máxima de 70 mg/kg no contribuiría significativamente a la ingestión de sulfito.<br>2) El metabisulfito sódico se utiliza como agente de blanqueado para decolorar los jarabes. La dosis máxima de uso propuesta de 70 mg/kg está justificada para lograr el efecto técnico pretendido como agente de blanqueado.<br>3) Utilizados como conservante y antioxidante. El período de validez del producto se reduce considerablemente porque sin sulfitos adquiere mal color mucho antes de que se reduzca el valor nutritivo del alimento.<br>4) Esta categoría de alimentos corresponde a un grupo no normalizado y muy heterogéneo de productos, incluyendo las melazas y otros productos concentrados cuya contribución a la ingestión de sulfito es limitada, especialmente a una dosis máxima de 70 mg/kg. En estos productos los sulfitos pueden utilizarse como aditivo, especialmente como conservante, y su uso está autorizado por la legislación de la UE, que establece una dosis máxima de 70 mg/kg. Además si se suprime la dosis propuesta de 70 mg/kg se puede no contribuir al propósito del Codex de eliminar las barreras comerciales innecesarias. |

**Nota 44:** Como SO2 residual.

### Observación de Malasia

Malasia está de acuerdo con la recomendación 3 de adoptar la disposición de los sulfitos en la categoría de alimentos 11.3 *Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3* a la dosis máxima de uso de 70 mg/kg para que funcionen como agente blanqueador en la decoloración del jarabe.

## ACESULFAME POTÁSICO (SIN 950)

| <b>Recomendación 1 – Acesulfame potásico, SIN 950</b>   |   |     |       |               |         |                                    |
|---|---|-----|-------|---------------|---------|------------------------------------|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA. |   |     |       |               |         |                                    |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento                           | Max | Level | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
| 06.4.3  | Pastas y fideos precocidos y productos análogos | 200 | mg/kg |               | 3       |                                    |

### Observación de Malasia

Malasia está de acuerdo con la recomendación 1 de suspender la disposición del acesulfame potásico en la categoría de alimentos *06.4.3 pastas y fideos precocidos y productos análogos* a la dosis máxima de uso de 200 mg/kg puesto que los fideos se consumen en estado no edulcorado como una dieta básica en ciertas regiones o países. Malasia observa que la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos decidió suprimir de la lista todos los aditivos asociados con la función técnica de “edulcorante” a la luz de la información proporcionada por miembros de que los edulcorantes no se utilizaban para la fabricación de los fideos instantáneos. Por tanto, el uso de edulcorantes, incluido el acesulfame potásico, no debería estar permitido, especialmente cuando el alimento se consume sin edulcorar.

## PARTE 2

### CAROTENOS, VEGETALES (SIN 160aii)

| <b>Recomendación 2 - Carotenos, vegetales, SIN 160aii</b>  |                                |           |       |               |                                    |  |
|--|--------------------------------|-----------|-------|---------------|------------------------------------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA <b>revoque</b> 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           |  |

| <b>Recomendación 3 - Carotenos, vegetales, SIN 160aii</b>   |                                |           |       |               |         |                                    |
|---|--------------------------------|-----------|-------|---------------|---------|------------------------------------|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> 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 | Note CC       | 3       |                                    |

**Nota CC:** Expresado como beta-caroteno.

### Observación de Malasia

Malasia desea apoyar la recomendación 2 de revocar la dosis máxima de uso de 25 mg/kg de los carotenos, vegetales en la categoría de alimentos *02.2.1.2 margarina y productos análogos* puesto que esta dosis es insuficiente para utilizarlos como color. Sin embargo, Malasia desea proponer la dosis máxima de uso de 1.000 mg/kg para sustituir los 30 mg/kg en la categoría de alimentos *02.2.1.2 margarina y productos análogos* en la recomendación 3 puesto que la dosis de 1000 mg/kg es necesaria para obtener la función técnica como color. Malasia observa que la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites decidió la dosis de 1000 mg/kg para los carotenos vegetales para el proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar que incluye la margarina.

La 41ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que se reunió en 1993 determinó que el uso de los carotenos vegetales como color era aceptable, siempre que la dosis de uso no exceda la dosis que se encuentra normalmente en los vegetales.

Malasia observa que en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) se ha establecido una dosis máxima de 1.000 mg/kg de carotenos vegetales para la categoría de alimentos 02.2.2 *emulsiones con menos del 80% de grasa* que es aplicable a las grasas para untar en el proyecto de norma. Además, se ha establecido también una dosis máxima similar en la categoría de alimentos 02.3 *emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados*. Observamos también que el GTe de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), establecido por Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), recomienda también una dosis máxima de 1000 mg/kg de carotenos vegetales en algunos productos, por ejemplo en la categoría de alimentos 06.4.3 *pastas y fideos precocidos y productos análogos* y en la categoría de alimentos 09.2.4.1 *pescado y productos pesqueros cocidos*, y propone una dosis máxima de 2.000 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.2.2 *zumos (jugos) de hortalizas* y en la categoría de alimentos 14.1.2.4 *concentrados para zumos (jugos) de hortalizas*.

Por tanto, Malasia desea proponer que se establezca una disposición a una dosis máxima de 1000 mg/kg para los carotenos vegetales como color en la categoría de alimentos 02.2.1.2 *margarina y productos análogos* como recomendación 3 para su adopción por la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios con el fin de que sea consecuente con la disposición en la categoría de alimentos 02.2.2 *emulsiones con menos del 80% de grasa* que es aplicable a las grasas para untar, y la decisión de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.

#### CAROTENOIDES (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)

##### 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           |

##### 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  |
|-------------|--|-----------|---------------|---------|---|
| 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       | 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.<br><br>2) El uso de carotenoides ya está permitido en la <i>mantequilla y mantequilla concentrada</i> en dosis de |

|        |   |    |       |         |   |  |
|--------|---|----|-------|---------|---|--|
|        |   |    |       |         |   | <p>25 mg/kg. En estas mezclas realizan la misma función técnica. Por tanto deberían utilizarse las mismas dosis para las 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 mantequilla concentrada.</p> <p>4) Para impartir color (están permitidos otros colores).</p> <p>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</p> |



|  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  |  | "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. |
|--|--|--|--|--|--|---|

#### Observación de Malasia

Malasia desea proponer que se establezca una dosis máxima de 35mg/kg para las categorías de alimentos 02.2.1.2 *margarina y productos análogos*, 02.2.1.3 *mezclas de mantequilla (manteca) y margarina* y 02.2.2 *emulsiones con menos del 80% de grasa* para beta-carotenos (sintéticos) (SIN 160a(i), beta-apo-8' carotenal (SIN 160e) y beta-apo-8' -carotenoico ácido, éster de metilo o etilo (SIN 160f), puesto que para los carotenos con SIN 160a(i), SIN 160e y SIN 160f se convino una dosis máxima de 35 mg/kg en la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites para el proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar que regula estas categorías de alimentos. Malasia opina que una dosis máxima de 35 mg/kg es adecuada para obtener la función técnica como colores en vista de que estos colores sintéticos son estables.

#### **CEFS**

CEFS desea reiterar su adhesión al principio de que en cuanto a los azúcares no normalizados (subcategorías 11.2 a 11.4), la adición de aditivos solamente debería estar permitida si existe una justificación y necesidad tecnológica, y en cantidades que no presenten un peligro para la salud. Además, el etiquetado debería mencionar la presencia de dichos aditivos.

En particular, la categoría de alimentos número 11.3 incluye las soluciones azucaradas, jarabes de azúcares que se definen en la "Directiva de los azúcares" de la UE. Tampoco existe necesidad tecnológica para dar color a estos azúcares o mezclarlos con edulcorantes, ni la legislación de la UE permite el uso de dichos aditivos. Además, tales productos mezclados están ya regulados en la categoría de alimentos 11.4 (*otros azúcares y jarabes – p.ej. xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar*) de la NGAA, que incluye todos los tipos de jarabes, jarabes para productos de pastelería fina y helados (p.ej. jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), y aderezos de azúcar (p.ej. cristales de azúcar coloreados para galletas) [*véanse los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA*].

Según este principio, CEFS desea proponer que **se supriman los siguientes proyectos de disposiciones para edulcorantes y colores de la categoría 11.3** (*Soluciones y jarabes de azúcar, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3.*) de la NGAA:

| <b>Subcategoría</b>   | <b>Aditivos</b>  | <b>Dosis máxima (mg/kg)</b>   |
|---|--|---|
| <b>11.3.</b> Soluciones y jarabes de azúcar, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3. | Sucralosa (SIN 955) (edulcorante)<br>Cantaxantina (SIN 161G) (Color)<br>Indigotina (SIN 132) (Color)<br>Amarillo ocazo FCF (SIN 110) (Color)<br>Carotenoides (SIN 160ai, 160aai, 160e, 160f) (Color)<br>Carotenos, vegetales, SIN 160aai | 1500mg/kg (trámite 6)<br>15mg/kg (trámite 6)<br>300 mg/kg (trámite 6)<br>300 mg/kg(trámite 6)<br><br>50mg/kg (nuevo uso propuesto)<br>50mg/kg (nuevo uso propuesto)<br><b>- Supresión -</b> |

Además, en la 38ª reunión del CCFAC se convino que el GTe debía adoptar un enfoque “horizontal” al debatir las disposiciones de la NGAA para colores. Por tanto, el GTe estableció una lista positiva de categorías de alimentos en que el uso de uno más colores se consideraba justificado tecnológicamente (*Apéndice III del Informe del GTe*). La categoría 11.3, en particular, se ha incluido en dicha lista debido a que actualmente se permite el uso de un solo color en los productos que recaen bajo esta categoría solamente (*a saber, las “riboflavinas 101 i,ii” a la dosis máxima de 300 mg/kg*).

Cabe recordar que la antemencionada disposición sólo fue adoptada recientemente (2005) y que podría haberse dado algo de confusión con respecto a la distinción entre las categorías 11.3 y 11.4 de la NGAA. Sin embargo, los descriptores de la categoría de alimentos de la NGAA dejan claro que la categoría 11.4 comprende los azúcares y jarabes coloreados artificialmente, y no la categoría 11.3.

Por tanto, el uso de riboflavinas o cualquier otro color en la categoría de alimentos 11.3 de la NGAA no está justificado. CEFS desea recomendar que el CCFA **suprima la disposición adoptada erróneamente de la categoría 11.3** (indicando que la misma disposición se propuso también y fue adoptada – esta vez correctamente – para la categoría 11.4) y además estaría de acuerdo con la **supresión de la categoría 11.3 del Apéndice III**, que contiene la lista de categorías de alimentos en que el uso de colores está justificado.

## **ELC**

ELC desea agradecer la oportunidad para presentar observaciones al informe del GTe, y pide que se preste atención a los siguiente:

### **Color caramelo, clase III y IV – SIN 150c y 150d**

Categoría de alimentos 14.2 “*bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol*”.

ELC siente cierta preocupación por la justificación ofrecida en el informe final del GTe para suspender el trabajo sobre el color caramelo, clase III y IV en la categoría de alimentos 14.2 (bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol): “se cuestiona la necesidad tecnológica, porque este uso podría confundir al consumidor.”

ELC pide que se preste atención al hecho de que existen varias razones tecnológicas para el uso de color caramelo, clase III y IV en bebidas de la categoría 14.2:

- a) Se ha demostrado que el color caramelo protege el perfil de aroma de las bebidas en botellas de cristal claro.
- b) El color caramelo es un emulsionante de propio derecho y ayuda a mantener en suspensión determinados aromas sin el uso de gomas.
- c) El color caramelo se utiliza para “nivelar” el color de las bebidas para que el consumidor vea el mismo producto cada día y no se preocupe porque crea que en un lote en particular hay un problema porque tiene menos color.
- d) El color caramelo tiene también un perfil de aroma, que es importante para la fabricación de varias sodas, cervezas y bebidas alcohólicas destiladas.

ELC está de acuerdo con el principio de BPF para el color caramelo, clase III y IV en las bebidas de la categoría 14.2. Si el Comité considera que no es conveniente mantener el principio de BPF para el color caramelo, clase III o IV, ELC está de acuerdo con una disposición de 80.000 mg/kg.

## **IADSA**

### **PARTE I – ADITIVOS ALIMENTARIOS VARIOS**

#### **1. Aceite de ricino**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el aceite de ricino (SIN 1503) a una dosis máxima de 1000 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **2. Polisorbatos**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentario para los polisorbatos (SIN 432, 433, 434, 435 y 436) a una dosis máxima de 25000 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **3. Alcohol polivinílico**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 5 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el alcohol polivinílico (SIN 1203) a una dosis máxima de 45000 mg/kg en suplementos alimenticios.

### *PARTE II – EDULCORANTES*

IADSA desea presentar observaciones a la recomendación 2 para que el CCFA considere si deben incluirse notas adicionales en la NGAA para restringir el uso de aditivos alimentarios edulcorantes, para productos de energía reducida.

Con respecto a las notas E, G, J, K y M, a IADSA la perspectiva de utilizar estas notas para distinguir las tres formas separadas de suplementos alimenticios le parece confusa e incompleta. Además, en los suplementos alimenticios que se ofrecen en forma tipo jarabe o para masticar, es decir acesulfame potásico, aspartamo y ciclamatos, no figuran las dosis máximas de algunos edulcorantes.

Creemos que la forma más útil y transparente de presentar las dosis sería introduciendo tres subcategorías y asignar dosis máximas a cada categoría:

13.6.1 Suplementos alimenticios (forma líquida)

13.6.2 Suplementos alimenticios (forma sólida)

13.6.3 Suplementos alimenticios (tipo jarabe o para masticar)

Se observa que mientras esta sería la forma más exacta de presentar las dosis, sería también necesario crear formalmente las subcategorías según el sistema de clasificación de alimentos del Codex. No obstante, teniendo en cuenta que el uso de edulcorantes en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías de productos, debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y a su bajo peso individual (la mayoría de los suplementos alimenticios pesa menos de 1,5 gramos), IADSA propone un enfoque más pragmático que consiste en retener la dosis más elevada determinada para cada edulcorante para los suplementos alimenticios y suprimir las notas.

Por tanto, IADSA está de acuerdo con el enfoque de una dosis para las tres subcategorías de suplementos alimenticios.

## **4. Acesulfame potásico**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y propone que se suprima la nota E manteniendo la dosis más elevada determinada para el acesulfame potásico (SIN 950), de 2000 mg/kg.

Además, IADSA observa también que la nota E no incluye la dosis máxima de uso de este edulcorante en suplementos alimenticios suministrados en forma tipo jarabe o para masticar, que debería ser de 2000 mg/kg.

IADSA está de acuerdo en que esta disposición debería adoptarse en el trámite 8 a la dosis arriba indicada.

## **5. Aspartamo**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y propone que se suprima la nota G, y se mantenga la dosis más elevada establecida para el aspartamo (SIN 951), de 5500 mg/kg.

Además, IADSA observa también que la nota G no incluye la dosis máxima de uso de este edulcorante en suplementos alimenticios suministrados en forma tipo jarabe o para masticar, que debería ser de 5500 mg/kg.

IADSA está de acuerdo en que esta disposición debería adoptarse en el trámite 8 a la dosis arriba indicada.

## **6. Sal de aspartame – acesulfame**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 5 las disposiciones relativas a aditivos alimentarios para la sal de aspartame-acesulfame a una dosis máxima de uso de 2000 mg/kg en suplementos alimenticios.

La sal de aspartame – acesulfame (SIN 962) se utiliza en los suplementos alimenticios (categoría 13.6) como edulcorante intenso. Parece que en relación con este edulcorante sólo se ha dado una dosis, mientras que en algunos países se ha dividido en tres. IADSA está de acuerdo con la dosis propuesta de 2000 mg/kg siempre que se aplique a todos los grupos de suplementos en sus tres formas.

#### **7. Ciclamatos**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación, propone que se suprima la nota J y se mantenga la dosis más elevada establecida para los ciclamatos (SIN 952) de 1250 mg/kg.

Además, IADSA observa también que la nota J no incluye la dosis máxima de uso de este edulcorante en suplementos alimenticios suministrados en forma tipo jarabe o para masticar, que debería ser de 1250 mg/kg.

IADSA está de acuerdo en que esta disposición debería adoptarse en el trámite 8 a la dosis arriba indicada.

#### **8. Neotamo**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 5 las disposiciones relativas a aditivos alimentarios para el neotamo (SIN 961) a una dosis máxima de 90 mg/kg en suplementos alimenticios.

#### **9. Sacarina**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación, propone que se suprima la nota K y se mantenga la dosis más elevada establecida para la sacarina (SIN 954) de 1200 mg/kg. IADSA está de acuerdo en que esta disposición debería adoptarse en el trámite 8 a la dosis arriba indicada.

#### **10. Sucralosa**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación, propone que se suprima la nota M y se mantenga la dosis más elevada establecida para la sucralosa (SIN 955) de 2400 mg/kg. IADSA está de acuerdo en que esta disposición debería adoptarse en el trámite 5 a la dosis arriba indicada.

### **PARTE III – COLORES**

#### **11. Rojo allura AC**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y por tanto se adopte en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el rojo allura AC (SIN 129) a la dosis máxima más elevada de 600 mg/kg en suplementos alimenticios.

#### **12. Color caramelo, clase III**

IADSA está de acuerdo con la justificación de que se adopte en el trámite 5 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el color caramelo, clase III (SIN 150c) a la dosis máxima de 20000 mg/kg en suplementos alimenticios.

#### **13. Color caramelo, clase IV**

IADSA está de acuerdo con la justificación de que se adopte en el trámite 5 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el color caramelo, clase IV (SIN 150d) a la dosis máxima de 20000 mg/kg en suplementos alimenticios.

#### **14. Carotenoides**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y por tanto se adopte en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para los carotenoides (SIN 160ai, 160aai, 160e y 160f) a la dosis máxima más elevada de 600 mg/kg para 160ai y 160 aai y a la dosis máxima de 300 mg/kg para 160e y 160f en suplementos alimenticios.

#### **15. Complejos cúpricos de clorofilas**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 8 las disposiciones relativas a aditivos alimentarios para los complejos cúpricos de clorofilas (SIN 141i y 141ii) a la dosis máxima de 500 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **16. Eritrosina**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y por tanto se adopte en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para la eritrosina (SINS 127) a la dosis máxima más elevada de 500 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **17. Verde sólido FCF**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el verde sólido FCF (SIN 143) a una dosis máxima de 600 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **18. Extractos de piel de uva**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y por tanto se adopte en el trámite 5 la disposición relativa a aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva (SIN 163ii) a la dosis máxima más elevada de 1500 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **19. Indigotina**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y por tanto se adopte en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para la indigotina (SIN 132) a la dosis máxima más elevada de 600 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **20. Óxidos de hierro**

IADSA está de acuerdo con la recomendación de adoptar en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para los óxidos de hierro (SIN 172i, 172ii y 172iii) a la dosis máxima de 7500 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **21. Ponceau 4R**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y por tanto se adopte en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el ponceau 4R (SIN 124) a la dosis máxima más elevada de 600 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **22. Amarillo ocazo FCF**

IADSA está de acuerdo con la justificación dada en la recomendación y por tanto se adopte en el trámite 8 la disposición relativa a aditivos alimentarios para el amarillo ocazo FCF (SIN 110) a la dosis máxima más elevada de 600 mg/kg en suplementos alimenticios.

## **ICBA**

ICBA, que es parte del GTe, está por lo general de acuerdo con el texto y las recomendaciones propuestas, pero le gustaría presentar las siguientes observaciones y sugerencias adicionales a las recomendaciones propuestas, que en su mayoría se refieren a **las categorías 14.1.4 y 14.1.5:**

### **PARTE I – ADITIVOS VARIOS**

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

**Recomendación 1 (suspender):** categoría **14.1.4.1, 14.4.1.2 y 14.1.4.3**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación de combinar las dosis máximas en 14.1.4.

**Recomendación 2 (adoptar):** categoría **14.1.4: 500 mg/kg (nota 127)**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación basada en la justificación #2) y propone que la disposición se adopte en **el trámite 5/8.**

#### **EXTRACTOS DE QUILAYA (SIN 999)**

**Recomendación 1 (revocar):** categoría **14.1.4**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación de basar la dosis máxima en el contenido de saponina.

**Recomendación 2 (adoptar): categoría 14.1.4 50 mg/kg (nota 132 y nota C)**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación de la **nota 132** [salvo para el uso a 130 mg/kg (base desecada) en bebidas semicongeladas] **y la nota C** [extracto de quilaya tipo 1 (SIN 999i) solamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina, basada en la justificación proporcionada. El extracto de quilaya tipo 1 (SIN 999i) se utiliza generalmente en bebidas semicongeladas como antiespumante y también se ha informado de algún uso (según el JECFA) en determinadas bebidas en que una característica deseada es que tengan espuma.

**PARTE II - EDULCORANTES**

**Recomendación 1 - Edulcorantes – Categorías justificadas (Apéndice II)**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación y la inclusión de las categorías 14.1.2.2, 14.1.2.2, 14.1.2.4, 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3, 14.1.3.4, 14.1.4 y 14.1.5.

**Recomendación 2 - Edulcorantes – notas adicionales**

ICBA está de acuerdo con la recomendación de debatir las notas adicionales pero **no está de acuerdo con que se incluyan notas como la nota 145**, relativa a la restricción del uso de aditivos alimentarios edulcorantes para categorías de energía reducida. ICBA no está de acuerdo con estas notas propuestas porque el Codex no ha definido "energía reducida" y esto es una cuestión de etiquetado no de inocuidad. Además, las notas propuestas, como por ejemplo la nota 145, "productos que son de energía reducida o sin azúcar añadida," son innecesarias porque los aditivos alimentarios edulcorantes están destinados a reducir calorías del producto final. Además, tales restricciones tendrían un impacto en la innovación de nuevos productos, especialmente ahora que las autoridades sanitarias han pedido a los fabricantes que elaboren productos con menos azúcar.

**ACESULFAME POTÁSICO (SIN 950)**

**Recomendación 2 (adoptar): 350 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **puede estar de acuerdo** con la recomendación como compromiso pero observa que la dosis propuesta sólo es adecuada cuando el acesulfame potásico se utiliza en una mezcla con otros edulcorantes. El **Equivalente de Dulzura de la Sucrosa (E.D.S.)** necesario para la variedad de bebidas no alcohólicas que se comercializan generalmente oscila entre 9% y 13% a una intensidad lista para el consumo. El factor de dulzura del acesulfame potásico es 150 y permitiendo 350 mg se proporcionaría un E.D.S. de 5,2 % solamente. La propuesta original de 600 mg/kg hubiera proporcionado un E.D.S. de 9%. ICBA **está de acuerdo con se suprime la nota 145.**

**Recomendación 3 (se piden observaciones): 600 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA observa que en esta categoría se ha demostrado la necesidad técnica (p.ej. cafés en lata listos para el consumo que se sirven calientes) y propone que se adopte por lo menos a 350 mg/kg.

**ALITAME (SIN 956)**

**Recomendación 2 (adoptar): 40 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación **y que se suprime la nota 145.**

**ASPARTAMO (SIN 951)**

**Recomendación 2 (adoptar): 600 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **puede aceptar** 600 mg/kg como compromiso pero observa que la dosis propuesta sólo es adecuada cuando el aspartamo se utiliza en una mezcla con otros edulcorantes. Originariamente habíamos apoyado 1000 mg/kg que es una dosis permitida en una serie de países. El factor de dulzura del aspartamo es 200 y una dosis de 600 mg/kg proporcionará un E.D.S. de 12%. Algunas de las dosis de uso actuales en la industria aprobarían una dosis máxima de 750 mg/kg, es decir un E.D.S. de 15%. **Estamos de acuerdo en que se suprime la nota 145.**

**Recomendación 3 (se piden observaciones): 5000 mg/kg en la categoría 14.1.5**

ICBA **está de acuerdo con** que se pidan observaciones adicionales para aclarar el uso del aspartamo en determinados productos de café desecados.

## **ASPARTAME-ACESULFAME (SIN 962)**

### **Recomendación 1 (expresar la dosis máxima)**

ICBA puede estar de acuerdo con la recomendación propuesta.

### **Recomendación 3 (adoptar): 950 mg/kg en la categoría 14.1.4 notas 119 y 145**

ICBA está de acuerdo con la recomendación de la nota 119 pero pide que se suprima la nota 145.

## **CICLAMATOS (SIN 952)**

### **Recomendación 3 (se piden observaciones): 1 500 mg/kg en la categoría 14.1.4.1, 14.1.4.2 con la nota 17**

ICBA ha proporcionado información de apoyo de una dosis máxima de 1000 mg/kg como se observa en la justificación. Además, el factor de dulzura del ciclamato es sólo de 40 y la dosis propuesta de 1500 proporcionaría un E.D.S. de 6%. La dosis de la CE de 250 mg/kg sólo proporciona un E.D.S. de 1% y no ofrece un factor de sinergia adecuado, incluso cuando el ciclamato se utiliza en mezclas edulcorantes. La adopción de 250 mg/kg en la CE dio lugar a la reformulación del ciclamato en una gran cantidad de productos de bebidas no alcohólicas. Es posible que el uso de ciclamato en las bebidas se reduzca en gran medida o desaparezca si una dosis máxima se reduce por debajo de la que proporciona el nivel de dulzura que aceptan los consumidores. **ICBA podría aceptar la dosis propuesta de 800 mg/kg (como E.D.S. de 3,2%) como compromiso, pero observa que 1000 mg/kg reflejan mejor las dosis de uso actuales** en muchos países en que el ciclamato se utiliza como una mezcla con otros aditivos alimentarios edulcorantes. Observamos que no hay una entrada en la categoría 14.1.4.3 que limite el uso del ciclamato a los productos listos para el consumo solamente. En algunos países los ciclamatos se utilizan en concentrados (categoría 14.1.4.3) y restringiendo el uso en las categorías 14.1.4.1 y 14.1.4.2 se reduciría considerablemente la ingestión de concentrados para bebidas (p.ej. jarabes y jugos de frutas) que se ha comunicado que son fuentes importantes de ingestión entre los niños pequeños.

## **NEOTAMO (SIN 961)**

### **Recomendación 2 (adoptar): 33 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA está de acuerdo con la recomendación pero pide que se suprima la nota 145.

### **Recomendación 3 (se piden observaciones): 50 mg/kg en la categoría 14.1.5**

ICBA está de acuerdo con la recomendación. El neotamo es un edulcorante nuevo que es más estable que el aspartamo y podría apoyar su uso en la categoría 14.1.5.

## **SACARINA (SIN 954)**

### **Recomendación 3 (se piden observaciones): 500 mg/kg en las categorías 14.1.4.1 y 14.1.4.2, 2000 mg/kg en la categoría 14.1.4.3 y 500 mg/kg en la categoría 14.1.5**

ICBA está de acuerdo con la adopción de 300 mg/kg por lo menos en la categoría 14.1.4 y 14.1.5 pero no está de acuerdo con que se incluya la nota 145. Muchos países permiten hasta 500 mg/kg de sacarina en las bebidas. El factor de dulzura de la sacarina es de 400 y 300 mg/kg proporcionaría un E.D.S. de 12% que es razonable. La sacarina se utiliza tanto como edulcorante individualmente como en combinación con otros aditivos alimentarios edulcorantes. Es muy útil en bebidas gaseosas debido a su estabilidad. Si se adopta la dosis de la CE de 80 mg/kg se proporciona solamente un E.D.S. de 3,2% lo cual no es técnicamente adecuado en una serie de productos existentes y requeriría reformulaciones importantes de los productos, aumentando los costes de fabricación. Edulcorantes estables, inocuos y económicos son esenciales para ofrecer una elección al consumidor en muchos países en desarrollo tropicales y, además la sacarina se utiliza en bebidas gaseosas en muchas partes del mundo a dosis muy superiores a 80 mg/kg.

## **SUCRALOSA (SIN 955)**

### **Recomendación 1 (suspender): categorías 14.1.4.1, 14.1.4.2, 14.1.4.3**

ICBA está de acuerdo con la recomendación de combinar las dosis máximas en la categoría 14.1.4.

### **Recomendación 2 (adoptar): 300 mg/kg en la categoría 14.1.4 y 14.1.5 nota 127**

ICBA está de acuerdo con la recomendación pero pide que se suprima la nota 145.

### **PARTE III – COLORES**

#### **Recomendación 1 – Categorías de alimentos en que el uso de colores está justificado técnicamente (Apéndice III)**

ICBA **está de acuerdo con** que se incluyan las categorías 14.1.4 y sus subcategorías, y la categoría 14.1.5 en base a la justificación proporcionada.

#### **ROJO ALLURA AC (SIN 129)**

**Recomendación 1 (suspender):** categorías 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3

ICBA **está de acuerdo con** que se combinen las dosis máximas en 14.1.4.

**Recomendación 2 (adoptar): 100 mg/kg en la categoría 14.1.4 nota 127**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación.

**Recomendación 3 (se piden observaciones): 100 mg/kg en la categoría 14.1.5**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación.

#### **CANTAXANTINA (SIN 161 g)**

**Recomendación 2 (adoptar): 5 mg/kg en las categorías 14.1.4.2 y 14.1.4.3 nota 127**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación en base a la justificación presentada. La cantaxantina solamente se utiliza limitadamente en bebidas a base de zumo (jugo) y una dosis máxima de 5 mg/kg refleja la dosis de uso actual en 14.1.4.2.

#### **COLOR CARAMELO, CLASE III (SIN 150c)**

**Recomendación 3 (revocar): categoría 14.1.4 (BPF)**

ICBA ha pedido varias veces que se considere mantener la dosis máxima basada en BPF debido a la elevada IDA de este color y la larga historia de un uso inocuo de los colores caramelo en los alimentos. La mayoría de los países permite el uso de los colores caramelo según BPF.

**Recomendación 3 (adoptar): 50 000 en la categoría 14.1.4 y 100 000 en la categoría 14.1.5**

ICBA **puede estar de acuerdo con** la recomendación pero sigue pidiendo que se reconsidere cambiar este color al Cuadro 3.

#### **COLOR CARAMELO, CLASE IV (SIN 150d)**

**Recomendación 2 (revocar): categoría 14.1.4 (BPF)**

ICBA ha pedido varias veces que se considere mantener la dosis máxima basada en BPF debido a la elevada IDA de este color y la larga historia de un uso inocuo de los colores caramelo en los alimentos. La mayoría de los países permite el uso de los colores caramelo según BPF.

**Recomendación 3 (adoptar): 50 000 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **puede estar de acuerdo con** la recomendación pero sigue pidiendo que se reconsidere cambiar este color al Cuadro 3.

**Recomendación 4 (se piden observaciones): 100 000 mg/kg en la categoría 14.1.5**

ICBA **está de acuerdo con que adopte** la disposición propuesta. Los colores caramelo se utilizan ampliamente en todos los tipos de bebidas y tienen una larga historia de uso inocuo.

#### **CARMINES (SIN 120)**

**Recomendación 2 (adoptar): 100 mg/kg en la categoría 14.1.4 nota BB**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación de la **nota BB** (como ácido carmínico) basada en la justificación proporcionada.



**Recomendación 3 (se piden observaciones): categoría 14.1.5**

ICBA **está de acuerdo** con la recomendación de pedir información sobre las dosis de uso y la necesidad técnica puesto que la categoría incluye también las infusiones de hierbas que se sirven calientes.

**CAROTENOIDES (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)**

**Recomendación 2 (adoptar): 100 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación **pero propone que se añada la nota CC** (expresada como beta caroteno)

**COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILA (SIN 141i & INS 141ii)**

**Recomendación 2 (adoptar): 300 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación.

**Recomendación 3 (se piden observaciones): categoría 14.1.5**

ICBA **está de acuerdo** con la recomendación de pedir información sobre las dosis de uso y la necesidad técnica porque las infusiones de hierbas están incluidas en 14.1.5.

**ERITROSINA (SIN 127)**

**Recomendación 2 (adoptar): 300 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **puede aceptar que se suspenda** la disposición debido a la IDA relativamente baja (0,1 mg/kg de peso corporal) y el uso limitado de este color en base a la justificación #2. El uso de la eritrosina en las bebidas está muy restringido en muchos países.

**EXTRACTO DE PIEL DE UVA (SIN 163ii)**

**Recomendación 2 (adoptar): 300 mg/kg en la categoría 14.1.4 nota DD**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación de la nota DD (expresada como antocianina)

**INDIGOTINA (SIN 132)**

**Recomendación 2 (adoptar): 100 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación.

**Recomendación 3 (se piden observaciones): categoría 14.1.5**

ICBA **está de acuerdo con** la recomendación porque las infusiones de hierbas están incluidas en 14.1.5.

**PONCEAU 4R (SIN 124)**

**Recomendación 2 (adoptar): 50 mg/kg en la categoría 14.1.4**

ICBA **pide 100 mg/kg** porque algunas dosis de uso actuales son superiores a 50 mg/kg y sería necesario realizar reformulaciones de los productos si la dosis máxima es inferior 100 mg/kg. No obstante, actualmente los fabricantes están investigando si 50 mg/kg sería viable para cumplir la necesidad técnica.

**AMARILLO OCASO FCF (SIN 110)**

**Recomendación 1 (suspender): 70 mg/kg en la categoría 14.1.5**

ICBA **propone que esta disposición se traslade a la recomendación 3 (se piden observaciones)** porque la categoría incluye las infusiones de hierbas en que pueden utilizarse colores.

**Recomendación 3 (se piden observaciones): categorías 14.1.4.1, 14.1.4.2, 14.1.4.3**

ICBA **está de acuerdo con que se adopte 100 mg/kg en la categoría 14.1.4** que refleja la dosis de uso actual en varios países, en base a la justificación proporcionada.

**ICGA**

La Asociación Internacional del Chicle (ICGA) agradece la oportunidad de ofrecer observaciones al proyecto de informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA.

ICGA representa los intereses de la industria internacional del chicle (fabricantes y proveedores de goma de mascar y base de goma) y garantiza que el chicle y los productos a base de goma producidos por sus miembros sean inocuos, saludables y cumplan los más altos estándares de calidad independientemente del lugar del mundo en que se fabriquen o se vendan.

ICGA participó en los trabajos del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA y desea felicitar al presidente y a sus miembros por la finalización del informe.

En este estadio, ICGA desea ofrecer las siguientes observaciones sobre disposiciones relativas a algunos aditivos seleccionados con respecto a los productos a base de goma de mascar.

#### **PARTE 1 – Aditivos varios**

##### **1) ICGA pide una dosis de 20.000 mg/kg para los polisorbatos en el chicle por las razones siguientes:**

###### **Polisorbatos (SIN 432, 433, 434, 435, 436)**

Los ésteres de polioxietileno de sorbitán están disponibles en un equilibrio hidrofílico/lipofílico (HLB) que oscila entre 10 y 17 en que los mono y diglicéridos corrientes y monoglicéridos acetilados se encuentran entre un HLB de 1,8 a 5. Estos aditivos se necesitan para establecer los perfiles de sabor deseados para distintos tipos de chicle. Un emulsionante puede cambiar el porcentaje de liberación de un aroma específico. Afecta al porcentaje de liberación del aroma haciendo que el consumidor distinga los distintos matices de aroma presentes en las gomas. Los aromas son muy diferentes, dependiendo del tipo de aroma (es decir, un aroma de limón es químicamente muy diferente de un aroma de menta verde). Por eso es necesario que puedan utilizarse emulsionantes diferentes para obtener aromas diferentes. Se ha demostrado que los emulsionantes con un HLB elevado aumentan la liberación de aroma en comparación con los emulsionantes con un bajo HLB. Las mezclas de varios polisorbatos permiten seleccionar el HLB exacto necesario en el chicle, de acuerdo con el tipo de aroma utilizado. Además, los ésteres de polioxietileno de sorbitán tienen un efecto positivo sobre las propiedades de textura del chicle y ayudan también a proporcionar características de frescor del aliento a los aromas.

La dosis de 20.000 mg/kg refleja las cantidades necesarias para lograr un efecto inocuo en la liberación.

El JECFA asignó una IDA de grupo de 25 mg/kg de peso corporal a los polisorbatos examinados. El consumo de 3 g de chicle que contenga 20.000 mg/kg de polisorbatos por un adulto de 60 kg podría dar lugar a una ingestión de 60 mg de polisorbatos a un 4 % de la IDA. Esto implica una extracción de 100% de los polisorbatos durante el mascado.

#### **PARTE II – Edulcorantes**

##### **2) ICGA no está de acuerdo con las notas que restringen el uso de edulcorantes para los productos de energía reducida y/o sin azúcar añadido.**

##### **3) ICGA está de acuerdo con el enfoque recomendado para expresar las dosis máximas de uso aceptables para la sal de aspartame-acesulfame (SIN 962)**

##### **4) ICGA está de acuerdo con las recomendaciones del GTe de adoptar las siguientes dosis de uso para los productos de chicle:**

1. Alitame a 300 mg/kg
2. Aspartamo a 10000 mg/kg
3. Sal de aspartame-acesulfame a 4550 mg/kg
4. Ciclamatos a 3000 mg/kg
5. Neotamo a 1000 mg/kg

##### **5) ICGA admite que el chicle contribuye únicamente en una pequeña fracción a la exposición total de los restantes edulcorantes intensos para los cuales se han pedido observaciones sobre las dosis de uso en el chicle.**

- El cuadro siguiente muestra la IDA para cada uno de los edulcorantes restantes y el porcentaje de esa IDA que toma el chicle por el uso del edulcorante. El análisis de la IDA demuestra la inocuidad de estas autorizaciones, especialmente porque el porcentaje de la IDA tomado por el chicle que se indica en el cuadro se basa en varias suposiciones exageradas, es decir, 1) cada edulcorante se utiliza excluyendo todos los demás; 2) todo el chicle que se consume es sin azúcar; y 3) cada edulcorante se utiliza a las dosis máximas.
- Incluso con tales exageraciones, el cuadro demuestra que el chicle solamente toma un porcentaje muy pequeño de la IDA. Más importante todavía, los datos de la exposición apoyan el punto de vista de que cuando se permiten legalmente edulcorantes múltiples la exposición a los edulcorantes individuales es menor que cuando se imponen límites a su disponibilidad. Por sí mismo es evidente que cuando se utilizan muchos edulcorantes individualmente o en combinación, la exposición a cada uno de ellos es menor y que el margen de inocuidad, que se define como la diferencia entre la IDA y la ingestión real de edulcorantes individuales, será mayor que si sólo se permiten uno o dos edulcorantes.

| NÚMERO DEL SIN |                     | IDA DEL JECFA Mg/kg de peso corporal por día | Dosis máxima de uso solicitada en el chicle (mg/kg) | Ingestión diaria de edulcorante proporcionada por el chicle <sup>4</sup> para un gran consumidor a 3 g/día suponiendo un 100% de extracción del edulcorante durante el mascado |             |
|----------------|---------------------|--|---|--|-------------|
|                |                     |  |   | en mg per capita   | % de la IDA |
| 950            | Acesulfame potásico | 15   | 5.000   | 15   | 1.7         |
| 954            | Sacarina            | 5  | 3.000   | 9  | 3.0         |
| 955            | Sucralosa           | 15   | 5.000   | 15   | 1.7         |

**6) De acuerdo con ello, en respuesta a la petición de observaciones sobre la dosis de 5000 mg/kg de acesulfame potásico en el chicle, ICGA desea reiterar sus observaciones anteriores del modo siguiente:**

**Acesulfame potásico (SIN 950)**

- El acesulfame potásico es necesario a dosis de hasta 5000 mg por kilogramo de chicle. Pese a que en la bibliografía se indica la solubilidad en el agua de 27 gramos en 100 ml, el acesulfame potásico no se disuelve rápidamente en la boca y por tanto se necesita esta dosis para compensar su percepción sensorial retardada.
- Existe comercio de chicle que contiene 5000 mg/kg. Por ejemplo, la India, Kenia, Corea del Sur, Malasia, Japón, Filipinas, Hong Kong y Vietnam han establecido una dosis máxima de 5000 mg/kg. Además, México, Taiwán, Singapur y los Estados Unidos de América han establecido un límite de BPF.

**7) En respuesta a la petición de observaciones sobre la dosis de 3000 mg/kg de sacarina en el chicle, ICGA desea reiterar sus observaciones anteriores del modo siguiente:**

**Sacarina (SIN 954)**

<sup>4</sup> Tomando la UE como ejemplo, las cifras recopiladas en todos los países de la UE muestran que el consumo diario per capita de chicle es de 1 g por día. El consumo de grandes consumidores es 3 veces el consumo per capita tal como se demostró en la 18ª reunión FAO/OMS del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios: "Directrices para evaluación simple de la ingestión de aditivos alimentarios" y confirmado por un estudio realizado en algunos de sus Estados miembros.

- La sacarina es necesaria tecnológicamente hasta dosis de 3000 mg por kilogramo de chicle. La baja solubilidad de la sacarina en el agua exige, al igual que en el aspartamo, dosis de uso más elevadas para obtener la dulzura necesaria. Creemos que la pequeña contribución de los productos de goma de mascar a la ingestión total de sacarina justifica dicha dosis. Además, la sacarina se autolimita por su desagradable sabor posterior si se utiliza a dosis demasiado elevadas. Las sales de sacarina tienen sus propias ventajas en el sentido de que proporcionan el más rápido impacto de aroma, debido a su muy elevada solubilidad en agua. La nota 168 no debería incluirse para que sea consecuente con otros edulcorantes.
- Existe comercio de chicles que contienen más de 1200 mg/kg de sacarina. A modo de ejemplo, Sudáfrica autoriza actualmente la sacarina a 2500 mg/kg en el chicle.

**8) En respuesta a la petición de observaciones sobre la dosis de 5000 mg/kg de sucralosa en el chicle, ICGA desea reiterar sus observaciones anteriores del modo siguiente:**

**Sucralosa (SIN 955)**

- La sucralosa puede utilizarse como sustituto del azúcar en el chicle sin azúcar y es técnicamente necesaria a dosis de hasta 5000 mg/kg individualmente o en combinación con otros edulcorantes permitidos. La sucralosa tiene ventajas frente a los demás edulcorantes intensos como el aspartamo, pues presenta un incremento de la estabilidad a elevadas temperaturas de procesado, así como un incremento de la estabilidad en presencia de ciertos aromatizantes, como aldehídos y cetonas. La sucralosa imparte también un sabor posterior de azúcar más nítido que otros edulcorantes intensos, como el acesulfame potásico o la sacarina.
- La elevada solubilidad de la sucralosa en el agua exige dosis de uso elevadas para obtener la dulzura que se requiere. El chicle necesita también porcentajes de dosis de sucralosa relativamente altos porque el edulcorante debe ser liberado lentamente durante el transcurso de un tiempo de mascado de 20 a 30 minutos.
- Existe comercio de chicle que contiene sucralosa a esta dosis. A modo de ejemplo, Rusia autoriza la sucralosa a 5000 mg/kg en el chicle.

**PARTE III – Colores**

**9) ICGA está de acuerdo con las recomendaciones del GTe de adoptar las dosis siguientes de uso para los productos de goma de mascar:**

- **Complejos cúpricos de clorofilas** (SIN 141i y 141ii) a 700 mg/kg
- **Indigotina** (SIN 132) a 300 mg/kg
- **Óxidos de hierro** (SIN 172i, 172ii y 172iii) a 10.000 mg/kg
- **Amarillo ocazo FCF** (SIN 110) a 300 mg/kg

**10) ICGA reitera su petición de una dosis de 460 mg/kg de rojo allura (SIN 129) en el chicle:**

**Rojo allura AC (SIN 129)**

- El rojo allura imparte un color rojo anaranjado a los productos de goma de mascar. Básicamente se utiliza en chicles aromatizados con canela. Los consumidores relacionan el color con el aroma y viceversa. Asocian el color rojo anaranjado de fuego del rojo allura AC con el del chicle aromatizado con canela roja picante. El uso de 467 mg/kg de rojo allura AC está justificado porque toma este nivel de color para dar el color rojo anaranjado de fuego masticando el color marrón chocolate oscuro que imparte la base natural de goma o la blancura de los edulcorantes de goma como la sucrosa o el sorbitol.
- El consumo de 3 g de chicle que contiene 460 mg/kg de rojo allura por un adulto de 60 kg daría lugar a una ingestión de 1,4 mg de color o aproximadamente a 0,3% de la IDA. En este consumo se supone 100% de extracción del color durante el mascado y se supone que todos los productos de goma de mascar podrían ser coloreados utilizando rojo allura AC.

**11) En respuesta a la petición de observaciones sobre la dosis de 300 mg/kg de ponceau 4R en el chicle, ICGA desea reiterar sus observaciones anteriores del modo siguiente:**

**Ponceau 4R (SIN 124)**

- Este aditivo es necesario para obtener el rojo, rosa deseados, y matices púrpura en determinados productos de goma de mascar. El ponceau 4R es uno de los pocos colores rojos sintéticos de que se dispone para dar color al chicle. El ponceau 4R se asocia con un matiz único de rojo y es deseable en chicles de globo, chicles con aroma de fruta y chicles con aroma de canela. Especialmente a falta de alguna preocupación sobre la inocuidad, la Norma General para los Aditivos Alimentarios debería permitir que se continuara utilizando en el chicle, a fin de dar a los fabricantes la flexibilidad necesaria al diseñar productos para varios mercados. Un mínimo de 300 mg/kg es necesario para obtener el color aceptable para los consumidores.
- No hay ninguna cuestión sobre la inocuidad del ponceau 4R si se utiliza en el chicle a la dosis de uso en consideración, hasta 300 mg/kg. La IDA del JECFA para el ponceau 4R es actualmente de 0-4 mg/kg de peso corporal. Un trozo de chicle de tres gramos que contenga ponceau 4R a 300 mg/kg contiene solamente 0,9 mg del color aditivo. Esto equivale a una fracción muy pequeña de la IDA del JECFA, que permite hasta 240 mg de Ponceau 4R diariamente en la dieta de un adulto de 60kg.

**IFAC**

**EDULCORANTES**

**Recomendación 2 - Edulcorantes**

IFAC está de acuerdo con que se supriman las notas relativas al término “energía reducida” puesto que el Codex no ha definido este término. Además, esto es una cuestión de etiquetado y no de inocuidad. También son innecesarias las notas propuestas, como la nota 145, “productos de energía reducida o sin azúcar añadido” porque los edulcorantes intensos reducen por su misma naturaleza las calorías del producto final.

**ACESULFAME POTÁSICO (SIN 950)**

**Recomendación 2 (adoptar):**

**05.2.1 Caramelos duros**

IFAC pide una dosis de 2500 mg/kg para microdulces y mentas para refrescar el aliento – como excepción en esta categoría. Los 500 mg/kg propuestos no ofrecerán el efecto técnico deseado en microdulces y mentas para refrescar el aliento. Los edulcorantes intensos se utilizan junto con polioles en dulces sin azúcar para completar la dulzura del producto, puesto que los polioles son generalmente menos dulces que los azúcares. Al igual que los polioles, los edulcorantes intensos no provocan caries.

**05.2.2 Caramelos blandos y 05.2.3 Turrone y mazapán**

Una dosis de 1000 mg/kg no proporcionará el efecto que se pretende en estas categorías e IFAC pide una dosis de 2000 mg/kg. Los edulcorantes intensos se utilizan junto con polioles en dulces sin azúcar para completar la dulzura del producto, puesto que los polioles son generalmente menos dulces que los azúcares. Al igual que los polioles, los edulcorantes intensos no provocan caries.

**14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas**

Es importante observar que la dosis propuesta de 350 mg/kg sólo es adecuada cuando el acesulfame potásico se mezcla con otros edulcorantes. IFAC está de acuerdo con que se suprima la nota 145.

**Recomendación 3 (se piden observaciones):**

**05.3 Goma de mascar**

IFAC pide que en esta categoría se adopten 5000 mg/kg. Esta dosis es necesaria técnicamente para obtener el efecto deseado. Tal como se ha indicado anteriormente, el acesulfame potásico no se disuelve rápidamente en la boca por tanto esta dosis es necesaria para compensar el efecto sensorial retardado.

## **12.2 Hierbas aromáticas, especias y aderezos**

IFAC está de acuerdo con la justificación dada anteriormente al GTe y la adopción de una dosis de 2000 mg/kg para esta categoría.

### **14.1.3.2 Néctares de hortalizas**

IFAC está de acuerdo con la adopción de una dosis de 350 mg/kg añadiendo la nota 127 – como se consume.

### **14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos excluido el cacao**

Para esta categoría se ha demostrado una necesidad técnica (p.ej. cafés enlatados listos para el consumo que se sirven calientes) e IFA está de acuerdo con que se adopte una dosis de 350 mg/kg por lo menos.

## **ALITAME (SIN 956)**

### **Recomendación 2 (adoptar):**

#### **14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas**

IFAC está de acuerdo con la recomendación de 40 mg/kg y que se suprima la nota 145.

## **ASPARTAMO**

### **Recomendación 2 (adoptar):**

#### **5.3 Goma de mascar**

IFAC está de acuerdo con que se suprima la nota 68 puesto que varios países permiten el uso de edulcorantes intensos en la goma de mascar que contiene azúcares.

#### **14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas**

Es importante observar que la dosis propuesta de 600 mg/kg sólo es adecuada cuando el aspartame se utiliza en una mezcla con otros edulcorantes. IFAC está de acuerdo con que se suprima la nota 145.

### **Recomendación 3 (se piden observaciones):**

#### **05.2.1 Caramelos duros**

IFAC está de acuerdo con un nivel de 10.000 mg/kg para microdulces y mentas para refrescar el aliento para obtener el efecto técnico que se desea. Los edulcorantes intensos se utilizan junto con polioles en dulces sin azúcar para completar la dulzura del producto, puesto que los polioles son generalmente menos dulces que los azúcares. Al igual que los polioles, los edulcorantes intensos no provocan caries.

#### **05.2.2 Caramelos blandos**

El uso de edulcorantes intensos en esta categoría está justificado tecnológicamente y una dosis de 3000 mg/kg es necesaria para obtener el efecto deseado. IFAC pide que se adopte esta disposición. Los edulcorantes intensos se utilizan junto con polioles en dulces sin azúcar para completar la dulzura del producto, puesto que los polioles son generalmente menos dulces que los azúcares. Al igual que los polioles, los edulcorantes intensos no provocan caries.

#### **05.2.3 Turrone y mazapanes**

El uso de edulcorantes intensos en esta categoría está justificado tecnológicamente y una dosis de 3000 mg/kg es necesaria para obtener el efecto deseado. IFAC pide que se adopte esta disposición.

Los edulcorantes intensos se utilizan junto con polioles en dulces sin azúcar para completar la dulzura del producto, puesto que los polioles son generalmente menos dulces que los azúcares. Al igual que los polioles, los edulcorantes intensos no provocan caries.

#### **14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos excluido el cacao**

IFAC está de acuerdo en que se pidan observaciones adicionales para aclarar el uso del aspartamo en determinados productos de café desecados.

#### **ASPARTAME-ACESULFAME (SIN 962)**

##### **Recomendación 3 (adoptar):**

#### **05.3 Goma de mascar**

IFAC pide que se suprima la nota 68 puesto que varios países permiten el uso de edulcorantes intensos en la goma de mascar que contiene azúcares.

#### **14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas**

IFAC está de acuerdo con la dosis propuesta de 950 mg/kg en la nota 119 pero pide que se suprima la nota 145.

#### **CICLAMATOS (SIN 952)**

##### **Recomendación 2 (adoptar):**

#### **05.3 Goma de mascar**

IFAC pide que se suprima la nota 138.

##### **Recomendación 3 (se piden observaciones):**

#### **14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas y 14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas**

IFAC está de acuerdo con la observación presentada al GTe de que 250 mg/kg no es suficiente para obtener el efecto técnico deseado y sería necesario que en muchos países se hicieran reformulaciones. IFAC podría aceptar los 800 mg/kg propuestos.

#### **NEOTAMO (SIN 961)**

##### **Recomendación 2 (adoptar):**

#### **5.3 Goma de mascar**

IFAC pide que se suprima la nota 145.

#### **14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas**

IFAC pide que se suprima la nota 145.

#### **SACARINA (SIN 954)**

##### **Recomendación 2 (adoptar):**

#### **05.2 Dulces incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.**

IFAC está de acuerdo con la recomendación de 500 mg/kg pero pide una excepción para los microdulces y mentas para refrescar el aliento en que se necesita una dosis de 3000 mg/kg para obtener el efecto deseado. Los edulcorantes intensos se utilizan junto con polioles en dulces sin azúcar para completar la dulzura del producto, puesto que los polioles son generalmente menos dulces que los azúcares. Al igual que los polioles, los edulcorantes intensos no provocan caries.

### **Recomendación 3 (se piden observaciones):**

#### **14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas**

#### **14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas**

IFAC está de acuerdo con que se adopte 500 mg/kg en la categoría 14.1.4 y 14.1.5 pero no está de acuerdo con que se incluya la nota 145. Muchos países permiten la sacarina en las bebidas hasta 500 mg/kg. La sacarina se utiliza tanto como edulcorante individual como en combinación con otros edulcorantes intensos. Es muy útil en bebidas carbonatadas, ofreciendo estabilidad. Edulcorantes estables, inocuos y económicos son esenciales para ofrecer elección a los consumidores en muchos países en desarrollo tropicales. La sacarina se utiliza también en bebidas carbonatadas en muchas partes del mundo a dosis muy superiores a la dosis de 80 mg/kg de la Unión Europea.

### **SUCRALOSA (SIN 955)**

#### **Recomendación 2 (adoptar):**

#### **14.1.4 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**

IFAC pide que se suprima la nota 145.

#### **Recomendación 3 (se piden observaciones):**

#### **01.3.2 Blanqueadores de bebidas**

La sucralosa se utiliza para sustituir el azúcar en productos lácteos naturales de bajo y reducido contenido en calorías. Los edulcorantes intensos (p.ej. la sucralosa) hacen posible los blanqueadores de bebidas preedulcorados sin azúcar añadida.

#### **05.3 Goma de mascar**

Por motivos técnicos, la sucralosa es necesaria a una dosis de hasta 5000 mg/kg para la goma de mascar sin azúcar. IFAC está de acuerdo con las observaciones presentadas con anterioridad para justificar esta dosis. IFAC no está de acuerdo con que se añada la nota 68.

### **COLORES**

#### **COLOR CAMELO, CLASE III (SIN 150c) Y COLOR CAMELO, CLASE IV (SIN 150d)**

#### **Recomendación 1 (suspender el trabajo):**

#### **14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol**

IFAC pide que no se suspenda el trabajo para las dosis propuestas de 50.000 mg/kg para el color caramelo, clases III y IV en la categoría 14.2. Si se acepta esta recomendación, se debería suspender el trabajo en todas las subcategorías de 14.2 excepto en 14.2.2, 14.2.4 y 14.2.5. Esto es una preocupación principal, puesto que los colores caramelo, clase III y IV se utilizan actualmente en bebidas alcohólicas destiladas y otras bebidas alcohólicas y productos no alcohólicos. El color caramelo, clase III y IV se utiliza para ayudar a conservar la calidad del color evitando así la variación de color entre los distintos lotes. Esto es especialmente importante pues así los consumidores ven siempre el producto del mismo color y no les preocupa la calidad del producto. El color caramelo protege también el perfil de aroma de las bebidas en las botellas de color claro. Además el caramelo tiene un perfil de aroma. Suprimir el caramelo puede afectar por ejemplo al perfil de sabor de los productos de la categoría 14.2.



## **ISA**

La Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA) señala que en la 38ª reunión del CCFAC se convino que el GTe adoptara un enfoque "horizontal" en el debate de las disposiciones para el uso de edulcorantes y acogemos con beneplácito la tarea de adoptar una lista positiva de las categorías de alimentos en los que está permitido utilizar edulcorantes. Sin embargo, la ISA lamenta que este enfoque horizontal no se refleje en el informe final del GTe, donde aparecen numerosas incongruencias en la categoría.

La ISA está de acuerdo con la recomendación 1 (edulcorantes) del informe del GTe, de debatir la lista de categorías de alimentos en los que se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. La ISA estaría de acuerdo con todas las categorías enumeradas en la matriz adjunta de disposiciones sobre edulcorantes (**apéndice II**), como se presentaron al GTe en la NGAA.

La ISA está de acuerdo con la recomendación 2 (edulcorantes) de debatir el uso de notas adicionales que limitan el uso de edulcorantes en los productos con contenido reducido de energía en la NGAA. La ISA no está de acuerdo con el uso de las notas relacionadas con el término "de energía reducida" ya que el Codex todavía no define este término con fines de declaración y se trata de un asunto de etiquetado. La ISA apoya la inclusión de la nota 127 (Según se sirve al consumidor) para todos los concentrados, como los concentrados para zumos y para néctares.

Donde se recomienda la adopción del uso de sales de aspartamo y acesulfamo en una determinada categoría de alimentos, en esa categoría también deberá justificarse el uso de aspartamo y acesulfamo K, ya que las sales de aspartamo y acesulfamo están compuestas por estos dos edulcorantes y la necesidad tecnológica es la misma.

El informe del GTe está de acuerdo en que el uso de edulcorantes intensos en la categoría 5.2 se justifica tecnológicamente. La ISA está de acuerdo con el uso de edulcorantes intensos en esta categoría. Sin embargo, las dosis máximas consignadas para la categoría 5.2.1, caramelos duros, para el acesulfamo K (500 mg/kg), el aspartamo (2 000 mg/kg), los ciclamatos (500 mg/kg) y la sacarina (500 mg/kg), no permitirán obtener el efecto tecnológico previsto en dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento, que figuran en la categoría 5.2.1. La ISA pide, por lo tanto, que se haga una excepción para un alimento específico de esta categoría, los "dulces pequeños, incluidas las mentas para refrescar el aliento", según se indica en las observaciones detalladas de la ISA adjuntas (apéndice I).

## **PARTE II - EDULCORANTES**

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

53. Algunos miembros del GTe propusieron incluir notas adicionales (p.ej., 138,<sup>5</sup> 144,<sup>6</sup> 145<sup>7</sup>) a algunos de los proyectos (trámite 6) y anteproyectos (trámite 3) de disposiciones para edulcorantes utilizados como aditivos alimentarios para reducir la posibilidad de engañar a los consumidores, cuando los alimentos se promocionan como “de energía reducida” o contienen edulcorantes de gran intensidad. Otros miembros del GTe no apoyaron la adición de tales notas porque el Codex no ha definido todavía el término de “energía reducida” con fines de declaración o etiquetado. Además, se cuestionó si tales restricciones adicionales eran necesarias puesto que el uso de edulcorantes de gran intensidad para sustituir todo el azúcar o parte de él en el equivalente con todo el contenido en calorías o en azúcar daría lugar a un producto que tiene un contenido reducido tanto en calorías como en azúcar. Es más, a algunos miembros esas notas les parecieron demasiado específicas en el contexto de una norma mundial. Los edulcorantes intensos hacen posibles numerosas bebidas y alimentos de bajo y reducido contenido en calorías. Con el aumento de la obesidad en todo el mundo, estos productos pueden ser instrumentos importantes para ayudar a las personas a controlar y perder peso, si se incorporan a una dieta sana general.

**Recomendación 1 - Edulcorantes**

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

**Recomendación 2 – Edulcorantes**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión considere si en la NGAA deben incluirse notas adicionales para restringir el uso de los edulcorantes como aditivo alimentario para productos de energía reducida etc. (es decir, las Notas 68,<sup>8</sup> 138<sup>9</sup>, 144<sup>10</sup>, 145<sup>11</sup>, D<sup>12</sup>, E<sup>13</sup>, F<sup>14</sup>, G<sup>15</sup>, H<sup>16</sup>, J<sup>17</sup>, K<sup>18</sup>, L<sup>19</sup>, M<sup>20</sup>, N<sup>21</sup>).

***La ISA apoya plenamente la eliminación de las notas relacionadas con el término “de energía reducida, ya que el Codex no lo ha definido con fines de declaración y se trata de un asunto de etiquetado.***

***La ISA solicita que todos los concentrados, como los concentrados para zumos y los concentrados para néctares, se consignent como “Según se sirven al consumidor” (nota 127).***

<sup>5</sup> **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

<sup>6</sup> **Nota 144:** Para uso en productos agrídulces únicamente.

<sup>7</sup> **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

<sup>8</sup> **Nota 68:** Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.

<sup>9</sup> **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

<sup>10</sup> **Nota 144:** Para uso en productos agrídulces únicamente.

<sup>11</sup> **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

<sup>12</sup> **Nota D:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.

<sup>13</sup> **Nota E:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida.

<sup>14</sup> **Nota F:** Para pastas para untar a base de leche únicamente.

<sup>15</sup> **Nota G:** Para uso en productos en forma líquida; 2000 mg/kg para productos en forma sólida..

<sup>16</sup> **Nota H:** Para uso en cerveza de energía reducida o sin alcohol únicamente.

<sup>17</sup> **Nota J:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma.

<sup>18</sup> **Nota K:** Para uso en productos tipo jarabe o masticables; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida; 80 mg/kg en

productos en forma líquida.

<sup>19</sup> **Nota L:** Pastas para untar a base de grasa.

<sup>20</sup> **Nota M:** 240 mg/kg para formas líquidas, 800 mg/kg para formas sólidas, 2400 mg/kg para formas tipo jarabe o masticables.

<sup>21</sup> **Nota N:** Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

## ACESULFAME POTÁSICO (SIN 950)

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

| <b>Recomendación 1 – Acesulfame potásico, SIN 950</b>   |  |              |       |               |         |   |
|---|--|--------------|-------|---------------|---------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA. |  |              |       |               |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 01.2  | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)            | 500          | mg/kg |               | 3       | El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en leches fermentadas naturales.               |
| 01.4  | Nata (crema) (natural) y productos análogos  | 1000         | mg/kg |               | 3       | Véase la recomendación 3. Parece que los alimentos de algunas subcategorías alimentarias no contienen edulcorantes añadidos.                          |
| 01.5  | Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)   | 3000         | mg/kg |               | 3       |   |
| 01.5.1  | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)   |              | BMF   |               | 6       | El uso de edulcorantes como aditivo alimentario en estas categorías de alimentos no está justificado.   |
| 01.6.1  | Queso no madurado  | 500          | mg/kg |               | 3       |   |
| 05.1.1  | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao  | 2500         | mg/kg |               | 6       | La categoría 05.1.1 contiene únicamente alimentos normalizados y las normas para productos permiten solamente 350 mg/kg                               |
| 06.1  | Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz   | 300          | mg/kg |               | 3       |   |
| 06.4.3  | Pastas y fideos precocidos y productos análogos  | 200          | mg/kg |               | 3       |   |
| 07.2.1  | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)  | 1000         | mg/kg |               | 6       | Combinado bajo la categoría 07.2 (véase la recomendación 2)   |
| 07.2.2  | Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")              | 2000         | mg/kg |               | 6       |   |
| 07.2.3  | Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)   | 1000         | mg/kg |               | 6       |   |
| 12.6.1  | Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)  | 1000         | mg/kg |               | 6       | Combinado bajo la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)   |
| 12.6.2  | Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")            | 500          | mg/kg |               | 6       |   |
| 12.6.3  | Mezclas para salsas y "gravies"  | 1000         | mg/kg |               | 6       |   |
| 12.6.4  | Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)  | 500          | mg/kg |               | 6       |   |
| 13.1.3  | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)            | 450          | mg/kg |               | 3       | En esta categoría hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes. |
| 14.2.3  | Vinos de uva   | 500          | mg/kg |               | 3       |   |
| 14.2.5  | Aguamiel   | 500          | mg/kg |               | 3       |   |
| 14.2.6  | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol  | 350          | mg/kg |               | 3       |   |
| 15.1  | Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) | 1000         | mg/kg |               | 6       | Combinado bajo la categoría 15.0 (véase la recomendación 2)   |
| 15.2  | Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces                            | 1000         | mg/kg |               | 6       |   |
| 15.3  | Aperitivos a base de pescado   | 350          | mg/kg |               | 6       |   |

| <b>Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>  |   |                     |       |                           |                |   |
|--|---|---------------------|-------|---------------------------|----------------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGA. |   |                     |       |                           |                |   |
| <b>No. de Cat.</b>   | <b>Categoría de Alimento</b>  | <b>Dosis máxima</b> |       | <b>Observaciones</b>      | <b>Trámite</b> | <b>Justificación proporcionada al GTe</b>   |
| 01.1.2   | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)  | 350                 | mg/kg | [Nota 145 <sup>22</sup> ] | 6              |   |
| 01.7   | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)   | 350                 | mg/kg | [Nota 145]                | 6              | Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.   |
| 02.4   | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7   | 350                 | mg/kg | [Nota 145]                | 6              | Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido  |
| 03.0   | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes  | 800                 | mg/kg | [Nota 145]                | 6              |   |
| 04.1.2.3   | Frutas en vinagre, aceite o salmuera  | 200                 | mg/kg | [Nota 145]                | 6              |   |
| 04.1.2.4   | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)  | 350                 | mg/kg | [Nota 145]                | 6              |   |
| 04.1.2.5   | Confituras, jaleas, mermeladas  | 1000                | mg/kg | [Nota 138 <sup>23</sup> ] | 6              |   |
| 04.1.2.6   | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5  | 1000                | mg/kg | [Nota 138]                | 6              |   |
| 04.1.2.7   | Frutas confitadas   | 500                 | mg/kg | [Nota 145]                | 6              | La fruta confitada necesita un edulcorante de volumen para obtener su textura bastante firme. Los sucedáneos del azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos como el acesulfame potásico para que la dulzura esté al nivel acostumbrado.   |
| 04.1.2.8   | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  | 350                 | mg/kg | [Nota 138]                | 6              | Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.   |
| 04.1.2.9   | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta   | 350                 | mg/kg | [Nota 138]                | 6              | Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.   |
| 04.1.2.10  | Productos de fruta fermentada   | 350                 | mg/kg | [Nota 138]                | 3              |   |
| 04.1.2.11  | Rellenos de fruta para pastelería   | 350                 | mg/kg | [Nota 138]                | 6              | Se necesita una DM de 500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.   |
| 04.2.2.3   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 200                 | mg/kg | [Nota 144 <sup>24</sup> ] | 3              |   |
| 04.2.2.6   | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 350                 | mg/kg | [Nota 138]                | 6              | Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos dulces sin azúcar. Se ha comprobado que el acesulfame potásico resiste las condiciones de esterilización utilizadas para los tipos corrientes de hortalizas en conserva. La dosis incluida de acesulfame potásico no es suficiente para proporcionar la dulzura adecuada. Se propone adaptarla a la |

<sup>22</sup> **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

<sup>23</sup> **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

<sup>24</sup> **Nota 144:** Para uso en productos agrídulces únicamente.

**Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950**  
 El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones         | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|--|--------------|-------|-----------------------|---------|--|
|             |  |              |       |                       |         | dosis propuesta para la categoría 04.2.2.5 (1000 mg/kg).   |
| 05.1.1      | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao                  | 350          | mg/kg | Nota 97 <sup>25</sup> | 6       | 1) Para que sea consecuente con las normas del Codex para productos. En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para los productos sin azúcar los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis incluida es necesaria porque la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces mayor e incluso superior. Una dilución 10 veces mayor da lugar a 250 mg/L en la bebida.<br>2) Se necesita una DM de 2500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido. |
| 05.1.2      | Mezclas de cacao (jarabes)   | 350          | mg/kg | [Nota 145]<br>Nota 97 | 6       | 1) Para los productos sin azúcar los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis para esta categoría es demasiado baja para lograr el efecto técnico pretendido. 2500 mg/kg son necesarios tecnológicamente.<br>2) Se necesita una DM de 2500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.  |
| 05.1.3      | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao | 1000         | mg/kg | [Nota 145]            | 6       | Se necesita una DM de 2000 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.   |
| 05.1.4      | Productos de cacao y chocolate   | 500          | mg/kg |                       | 3       | <b>Una DM de 1000 mg/kg es necesaria tecnológicamente.</b>   |
| 05.1.5      | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate                            | 500          | mg/kg | [Nota 145]            | 6       | <b>Una DM de 1000 mg/kg es necesaria tecnológicamente.</b>   |
| 05.2.1      | Caramelos duros  | 500          | mg/kg | [Nota 145]            | 6       | Se necesita una dosis máxima de 2500 mg/kg   |

**Observación de la ISA:**

*La adopción de una dosis de 500 en la categoría 5.2.1 no permitirá obtener el efecto tecnológico previsto en los dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento. La ISA solicita que se haga una excepción para este producto en particular, expuesta como sigue:*

*Dulces pequeños, incluidas las mentas para refrescar el aliento: dosis máxima 2500 mg/kg.*

*Los caramelos duros sin azúcar están hechos a base de alcoholes de azúcar muchos de los cuales son menos dulces que la base de jarabe de glucosa y azúcar de los productos habituales. Posteriormente el dulzor se complementa con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son en particular adecuados para estos productos, ya que su sabor redondea el dulzor de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son cariogénicos.*

<sup>25</sup> Nota97: En productos acabados de cacao y chocolate.

**Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.

| No. de Cat.  | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|--|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
|  |   |              |       |               |         | <p>la dulzura se modifica con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son apropiados para estos productos puesto que su sabor adapta la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son cariogénicos. La dosis propuesta representa la necesidad para los caramelos duros.</p>  |
| 05.2.2   | Caramelos blandos   | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       | <p>Se necesita una dosis máxima de 2000 mg/kg para dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento. Los caramelos blandos sin azúcar se basan en alcoholes de azúcar muchos de los cuales tienen menor dulzura que la base de jarabe de glucosa y azúcar de los productos habituales. Posteriormente el dulzor se complementa con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son en particular adecuados para estos productos, ya que su sabor redondea el dulzor de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son cariogénicos.</p> |
| <p><b>Observación de la ISA:</b><br/> <i>La adopción de una dosis de 1000 mg/kg en la categoría 5.2.2 no permitirá obtener el efecto tecnológico previsto.</i></p> <p><i>La ISA solicita 2000 mg/kg para los caramelos blandos (5.2.2). Los caramelos blandos sin azúcar están hechos a base de alcoholes de azúcar muchos de los cuales son menos dulces que la base de jarabe de glucosa y azúcar de los productos habituales. Posteriormente el dulzor se complementa con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son en particular adecuados para estos productos, ya que su sabor redondea el dulzor de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son cariogénicos.</i></p> |   |              |       |               |         |  |
| 05.2.3   | Turrón y mazapán  | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       | <p>Los edulcorantes intensos se utilizan como productos sin azúcar de esta categoría, que muchas veces se basan en polioles en vez de en azúcar. Es muy frecuente que estos productos contengan edulcorantes intensos para adaptar su dulzura y situarla al nivel más alto de los productos a base de azúcar. El uso de edulcorantes intensos en estos productos es habitual en muchos países. Una DM de 2000 mg/kg representa la necesidad para los turrónes y el mazapán.</p>  |
| <p><b>Observación de la ISA:</b><br/> <i>La adopción de una dosis de 1000 en la categoría 5.2.3 no permitirá obtener el efecto tecnológico previsto.</i></p> <p><i>La ISA solicita 2000 mg/kg para los turrónes y mazapanes (5.2.3). Los edulcorantes intensos se utilizan como productos sin azúcar de esta categoría, con frecuencia a base de polioles en vez de azúcar. Muy a menudo estos productos contienen edulcorantes intensos para redondear el dulzor y llevarlo al nivel más alto de los productos a base de azúcar. El uso de edulcorantes intensos en estos productos es común en muchos países.</i></p>  |   |              |       |               |         |  |
| 05.4   | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces | 500          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |

| <b>Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>   |   |                     |              |                                   |                |   |
|---|---|---------------------|--------------|-----------------------------------|----------------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA. |   |                     |              |                                   |                |   |
| <b>No. de Cat.</b>  | <b>Categoría de Alimento</b>  | <b>Dosis máxima</b> |              | <b>Observaciones</b>              | <b>Trámite</b> | <b>Justificación proporcionada al GTe</b>   |
| 06.3  | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | 1200                | mg/kg        | [Nota 145] y Nota N <sup>26</sup> | 6              |   |
| 06.4.2  | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos  | 200                 | mg/kg        |                                   | 3              | 1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).<br>2) Aromatizante/edulcorante para grupos de productos específicos.   |
| 06.5  | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 350                 | mg/kg        | [Nota 145]                        | 6              | Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente.  |
| 07.1  | Pan y productos de panadería ordinaria  | 1000                | mg/kg        |                                   | 3              | 1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).<br>2) Actualmente se utiliza en el pan en varios países. En algunos países hay en el mercado productos edulcorados de esta categoría. El acesulfame potásico permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. Es estable durante el horneado.<br>3) En algunos países hay en el mercado productos edulcorados de esta categoría. El acesulfame potásico permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. Es estable durante el horneado. Debería identificarse la categoría correcta para estos productos si esta no se considera la categoría correcta para tales productos. En su lugar la categoría 7.1.1 panes y panecillos puede describir mejor los productos disponibles actualmente. |
| 07.2  | <b>Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas</b>  | <b>1000</b>         | <b>mg/kg</b> | [Nota D <sup>27</sup> ]           | <b>6</b>       |   |
| 09.3  | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos  | 200                 | mg/kg        | [Nota 144]                        | 6              |   |
| 09.4  | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 200                 | mg/kg        | [Nota 144]                        | 3              |   |
| 10.4  | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 350                 | mg/kg        | [Nota 145]                        | 6              | Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente.  |
| 11.4  | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)  | 1000                | mg/kg        |                                   | 6              | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br>2) Los productos que no son en base a sucrosa o jarabe de maíz de alto   |

<sup>26</sup> **Nota N:** Para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra mayor del 15% y que contienen por lo menos 20% de salvado solamente.

<sup>27</sup> **Nota D:** Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.

| <b>Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>   |   |              |              |                              |         |   |
|---|---|--------------|--------------|------------------------------|---------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA. |   |              |              |                              |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |              | Observaciones                | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|   |   |              |              |                              |         | contenido en fructosa o que tienen niveles sólidos secos más bajos son menos dulces que los productos corrientes. Los edulcorantes estables como el acesulfame potásico dan el nivel estándar de dulzura.   |
| 11.6  | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad   |              | <b>BPF</b>   |                              | 3       |   |
| 12.4  | Mostazas  | 350          | mg/kg        |                              | 6       |   |
| 12.5  | Sopas y caldos  | 110          | mg/kg        | <b>[Nota 138]</b>            | 6       |   |
| 12.6  | <b>Salsas y productos análogos</b><br><br><div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"><b>Falta indicar el trámite.</b></div>   | <b>1000</b>  | <b>mg/kg</b> |                              |         | <b>1) Utilizado para salsas emulsionadas y no emulsionadas.<br/>2) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br/>3) Edulcorante resistente al calor, no nutritivo para productos bajos en calorías.</b>  |
| 12.7  | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1000         | mg/kg        | <b>[Nota 145]</b>            | 6       |   |
| 13.3  | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | <b>500</b>   | <b>mg/kg</b> |                              | 6       | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br>2) Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados agradables ayuda al cumplimiento del paciente de una dieta que de lo contrario es muy restringida. |
| 13.4  | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso  | 450          | mg/kg        |                              | 6       |   |
| 13.5  | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6  | <b>450</b>   | <b>mg/kg</b> |                              | 3       |   |
| 13.6  | Complementos alimenticios   | <b>350</b>   | <b>mg/kg</b> | <b>[Nota E<sup>28</sup>]</b> | 6       | 1) El acesulfame potásico se utiliza en suplementos alimenticios como edulcorante intenso. Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas de mascar, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida.  |

<sup>28</sup> **Nota E:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida.



**Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento       | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|-----------------------------|--------------|-------|---------------|---------|--|
|             |                             |              |       |               |         | <p>Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. Pero todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 2000 mg / kg. Se observa que en la anterior recomendación del GTe únicamente se daba la dosis máxima de uso de este edulcorante en suplementos alimenticios en forma líquida y se remitía a la nota 155 para la dosis máxima de la forma sólida. No obstante, en la nota 155 no se incluía la dosis máxima de uso de este edulcorante en suplementos alimenticios proporcionados en una forma tipo jarabe o masticables.</p> <p>2) La nota E propuesta es confusa e incompleta porque no justifica formas tipo jarabe o formas masticables de suplementos dietéticos. Para tales productos se necesita una DM de 2000 mg/kg de acesulfame potásico. El uso de edulcorantes en los suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y a su bajo peso individual. La dosis más alta debería ser la dosis retenida determinada para cada edulcorante para suplementos alimenticios y suprimir las notas.</p> |
| 14.1.2.2    | Zumos (jugos) de hortalizas | 350          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       | <p>Gracias a su buena estabilidad en los líquidos, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados. La dosis debería adaptarse a 14.1.2.1 Zumo (jugo) de frutas. Como los hidratos de carbono del zumo (jugo) proporcionan algo de dulzura es suficiente una dosis más baja que para las bebidas a base de</p>  |

**Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA.

| <b>No. de Cat.</b> | <b>Categoría de Alimento</b>  | <b>Dosis máxima</b> |       | <b>Observaciones</b> | <b>Trámite</b> | <b>Justificación proporcionada al GTe</b>  |
|--------------------|---|---------------------|-------|----------------------|----------------|--|
| 14.1.2.4           | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas   | 350                 | mg/kg | Nota 127, [145]      | 3              | agua.<br>Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados. Sin embargo, la asignación de una dosis numérica a los concentrados no concuerda con las disposiciones de transferencia del preámbulo de la norma. Por tanto se propone incluir la misma dosis que para las bebidas listas para el consumo.                               |
| 14.1.3.4           | Concentrados para néctares de hortalizas  | 350                 | mg/kg | Nota, 127, [145]     | 3              | Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados. Sin embargo, la asignación de una dosis numérica a los concentrados no concuerda con las disposiciones de transferencia del preámbulo de la norma. Por tanto se propone incluir la misma dosis que para las bebidas listas para el consumo.  |
| 14.1.4             | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas | 350                 | mg/kg | [Nota 145]           | 6              | 1) El acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas a base de agua aromatizadas. Pedimos que se suprima la nota 147 porque es innecesaria y el término "energía reducida" no ha sido definido por el Codex.<br>2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados.<br>3) Una DM de 600 mg/kg es necesario tecnológicamente. |
| 14.2.1             | Cerveza y bebidas a base de malta   | 350                 | mg/kg |                      | 6              | 1) En la UE sólo está permitido para la cerveza de energía reducida o sin alcohol.<br>2) Gracias a su buena  |

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

**La ISA está de acuerdo con la justificación proporcionada por el GTe que figura abajo. Donde hay una necesidad tecnológicamente justificada de utilizar sal de aspartamo y acesulfamo en una categoría de alimentos específica, se deberá justificar el uso de aspartamo y acesulfamo K en esas categorías ya que la necesidad tecnológica es la misma. Donde el GTe recomienda disposiciones para adoptar (R2) las sales de aspartamo y acesulfamo, la ISA solicita que se recomiende también para las mismas categorías la adopción del aspartamo y el acesulfamo K.**

| <b>Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>  |  |              |       |               |         |  |
|--|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGAA |  |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 01.3.2   | Blanqueadores de bebidas   | 2000         | mg/kg |               | 3       | El uso de acesulfame potásico a una dosis de hasta 3000 mg/kg en esta categoría permite la fabricación de blanqueadores para bebidas preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono. Los blanqueadores para bebidas se producen para la venta directa o el uso directo por los consumidores y donde más se utilizan es en el café. Como mucha gente prefiere el café dulce al café sin endulzar, utiliza también edulcorantes de mesa. La |
|  | <p><b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b></p> |              |       |               |         |  |

| <b>Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>   |   |              |       |               |         |   |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGA |   |              |       |               |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|   |   |              |       |               |         | inclusión del acesulfame potásico para esta categoría permite la producción de productos de combinación. Debe observarse que la adición de hidratos de carbono a tales productos puede dar lugar a reacciones de pardeamiento no deseadas deteriorando la apariencia del producto mientras el acesulfame potásico permanece inerte.   |
| 01.4.4  | Productos análogos a la nata (crema)  | 1000         | mg/kg |               | 3       | 1) Asignado de nuevo a esta subcategoría.<br>2) El uso de acesulfame potásico en esta categoría permite la fabricación de sucedáneos de nata (crema) preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas ni otros alimentos.  |
| 01.5.2  | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo  | 1000         | mg/kg |               | 3       | 1) Reasignado a subcategoría.<br>2) El uso de acesulfame potásico en esta categoría permite la fabricación de leche y nata (crema) en polvo preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. La adición de hidratos de carbono a tales alimentos puede dar lugar a reacciones de pardeamiento con deterioro del aspecto del producto y del valor de proteínas mientras el acesulfame potásico permanece inerte.                                     |
| 01.6.5  | Productos análogos al queso   | 350          | mg/kg |               | 3       | El uso de acesulfame potásico a una dosis de hasta 500 mg/kg en esta categoría permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurados preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico provocando pérdida de dulzura y aumento de acidez mientras que el acesulfame potásico no es metabolizado por estas bacterias y permanece inerte. |
| 02.3  | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados | 1000         | mg/kg |               | 3       | Se propone acesulfame potásico para esta categoría para poder fabricar productos aromatizados preedulcorados, puesto que esta categoría incluye productos con aromas añadidos. Tienen los mismos requisitos tecnológicos que sus equivalentes a base de productos lácteos.  |
| 04.1.2.1  | Frutas congeladas   | 500          | mg/kg |               | 6       | Normalmente las frutas se congelan como tales pero a veces se edulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos   |

| <b>Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>   |  |              |              |               |          |   |
|---|--|--------------|--------------|---------------|----------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGA |  |              |              |               |          |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |              | Observaciones | Trámite  | Justificación proporcionada al GTe  |
|   |  |              |              |               |          | sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.   |
| 04.1.2.2  | Frutas desecadas   | 500          | mg/kg        |               | 6        | Normalmente las frutas se deshidratan como tales pero a veces se edulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.  |
| 04.1.2.12   | Frutas cocidas o fritas  | 500          | mg/kg        |               | 6        | Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.   |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización                                 | 350          | mg/kg        |               | 6        | Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar edulcorados previamente. Se ha comprobado que el acesulfame potásico resiste las condiciones de esterilización utilizadas para los tipos corrientes de fruta en conserva. La dosis de acesulfame potásico incluida proporciona la dulzura adecuada.  |
| 04.2.2.5  | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)) | 2500         | mg/kg        |               | 6        | Algunos productos de esta categoría son dulces. El acesulfame potásico permite producir productos dulces sin adición de azúcar puesto que es resistente al termotratamiento. La dosis indicada parece ser más elevada de lo que es necesario tecnológicamente. Se propone sustituirla por 1000 mg/kg.   |
| 04.2.2.7  | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10           | 1000         | mg/kg        |               | 3        | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. El acesulfame potásico no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto puede mejorar su estabilidad de almacenado, ni tampoco se degrada durante la pasteurización o almacenamiento de estos productos. La dosis se adapta a 04.1.2.3, 04.1.2.10 y 04.2.2.3. |
| 05.3  | <b>Goma de mascar</b>  | <b>5000</b>  | <b>mg/kg</b> |               | <b>6</b> | <b>1) 3500 mg/kg está justificada tecnológicamente. 2) El acesulfame potásico es necesario tecnológicamente a dosis de hasta 5.000 mg por kilogramo de goma de</b>  |

**La ISA solicita la adopción de 5000 mg/kg en la categoría 05.3.**

**El acesulfamo K se utiliza como sustituto del azúcar en la goma de mascar sin azúcar, y se necesita tecnológicamente en dosis de hasta 5.000 mg/kg, por sí sola o combinada con otros edulcorantes permitidos para obtener el efecto tecnológico necesario.**

**La ISA apoya la justificación presentada al GTe.**

| <b>Recomendación 3 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>   |   |              |       |               |         |  |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfame potásico de la NGA |   |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|   |   |              |       |               |         | <p>mascar. Pese a que en la bibliografía se señala su solubilidad en agua de 27 gramos a 100 ml, en la boca el acesulfame potásico no se disuelve rápidamente y, por tanto, necesita esta dosis para compensar este retraso en la percepción sensorial.</p> <p>3) Existe comercio de goma de mascar que contiene 5000 mg/kg.</p> <p>Por ejemplo, la India, Kenia, Corea del Sur, Malasia, Japón, Filipinas, Hong Kong y Vietnam han establecido una DM de 5000 mg/kg.</p> <p>Además, México, Taiwán, Singapur y los EE.UU. han establecido un límite de BPF.</p> |
| 09.2  | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos   | 200          | mg/kg | [Nota 144]    |         | Nuevo uso propuesto.   |
| 12.2  | Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos) | 2000         | mg/kg |               | 3       | Las hierbas, especias, aderezos y condimentos a veces se modifican y se suavizan añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma. El acesulfame potásico es un edulcorante y aromatizante. Los aderezos y condimentos se venden también directamente a los consumidores; es necesario incluir el acesulfame potásico en esta categoría de productos.   |
|   |   |              |       |               |         | <p><b>La ISA apoya la justificación presentada al GTe. Se requiere una dosis de 2000 mg/kg para obtener el efecto tecnológico necesario</b></p>  |
| 12.3  | Vinagres  | 2000         | mg/kg |               | 3       | El vinagre a veces se modifica y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma. El acesulfame potásico es estable en el vinagre y equilibra bien su acidez. El vinagre se vende también directamente a los consumidores; es necesario incluir el acesulfame potásico en esta categoría.   |
| 14.1.3.2  | Néctares de hortalizas  | 350          | mg/kg | [Nota 145]    |         | <p>1) Nuevo uso propuesto.</p> <p>2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados.</p> <p>3) Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente sin la nota 145.</p>  |
|   |   |              |       |               |         | <p><b>La ISA solicita que se adopte esta disposición a 350 mg/kg, con la nota 127 (Según se sirve al consumidor).</b></p>  |
| 14.1.5  | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao           | 600          | mg/kg |               | 3       | <p>1) El acesulfame potásico se utiliza ampliamente en cafés enlatados.</p> <p>2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también</p>  |

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

## ALITAME (SIN 956)

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

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

| <b>Recomendación 2 - Alitame, SIN 956</b>   |  |              |       |               |         |  |
|---|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitame de la NGAA. |  |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 01.1.2  | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 100          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 01.7  | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)  | 100          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 03.0  | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes   | 100          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 04.1.2.5  | Confituras, jaleas, mermeladas   | 100          | mg/kg | [Nota 138]    | 6       |  |
| 05.1.2  | Mezclas de cacao (jarabes)   | 300          | mg/kg |               | 6       | El alitame es necesario tecnológicamente hasta 300 mg/kg de goma de mascar. Tiene 2000 veces la dulzura de la sucrosa y proporciona un sabor dulce de azúcar muy nítido sin dejar sabor posterior. El alitame ofrece también las siguientes ventajas adicionales: es un edulcorante mucho más potente que el aspartamo, acesulfame potásico, la sacarina, los ciclamatos y la sucralosa, por ello se requiere menos cantidad para obtener un nivel dado de dulzura. La calidad de su sabor es mucho mejor y es más estable térmica e |
| 05.1.3  | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao   | 300          | mg/kg |               | 6       |  |
| 05.1.4  | Productos de cacao y chocolate   | 300          | mg/kg |               | 6       |  |
| 05.1.5  | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate  | 300          | mg/kg |               | 6       |  |
| 05.2  | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. | 300          | mg/kg |               | 6       |  |
| 05.3  | Goma de mascar   | 300          | mg/kg |               | 6       |  |
| 05.4  | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces                                | 300          | mg/kg |               | 6       |  |

**Recomendación 2 - Alitame, SIN 956**  
 El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitame de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|-------------|--|--------------|-------|---------------|---------|---|
|             |  |              |       |               |         | <b>hidrolíticamente que algunos de los demás edulcorantes de alta intensidad, dando a la goma de mascar un período de validez más largo.</b>  |
| 07.1        | <b>Pan y productos de panadería ordinaria</b>  | 200          | mg/kg |               | 6       | <b>Aprobado para galletas, bizcochos y pasteles.</b>  |
| 11.4        | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)   | 200          | mg/kg |               | 6       | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br>2) El alitame mejora la dulzura y el perfil de aroma de estos productos y proporciona estabilidad hidrolítica.<br>3) Mejora la dulzura y el perfil de aroma.<br>4) Los productos que no son en base a sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o que tienen niveles de sólidos secos más bajos son menos dulces que los productos normales. Los edulcorantes estables como el alitame dan el nivel de dulzura estándar. El alitame mejora la dulzura y el perfil de aroma. |
| 11.6        | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad  |              | BMF   |               | 6       |   |
| 12.5        | Sopas y caldos   | 40           | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |   |
| 13.5        | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | 300          | mg/kg |               | 6       |   |
| 14.1.4      | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas                        | 40           | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |   |

**Recomendación 3 - Alitame, SIN 956**  
**Se piden observaciones** sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitame de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|-------------|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| 01.4.4      | <b>Productos análogos a la nata (crema)</b>   | 100          | mg/kg |               |         | <b>1) Nuevo uso propuesto.<br/>         2) El alitame permite la fabricación de sucedáneos de nata (crema) preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos.</b> |
| 12.2        | Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos) | 100          | mg/kg |               | 6       | Las hierbas, especias, aderezos y condimentos a veces se modifican y se suavizan añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma, como alitame y otros edulcorantes intensos.       |



## ASPARTAMO, SIN 951

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

| <b>Recomendación 1 – Aspartamo, SIN 951</b>   |   |              |       |                       |         |   |
|---|---|--------------|-------|-----------------------|---------|---|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA. |   |              |       |                       |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones         | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 01.2  | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 2000         | mg/kg |                       | 6       | El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en las leches fermentadas naturales.                           |
| 01.4.1  | Nata (crema) pasteurizada (natural)   | 6000         | mg/kg |                       | 3       |   |
| 01.4.3  | Nata (crema) cuajada (natural)  | 6000         | mg/kg |                       | 3       |   |
| 10.2.3  | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor   | 1000         | mg/kg |                       | 6       |   |
| 12.6.1  | Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)   | 500          | mg/kg |                       | 6       | DM combinada en la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)  |
| 12.6.2  | Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy") | 350          | mg/kg |                       | 6       |   |
| 12.6.3  | Mezclas para salsas y "gravies"   | 350          | mg/kg |                       | 6       |   |
| 12.6.4  | Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)   | 350          | mg/kg |                       | 6       |   |
| 13.1.3  | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 800          | mg/kg | Nota 84 <sup>29</sup> | 3       | En esta categoría de alimentos no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes. |

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

<sup>29</sup> Nota 84: Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

**Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
|             |   |              |       |               |         | otros alimentos.   |
| 01.7        | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)   | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 02.4        | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7   | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 03.0        | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes  | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 04.1.2.3    | Frutas en vinagre, aceite o salmuera  | 300          | mg/kg | [Nota 144]    | 6       |  |
| 04.1.2.4    | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)  | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       | La fruta se esteriliza con frecuencia con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos dulces sin azúcar. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.  |
| 04.1.2.5    | Confituras, jaleas, mermeladas  | 1000         | mg/kg | [Nota 138]    | 6       |  |
| 04.1.2.6    | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5  | 1000         | mg/kg | [Nota 138]    | 6       | 1) En el mercado canadiense hay pastas de frutas para untar que contienen cantidades de aspartamo a esta dosis de uso. 2) Para estos productos son aplicables las mismas consideraciones que para las confituras, jaleas y mermeladas. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.                    |
| 04.1.2.7    | Frutas confitadas   | 2000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       | La fruta confitada requiere un edulcorante de volumen para conseguir su textura bastante firme. Los sucedáneos del azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos para obtener un nivel de dulzura normal.   |
| 04.1.2.8    | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  | 1000         | mg/kg | [Nota 138]    | 6       |  |
| 04.1.2.9    | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta   | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 04.1.2.10   | Productos de fruta fermentada   | 1000         | mg/kg | [Nota 138]    | 6       |  |
| 04.1.2.11   | Rellenos de fruta para pastelería   | 1000         | mg/kg | [Nota 138]    | 6       |  |
| 04.1.2.12   | Frutas cocidas o fritas   | 1000         | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 04.2.2.3    | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 300          | mg/kg | [Nota 144]    | 3       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación. |
| 04.2.2.6    | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 1000         | mg/kg | [Nota 138]    | 6       |  |
| 04.2.2.7    | Productos a base de hortalizas  | 1000         | mg/kg | [Nota 138]    | 6       |  |

**Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones                 | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|-------------|---|--------------|-------|-------------------------------|---------|---|
|             | (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 |              |       |                               |         |   |
| 05.1.1      | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao   | 3000         | mg/kg | <b>Nota 97</b>                | 6       | <p>1) Para que sea consecuente con las normas del Codex para productos. En esta categoría no hay alimentos no normalizados.</p> <p>2) Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para productos sin azúcar, los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis incluida es necesaria puesto que la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces mayor e incluso superior.</p>   |
| 05.1.2      | Mezclas de cacao (jarabes)  | 1000         | mg/kg | <b>[Nota 145]</b>             | 6       | <p>Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para productos sin azúcar, los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. La dosis incluida es necesaria puesto que la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces mayor e incluso superior.</p>  |
| 05.3        | <b>Goma de mascar</b>   | <b>10000</b> | mg/kg | <b>[Nota 68<sup>30</sup>]</b> | 6       | <p><b>1) 10.000 mg/kg de aspartamo (disposición según las regulaciones canadienses) corresponde a la dosis de este edulcorante en las gomas de mascar que hay en el mercado canadiense.</b></p> <p><b>2) El aspartamo es necesario tecnológicamente a niveles de hasta 10.000 mg por kilogramo de goma de mascar. El aspartamo proporciona un sabor dulce muy nítido sin dejar sabor posterior. El aspartamo es mucho menos soluble que la sucrosa y necesita una dosis de uso más elevada para lograr un impacto de dulzura comparado a un producto edulcorado con sucrosa. Su ventaja sobre el producto de sacarina es su sabor posterior nítido.</b></p> <p><b>3) El aspartamo es necesario tecnológicamente a niveles de hasta 10.000 mg/kg. El aspartamo proporciona un sabor dulce muy nítido sin dejar sabor posterior. El aspartamo es mucho menos soluble que la sucrosa y necesita una dosis de uso más elevada para lograr un impacto de dulzura comparado a un producto</b></p> |

**La ISA propone que se elimine la nota 68, ya que numerosos países permiten la utilización de edulcorantes en productos de goma de mascar que contienen azúcar.**

**Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |              | Observaciones                  | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|---|--------------|--------------|--------------------------------|---------|--|
|             |   |              |              |                                |         | <b>edulcorado con sucrosa. El edulcorante se libera progresivamente al mascar la goma de mascar.</b>   |
| 05.4        | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces                             | 1000         | mg/kg        | [Nota 145]                     | 6       |  |
| 06.3        | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | <b>1000</b>  | <b>mg/kg</b> | [Nota 145, & N <sup>31</sup> ] | 6       |  |
| 06.5        | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 1000         | mg/kg        | [Nota 145]                     | 6       |  |
| 07.1        | Pan y productos de panadería ordinaria  | 4000         | mg/kg        |                                | 6       | 1) Esta dosis de uso es aplicable en Canadá para el aspartamo encapsulado (para prevenir su degradación durante el horneado) en productos de panadería no normalizados y mezclas para hornear. JP utilizado para pan y productos de panadería corrientes.<br>2) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes)<br>3) Utilizado en algunos panes para mejorar el sabor.<br>4) En algunos países hay en el mercado productos edulcorados de esta categoría. El aspartamo permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. El aspartamo también puede utilizarse para mejorar el aroma de panes de multicereales. Debería identificarse la categoría correcta para estos productos si esta no se considera la categoría correcta para tales productos. En su lugar, la categoría 7.1.1 panes y panecillos puede describir mejor los productos disponibles actualmente. |
| 07.2        | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas   | <b>1700</b>  | <b>mg/kg</b> | [Nota D]                       | 6       |  |
| 09.2        | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos   | 300          | mg/kg        | [Nota 144]                     | 6       |  |
| 09.3        | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos  | 300          | mg/kg        | [Nota 144]                     | 6       |  |
| 09.4        | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | <b>300</b>   | <b>mg/kg</b> | [Nota 144]                     | 3       |  |
| 10.4        | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 1000         | mg/kg        | [Nota 145]                     | 6       |  |
| 11.4        | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)  | 3000         | mg/kg        |                                | 6       | 1) Utilizado para jarabes.<br>2) Utilizado en varios jarabes para panqueques sin incluir el jarabe de arce.<br>3) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.   |

**Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |              | Observaciones                | Trámite  | Justificación proporcionada al GTe  |
|-------------|---|--------------|--------------|------------------------------|----------|---|
| 11.6        | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad   |              | BPF          |                              | 6        |   |
| 12.4        | Mostazas  | 350          | mg/kg        |                              | 6        |   |
| <b>12.6</b> | <b>Salsas y productos análogos</b>  | <b>350</b>   | <b>mg/kg</b> |                              | <b>6</b> |   |
| 12.7        | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 350          | mg/kg        | [Nota 145, F <sup>32</sup> ] | 6        | Algunas ensaladas de hortalizas que recaen bajo esta categoría contienen vinagre, cuyo sabor tiene que suavizarse tal como se habló para la categoría 12.3 vinagre.   |
| 13.3        | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 1000         | mg/kg        |                              | 6        | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br>2) El aspartame se utiliza actualmente en una serie de alimentos para fines dietéticos especiales en la UE y alimentos médicos en los EE.UU. Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados agradables ayuda al cumplimiento del paciente de una dieta que de lo contrario es muy restringida.   |
| 13.4        | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso  | 800          | mg/kg        |                              | 6        |   |
| 13.5        | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6  | 1000         | mg/kg        |                              | 6        |   |
| <b>13.6</b> | <b>Complementos alimenticios</b>  | <b>600</b>   | <b>mg/kg</b> | [Nota G <sup>33</sup> ]      | 6        | 1) El aspartamo se utiliza en suplementos alimenticios (categoría 13.6) como edulcorante intenso. Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas masticables, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida. Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. <b>Todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 5500mg / kg.</b><br>2) La nota G propuesta es confusa e incompleta puesto que no justifica el uso de aspartamo en formas tipo jarabe o masticables de suplementos dietéticos. <b>En estos tipos de productos se necesita una DM de 5500 mg/kg de aspartamo.</b> El uso de edulcorantes en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con |

| <b>Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951</b>  |  |              |       |                         |         |  |
|--|--|--------------|-------|-------------------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGA. |  |              |       |                         |         |  |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones           | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|  |  |              |       |                         |         | otras categorías de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y a su bajo peso individual. La dosis más elevada debería ser la dosis retenida determinada para cada edulcorante para suplementos alimenticios y suprimir las notas.<br>3) <b>Se necesita una DM de 5500 mg/kg para lograr el efecto técnico pretendido.</b> |
| 14.1.2.2   | Zumos (jugos) de hortalizas  | 600          | mg/kg | [Nota 145]              | 6       | El aspartamo se utiliza ampliamente en todos los tipos de bebidas listas para el consumo así como concentradas.  |
| 14.1.2.4   | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas  | 600          | mg/kg | Nota 127, [Nota 145]    | 6       |  |
| 14.1.3.2   | Néctares de hortalizas   | 600          | mg/kg | [Nota 145]              | 6       |  |
| 14.1.3.4   | Concentrados para néctares de hortalizas   | 600          | mg/kg | Nota 127, [Nota 145]    | 6       |  |
| 14.1.4   | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas  | 600          | mg/kg | [Nota 145]              | 6       |  |
| 14.2.1   | Cerveza y bebidas a base de malta  | 600          | mg/kg | [Nota H <sup>34</sup> ] | 6       |  |
| 14.2.2   | Sidra y sidra de pera  | 600          | mg/kg |                         | 6       |  |
| 14.2.7   | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 600          | mg/kg |                         | 6       |  |

**La ISA está de acuerdo con la justificación presentada al GTe que figura abajo. Donde hay una necesidad tecnológicamente justificada de utilizar sales de aspartamo y acesulfamo en una categoría de alimentos en particular, se deberá justificar el uso de aspartamo y acesulfamo K en esa categoría, ya que la necesidad tecnológica es la misma. Donde el GTe recomienda disposiciones para la adopción (R2) de las sales de aspartamo y acesulfamo, la ISA solicita que se recomiende también para las mismas categorías la adopción del aspartamo y el acesulfamo K.**

| <b>Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951</b>   |   |              |       |               |         |   |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGA. |   |              |       |               |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 01.3.2  | Blanqueadores de bebidas  | 6000         | mg/kg |               | 3       | El aspartamo se utiliza en lugar de azúcares para elaborar productos lácteos (sin aromatizar) naturales edulcorados bajos y reducidos en julios. Los edulcorantes intensos como el aspartamo permiten la fabricación de blanqueadores para bebidas preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono. |
|   | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b> |              |       |               |         |   |
| 01.4.4  |   |              |       |               | 6       | El aspartamo se utiliza en lugar de azúcares para elaborar productos lácteos (sin aromatizar) naturales edulcorados bajos y reducidos en julios. El aspartamo permite la fabricación de sucedáneos de nata (crema) preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos.       |
|   | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b> |              |       |               |         |   |
| 01.5.1  | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)  | 5000         | mg/kg |               | 3       | Aprobado para leche deshidratada, leche en polvo, nata  |

| <b>Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951</b>   |   |              |       |               |         |   |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA. |   |              |       |               |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|   |   |              |       |               |         | (crema) en polvo.   |
| 01.6.1  | Queso no madurado   | 1000         | mg/kg |               | 3       | Algunos quesos no madurados como el "cottage cheese" bajo en grasa se consideran productos dietéticos y por tanto la retención o aprobación del aspartamo ofrecería oportunidades para las versiones aromatizadas en que se necesita algo de endulzamiento pero sin afectar de forma significativa el valor de energía.   |
| 01.6.5  | Productos análogos al queso   | 1000         | mg/kg |               | 6       | El aspartamo permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurado preedulcorado sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico que produce pérdida de dulzura y aumento de la acidez mientras que el aspartamo no es metabolizado por estas bacterias y permanece inerte. |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 02.3  | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas v/o aromatizados     | 1000         | mg/kg |               | 3       | El aspartamo permite la fabricación de productos aromatizados preedulcorados, puesto que esta categoría incluye productos con adición de aromas. Tienen los mismos requisitos tecnológicos que sus equivalentes a base de productos lácteos.  |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 04.1.2.1  | Frutas congeladas   | 2000         | mg/kg |               | 3       | Las frutas se congelan con frecuencia como tales pero a veces preedulcoradas con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.  |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 04.1.2.2  | Frutas desecadas  | 3000         | mg/kg |               | 6       | Las frutas se deshidratan con frecuencia como tales pero a veces preedulcoradas con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.   |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 04.2.2.1  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas | 1000         | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejora la estabilidad de conservación.  |
| 04.2.2.2  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas  | 1000         | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del   |

**Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951**  
**Se piden observaciones** sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGA.

| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|--|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
|  |  |              |       |               |         | ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejora la estabilidad de conservación.   |
| 04.2.2.4   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización                                 | 1000         | mg/kg |               | 6       | Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis de aspartamo incluida proporciona la dulzura adecuada.   |
| <p><b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b></p> |  |              |       |               |         |  |
| 04.2.2.5   | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)) | 3000         | mg/kg |               | 6       | Algunos productos de esta categoría son dulces. El aspartamo permite la producción de productos dulces sin adición de azúcar.  |
| 04.2.2.8   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas   | 1000         | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agrídulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejora la estabilidad de conservación. |
| 05.1.3   | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao   | 3000         | mg/kg |               | 6       | 1) Una DM de 1000 mg/kg con la nota 145 está justificada tecnológicamente.<br>2) Una DM de 3000 mg/kg está justificado tecnológicamente.   |
| <p><b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b></p> |  |              |       |               |         |  |
| 05.1.4   | Productos de cacao y chocolate   | 2500         | mg/kg |               | 6       | 1) Una DM de 2000 mg/kg con la nota 145 está justificada tecnológicamente.<br>2) Una DM de 2500 mg/kg está justificado tecnológicamente.   |
| <p><b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b></p> |  |              |       |               |         |  |
| 05.1.5   | Productos de imitación y sucedáneos del  | 3000         | mg/kg |               | 6       | 1) Una DM de 2000 mg/kg con la nota 145 está justificada tecnológicamente.<br>2) Una DM de 3000 mg/kg está justificado tecnológicamente.   |
| <p><b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b></p> |  |              |       |               |         |  |
| 05.2.1   | Caramelos duros  | 10000        | mg/kg |               | 6       | 1) Una DM de 2000 mg/kg en la  |

**La ISA solicita que esta disposición se regrese a la R2 (adopción).**

**El uso de edulcorantes intensos en 5.2 se justifica tecnológicamente (apéndice II).**

**Una dosis máxima de 2000 mg/kg en la categoría 5.2.1 no permite obtener el efecto tecnológico previsto en los dulces**

**La ISA solicita que esta disposición se regrese a la R2 (adopción).**

**El uso de edulcorantes intensos en 5.2 se justifica tecnológicamente (apéndice II).**

**Una dosis máxima de 2000 mg/kg en la categoría 5.2.2 no permite obtener el efecto tecnológico previsto**



| Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951   |  |              |       |               |         |  |
|--|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
| Se piden observaciones sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA. |  |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|  |  |              |       |               |         | 2) El caramelo duro sin azúcar está basado en alcoholes de azúcar, muchos de los cuales tienen una dulzura más baja que la base de jarabe de glucosa-azúcar de productos normales. Entonces la dulzura se modifica con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son apropiados para estos productos puesto que su sabor completa la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son cariogénicos. La dosis propuesta de 10.000 mg/kg representa la necesidad para el caramelo duro.  |
| 05.2.2   | Caramelos blandos  | 3000         | mg/kg |               | 6       | 1) Una DM de 2000 mg/kg en la categoría más amplia (05.2) con la nota 147 está justificada tecnológicamente.<br>2) El caramelo blando sin azúcar está basado en alcoholes de azúcar muchos de los cuales tienen una dulzura más baja que la base de jarabe de glucosa-azúcar de productos normales. Entonces la dulzura se modifica con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son apropiados para estos productos puesto que su sabor completa la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los edulcorantes intensos no son carcinógenos. La dosis propuesta de 3000 mg/kg representa la necesidad para el caramelo blando. |
| 05.2.3   | <p><b>La ISA solicita que esta disposición se regrese a la R2 (adopción).</b></p> <p><b>El uso de edulcorantes intensos en 5.2 se justifica tecnológicamente (apéndice II).</b></p> <p><b>Una dosis máxima de 2000 mg/kg en la categoría 5.2.3 no permite obtener el efecto tecnológico previsto.</b></p> <p><b>Para los turrone y mazapanes se necesitan 2000 mg/kg. Los edulcorantes intensos se utilizan como productos sin azúcar en esta categoría, con frecuencia a base de poliolos en vez de azúcar. A menudo estos productos contienen edulcorantes intensos para redondear el dulzor y llevarlo al nivel más alto de los productos elaborados a base de azúcar. En muchos países es habitual el uso de edulcorantes intensos en estos productos.</b></p> |              |       |               |         | 2000 mg/kg en la categoría más amplia (05.2) con la nota 147 está justificada tecnológicamente.<br>Los edulcorantes intensos se utilizan como productos sin azúcar en esta categoría, que se basan en edulcorantes con azúcar. Los edulcorantes intensos contienen con frecuencia edulcorantes para modificar su sabor y llevarlos a un nivel más alto de los productos a base de azúcar. En muchos países es habitual el uso de edulcorantes intensos en estos productos. La dosis propuesta de 3000 mg/kg representa la necesidad para los turrone y el mazapán.   |
| 08.2   | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes   | 300          | mg/kg |               | 6       | Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos, p.ej. productos bajos en calorías, resistentes al calor.  |

| <b>Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951</b>   |   |              |       |               |         |   |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo de la NGAA. |   |              |       |               |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 08.3  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes                  | 300          | mg/kg |               | 6       | Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos, p.ej. productos bajos en calorías, resistentes al calor.   |
| 12.2.2  | Aderezos y condimentos  | 2000         | mg/kg |               | 6       | Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes como aspartamo y otros edulcorantes intensos.  |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 12.3  | Vinagres  |              | BMF   |               | 3       | 1) Se propone la DM numérica de 2000 mg/kg.<br>2) A veces el vinagre se modifica y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce, aromatizante. El aspartamo es estable en el vinagre y equilibra bien su acidez.   |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 12.5  | Sopas y caldos  | 600          | mg/kg |               | 6       | 1) Una DM de 110 mg/kg con la nota 138 está justificada tecnológicamente.<br>2) Una DM de 600 mg/kg está justificada tecnológicamente.  |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 14.1.5  | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 5000         | mg/kg |               | 3       | 1) Los miembros de ICBA producen cafés enlatados que se sirven calientes pero no se ha notificado el uso de aspartamo en estos productos.<br>2) Gracias a su buena estabilidad en los líquidos, el aspartamo se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y concentrados. |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 14.2.4  | Vinos (distintos de los de uva)   | 700          | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes intensos se utilizan ampliamente en estas bebidas, incluida la sidra y el zumo (jugo) de peras.  |
|   |   |              |       |               |         | <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b>   |
| 14.2.5  | Aguamiel  | 700          | mg/kg |               | 6       | Se cuestiona la necesidad tecnológica.  |
| 14.2.6  | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol   | 700          | mg/kg |               | 6       | Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).   |
| 15.0  | Aperitivos listos para el consumo   | 500          | mg/kg |               | 6       | 1) Los productos deberían colocarse en las categorías apropiadas.<br>2) Los aperitivos pueden ser salados, picantes o edulcorados. Para productos edulcorados sin azúcar tienen que utilizarse edulcorantes intensos como el aspartamo.   |

### ASPARTAMO-ACESULFAME, (SIN 962)

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

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

**Recomendación 1 - Aspartamo-Acesulfame, SIN 962**

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

- a. Base de sal de aspartamo-acesulfame.
- b. Individualmente o en combinación con aspartamo o acesulfame potásico.
- c. Cambiar las notas 113<sup>35</sup> y 119<sup>36</sup> actuales asociadas con los anteproyectos de disposiciones para aspartamo-acesulfame por la nota siguiente:

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Recomendación 2 – Aspartamo-acesulfame, SIN 962

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

| No. de Cat. | Categoría de Alimento  | Dosis máxima | Observaciones   | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|--|--------------|-----------------|---------|--|
| 01.2        | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)                    | 1130 mg/kg   | Nota 113        | 3       | El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en leches fermentadas naturales.                  |
| 01.4.1      | Nata (crema) pasterizada (natural)   | 2270 mg/kg   | Nota 113        | 3       |  |
| 01.4.2      | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)) | 2270 mg/kg   | Nota 113        | 3       |  |
| 01.4.3      | Nata (crema) cuajada (natural)   | 2270 mg/kg   | Nota 113        | 3       |  |
| 01.5.1      | Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)   | 6820 mg/kg   | Nota 113        | 3       |  |
| 01.6.1      | Queso no madurado  | 1130 mg/kg   | Nota 113        | 3       |  |
| 05.1.1      | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao  | 4660 mg/kg   | Nota 119        | 3       | En esta categoría no hay alimentos no normalizados y las normas del Codex relevantes (105 y 141) no establecen el uso de este aditivo alimentario.       |
| 05.2.1      | Caramelos duros  | 5680 mg/kg   | Notas 113 & 145 | 3       | DM combinada en la categoría 05.2 (véase la recomendación 2)   |
| 05.2.2      | Caramelos blandos  | 4540 mg/kg   | Notas 113 & 145 | 3       |  |
| 05.2.3      | Turrón y mazapán   | 2270 mg/kg   | Notas 113 & 145 | 3       |  |
| 12.6.1      | Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)  | 770 mg/kg    | Nota 119        | 3       | DM combinada en la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)   |
| 12.6.2      | Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")                    | 540 mg/kg    | Nota 119        | 3       |  |
| 12.6.3      | Mezclas para salsas y "gravies"  | 540 mg/kg    | Nota 119        | 3       |  |
| 12.6.4      | Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)  | 540 mg/kg    | Nota 119        | 3       |  |
| 13.1.3      | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)                    | 1020 mg/kg   | Nota 113        | 3       | En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes. |
| 14.2.5      | Aguamiel   | 1080 mg/kg   | Nota 113        | 3       |  |
| 14.2.6      | Licores destilados que contengan   | 790 mg/kg    | Nota 113        | 3       |  |

| <b>Recomendación 2 – Aspartamo-acesulfame, SIN 962</b>   |                                    |              |               |         |                                    |
|--|------------------------------------|--------------|---------------|---------|------------------------------------|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA. |                                    |              |               |         |                                    |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento              | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
|  | más de un 15 por ciento de alcohol |              |               |         |                                    |

| <b>Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962</b>   |  |              |   |         |                                    |
|--|--|--------------|---|---------|------------------------------------|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA. |  |              |   |         |                                    |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima | Observaciones                               | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
| 01.1.2   | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)   | 800 mg/kg    | Notas 113 <sup>37</sup> & 145 <sup>38</sup> | 3       |                                    |
| 01.3.2   | Blanqueadores de bebidas   | 4545 mg/kg   | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 01.4.4   | Productos análogos a la nata (crema)   | 1550 mg/kg   | Nota 119 <sup>39</sup>                      | 3       |                                    |
| 01.5.2   | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo   | 3100 mg/kg   | Nota 119                                    | 3       |                                    |
| 01.6.5   | Productos análogos al queso  | 800 mg/kg    | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 01.7   | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)  | 1150 mg/kg   | Notas 113 & 145                             | 3       |                                    |
| 02.3   | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados  | 1550 mg/kg   | Nota 119                                    | 3       |                                    |
| 02.4   | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7  | 1150 mg/kg   | Notas 113 & 145                             | 3       |                                    |
| 03.0   | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes   | 1550 mg/kg   | Notas 119 & 145                             | 3       |                                    |
| 04.1.2.1   | Frutas congeladas  | 1150 mg/kg   | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 04.1.2.2   | Frutas desecadas   | 1150 mg/kg   | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 04.1.2.3   | Frutas en vinagre, aceite o salmuera   | 1150 mg/kg   | Notas 113 & 144 <sup>40</sup>               | 3       |                                    |
| 04.1.2.4   | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)   | 450 mg/kg    | Notas 113 & 145                             | 3       |                                    |
| 04.1.2.5   | Confituras, jaleas, mermeladas   | 550 mg/kg    | Notas 119 & 138 <sup>41</sup>               | 3       |                                    |
| 04.1.2.6   | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5   | 2250 mg/kg   | Notas 113 & 138                             | 3       |                                    |
| 04.1.2.7   | Frutas confitadas  | 1150 mg/kg   | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 04.1.2.8   | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco   | 800 mg/kg    | Notas 113 y 138                             | 3       |                                    |
| 04.1.2.9   | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta  | 800 mg/kg    | Notas 113 y 145                             | 3       |                                    |
| 04.1.2.10  | Productos de fruta fermentada  | 800 mg/kg    | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 04.1.2.11  | Rellenos de fruta para pastelería  | 800 mg/kg    | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 04.1.2.12  | Frutas cocidas o fritas  | 1150 mg/kg   | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 04.2.2.3   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 450 mg/kg    | Nota 119 y 144                              | 3       |                                    |
| 04.2.2.4   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización  | 800 mg/kg    | Nota 113                                    | 3       |                                    |
| 04.2.2.5   | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantquilla de maní (cacahuete))   | 4650 mg/kg   | Nota 119                                    | 3       |                                    |
| 04.2.2.6   | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 800 mg/kg    | Notas 113 & 145                             | 3       |                                    |
| 04.2.2.7   | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos   | 2250 mg/kg   | Nota 113                                    | 3       |                                    |

**Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962**

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

| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones   | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|---|---|--------------|-------|-----------------|---------|--|
|   | 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 |              |       |                 |         |  |
| 05.1.2  | Mezclas de cacao (jarabes)  | 1150         | mg/kg | Nota 113        | 3       |  |
| 05.1.3  | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 4550         | mg/kg | Notas 113 & 145 | 3       |  |
| 05.1.4  | Productos de cacao y chocolate  | 2250         | mg/kg | Notas 113 & 145 | 3       |  |
| 05.1.5  | Productos de cacao y chocolate  | 2250         | mg/kg | Notas 113 & 145 | 3       |  |
| 05.2  | Confitería  | 5700         | mg/kg | Notas 113 y 145 | 3       | DM combinada de todas las subcategorías.   |
| <p><b><i>La ISA apoya la recomendación del GTe de adoptar la dosis de 5700 mg/kg para la categoría 5.2, que permite obtener el efecto tecnológico previsto para 5.2.1 (caramelos duros)</i></b></p> |   |              |       |                 |         |  |
| 05.3  | Goma de mascar  | 4550         | mg/kg | Notas 68 y 113  | 3       | La sal de aspartamo-acesulfame es aproximadamente 350 veces más dulce que el azúcar. Esta sal tiene varias ventajas en comparación con una mezcla física de los edulcorantes individuales de aspartamo y acesulfame potásico. En la goma de mascar es muy importante que durante el mascado el sabor se conserve el mayor tiempo posible, para lo cual es una condición esencial que la dulzura dure más tiempo. Cuando se utilizan mezclas de aspartamo y acesulfame potásico la duración de la dulzura se puede extender encapsulando los edulcorantes, y liberando la dulzura gradualmente durante el mascado. La sal de aspartamo-acesulfame no necesita ser encapsulada, pero da lugar ya de por sí a una |
| <p><b><i>La ISA pide que se elimine la nota 68. Algunos países permiten el uso de edulcorantes en productos de goma de mascar que contienen azúcar</i></b></p>                                      |   |              |       |                 |         |  |

**Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962**

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

| No. de Cat.     | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |              | Observaciones                | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|-----------------|---|--------------|--------------|------------------------------|---------|---|
|                 |   |              |              |                              |         |   |
|                 |   |              |              |                              |         | dulzura prolongada. Además de ello, el uso de la sal de aspartamo-acesulfame da lugar a un impulso extra de dulzura después de mascar unos minutos, lo cual proporciona una goma de mascar de mejor sabor para el consumidor. |
| 05.4            | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces   | 1150         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 06.3            | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | 1550         | mg/kg        | Notas 119 & 145              | 3       |   |
| 06.5            | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 800          | mg/kg        | Notas 113 & 145              | 3       |   |
| 07.1            | Pan y productos de panadería ordinaria  | 2250         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 07.2            | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas   | 2250         | mg/kg        | Notas 77 <sup>42</sup> & 113 | 3       |   |
| 09.3            | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos  | 450          | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 09.4            | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados   | 450          | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 10.4            | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 800          | mg/kg        | Notas 113 y 145              | 3       |   |
| 11.4            | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)  | 2250         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 11.6            | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad   |              | BMF          | Nota 113                     | 3       |   |
| 12.2.2          | Aderezos y condimentos  | 3100         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 12.3            | Vinagres  | 4550         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 12.4            | Mostazas  | 550          | mg/kg        | Nota 119                     | 3       |   |
| 12.5            | Sopas y caldos  | 250          | mg/kg        | Notas 113 y 138              | 3       |   |
| <b>12.6</b>     | <b>Salsas y productos análogos</b>  | <b>750</b>   | <b>mg/kg</b> | <b>Nota 119</b>              |         |   |
| 12.7            | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1550         | mg/kg        | Notas 113 y 145              | 3       |   |
| 13.3            | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 1000         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 13.4            | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso  | 1000         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 13.5            | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6  | 1150         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 13.6            | Complementos alimenticios   | 2000         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 14.1.2.2        | Zumos (jugos) de hortalizas   | 1350         | mg/kg        | Nota 113                     | 3       |   |
| 14.1.2.4        | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas   | 1350         | mg/kg        | Nota 113 y 127 <sup>43</sup> | 3       |   |
| <b>14.1.3.2</b> | <b>Néctares de hortalizas</b>   | <b>1350</b>  | <b>mg/kg</b> | <b>Nota 113</b>              |         | Nuevo uso propuesto para que sea consecuente con el uso en la categoría 14.1.3.4  |
| 14.1.3.4        | Concentrados para néctares de hortalizas  | 1350         | mg/kg        | Nota 113 & 127               | 3       |   |

| <b>Recomendación 3 – Aspartamo-Acesulfame, SIN 962</b>   |  |              |       |                 |         |                                    |
|--|--|--------------|-------|-----------------|---------|------------------------------------|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo-acesulfame de la NGAA. |  |              |       |                 |         |                                    |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | 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  | 950          | mg/kg | Notas 119 y 145 | 3       |                                    |
| <b>La ISA pide que se elimine la nota 145.</b>   |  |              |       |                 |         |                                    |
| 14.1.5   | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao          | 1350         | mg/kg | Nota 113        | 3       |                                    |
| 14.2.1   | Cerveza y bebidas a base de malta  | 800          | mg/kg | Notas 113 & 138 | 3       |                                    |
| 14.2.2   | Sidra y sidra de pera  | 800          | mg/kg | Nota 113        | 3       |                                    |
| 14.2.4   | Vinos (distintos de los de uva)  | 1200         | mg/kg | Nota 113        | 3       |                                    |
| 14.2.7   | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 950          | mg/kg | Nota 119        | 3       |                                    |
| 15.0   | Aperitivos listos para el consumo  | 750          | mg/kg | Notas 113 & 144 | 3       |                                    |

## CICLAMATOS (SIN 952)

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

| <b>Recomendación 1 – Ciclamatos, SIN 952</b>   |  |              |       |               |         |  |
|--|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos en la GSFA. |  |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 01.2   | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)  |              | BMF   | Nota 17       | 6       | El proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en leches fermentadas naturales.                  |
| 04.1.2.7   | Frutas confitadas  | 500          | mg/kg | Nota 17       | 6       |  |
| 04.2.2.4   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización | 100          | mg/kg | Nota 17       | 6       |  |
| 05.1   | Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate  | 500          | mg/kg | Nota 17       | 6       | La subcategoría 05.1.1 no contiene alimentos no normalizados. Las normas del Codex 105 y 141 no contienen ninguna disposición para el uso de ciclamatos. |
| 05.2.1   | Caramelos duros  | 2500         | mg/kg | Nota 17       | 6       | DM combinada bajo la categoría 05.2 (véase la recomendación 2)   |
| 05.2.2   | Caramelos blandos  | 500          | mg/kg | Nota 17       | 6       |  |
| 05.2.3   | Turrón y mazapán   | 500          | mg/kg | Nota 17       | 6       |  |
| 07.2.1   | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)  | 1600         | mg/kg | Nota 17       | 6       | DM combinada bajo la categoría 07.2 (véase la recomendación 2)   |
| 07.2.2   | Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bolos ingleses) y "muffins")   | 2000         | mg/kg | Nota 17       | 6       |  |
| 07.2.3   | Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)   | 1600         | mg/kg | Nota 17       | 6       |  |



**Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones                                  | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
|-------------|---|--------------|-------|--|---------|------------------------------------|
| 01.1.2      | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)        | 250          | mg/kg | Nota 17 <sup>44</sup> [Nota 145] <sup>45</sup> | 6       |                                    |
| 01.7        | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)   | 250          | mg/kg | Nota 17 [Nota 145]                             | 6       |                                    |
| 02.4        | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7   | 250          | mg/kg | Nota 17 [Nota 145]                             | 6       |                                    |
| 03.0        | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes  | 250          | mg/kg | Nota 17 [Nota 145]                             | 6       |                                    |
| 04.1.2.4    | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)  | 1000         | mg/kg | Nota 17 [Nota 145]                             | 6       |                                    |
| 04.1.2.5    | Confituras, jaleas, mermeladas  | 1000         | mg/kg | Nota 17 [Nota 145]                             | 6       |                                    |
| 04.1.2.6    | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5                            | 2000         | mg/kg | Nota 17 [Nota 145]                             | 6       |                                    |
| 04.1.2.8    | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  | 250          | mg/kg | Nota 17 [Nota 138]                             | 6       |                                    |
| 04.1.2.9    | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta   | 250          | mg/kg | Nota 17 [Nota 138]                             | 6       |                                    |
| 05.1.2      | <b>Mezclas de cacao (jarabes)</b>   | 250          | mg/kg | Nota 17 127 <sup>46</sup> [Nota145]            | 6       |                                    |
| 05.1.3      | <b>Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao</b>   | 500          | mg/kg | Nota 17 [Nota145]                              | 6       |                                    |
| 05.1.4      | <b>Productos de cacao y chocolate</b>   | 500          | mg/kg | Nota 17  | 6       |                                    |
| 05.1.5      | <b>Productos de imitación y sucedáneos del chocolate</b>  | 500          | mg/kg | Nota 17 [Nota145]                              | 6       |                                    |
| 05.2        | <b>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.</b> | 500          | mg/kg | Nota 17 [Nota145]                              | 6       |                                    |

*La ISA está de acuerdo con la recomendación el GTe de 500 mg/kg para la categoría 5.2, para uso en caramelos blandos (5.2.2) y en turrone y mazapanes (5.3), ya que esta dosis permitiría obtener el efecto tecnológico previsto.*

*Sin embargo, 500 mg/kg no permitirán obtener el efecto tecnológico en dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento. La ISA solicita que se haga la siguiente excepción para este producto en particular:*

*Dulces pequeños y mentas para refrescar el aliento, dosis máxima 2500 mg/kg*

*Los caramelos duros sin azúcar contienen alcoholes de azúcar, muchos de los cuales son menos dulces que la base de jarabe de azúcar y glucosa de los productos habituales. El dulzor se redondea posteriormente con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son adecuados para estos productos, ya que su sabor redondea el dulzor de los alcoholes de azúcar.*

*La ISA pide que se elimine la nota 138.*

mascar puesto que tiene un alto poder edulcorante y un sabor "puro" sin dejar el sabor amargo posterior de la sacarina. El ciclamato es necesario tecnológicamente a dosis de hasta 3.000 mg por kilogramo de goma de mascar. A esta dosis, el ciclamato se libera de forma gradual y está disponible para edulcorar el producto durante todo el tiempo de mascado. Con la dosis pedida de 3.000 mg de ciclamato por kilogramo de goma de mascar, se ha prestado la atención debida al

**Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |              | Observaciones                        | Trámite  | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|--|--------------|--------------|--------------------------------------|----------|--|
|             |  |              |              |                                      |          | valor de la IDA del edulcorante.   |
| 05.4        | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces  | 500          | mg/kg        | Nota 17 [Nota 145]                   | 6        |  |
| 06.5        | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)   | 250          | mg/kg        | Nota 17 [Nota 145]                   | 6        |  |
| <b>07.2</b> | <b>Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas</b>   | <b>1600</b>  | <b>mg/kg</b> | <b>Nota 17 [Nota D<sup>47</sup>]</b> | <b>6</b> |  |
| 10.4        | Postres a base de huevo (p. ej., flan)   | 250          | mg/kg        | Nota 17 [Nota 145]                   | 6        |  |
| 11.4        | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)   | 500          | mg/kg        | Nota 17                              | 6        |  |
| 11.6        | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad  |              | BMF          | Nota 17                              | 6        |  |
| 13.3        | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)  | 400          | mg/kg        | Nota 17                              | 6        |  |
| 13.4        | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso   | <b>400</b>   | <b>mg/kg</b> | Nota 17                              | 6        |  |
| 13.5        | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | <b>400</b>   | <b>mg/kg</b> | Nota 17                              | 3        |  |
| 13.6        | Complementos alimenticios  | <b>400</b>   | <b>mg/kg</b> | Nota 17 [Nota J <sup>48</sup> ]      | 6        | <p>Los ciclamatos se utilizan en suplementos alimenticios (categoría 13.6) como edulcorante intenso. Específicamente se utilizan en suplementos alimenticios líquidos, tabletas y cápsulas masticables y en tabletas efervescentes como suplemento alimenticio que se disuelven en agua para formar una bebida.</p> <p>Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. No obstante, todas las aplicaciones pueden adaptarse a una dosis máxima de 1250 mg/Kg.</p> <p>2) La nota J propuesta es confusa e incompleta porque no justifica el uso de los ciclamatos en las formas tipo jarabe o masticables. En tales alimentos se necesita una DM de 1250 m/kg de ciclamatos. El uso de ciclamatos en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con las demás categorías de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y su bajo peso individual. Debería mantenerse la dosis más alta determinada para cada edulcorante para los suplementos alimenticios y suprimir las notas.</p> |

| <b>Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952</b>   |  |              |       |   |         |                                    |
|--|--|--------------|-------|---|---------|------------------------------------|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos de la NGAA. |  |              |       |   |         |                                    |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones                           | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
| 14.1.3.2   | Néctares de hortalizas   | 250          | mg/kg | Nota 17 [Nota 145]                      | 3       |                                    |
| 14.1.3.4   | Concentrados para néctares de hortalizas   | 250          | mg/kg | Notas 17 & 127 <sup>49</sup> [Nota 145] | 3       |                                    |
| 14.2.7   | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol) | 250          | mg/kg | Nota 17                                 | 6       |                                    |

| <b>Recomendación 3 - Ciclamatos, SIN 952</b>   |   |              |       |               |         |   |
|--|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para ciclamatos de la NGAA.   |   |              |       |               |         |   |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 12.6.1   | Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)   | 500          | mg/kg | Nota 17       | 6       | Estos productos contienen vinagre por razones de sabor y estabilidad microbiana. Para evitar el desarrollo de bacterias patógenas, el pH de estos productos se ha reducido a valores de alrededor de 4. Esto daría lugar a un marcado sabor ácido a no ser que la acidez se suavice mediante edulcorantes. Los edulcorantes intensos, como los ciclamatos, no son atacados por las bacterias que pueden encontrarse en estos productos y no soportan su desarrollo. En los productos agrídulces con un alto contenido en grasa puede ser incluso necesario utilizar un edulcorante intenso puesto que la solubilidad del azúcar no sería suficiente para lograr la dulzura pretendida. La dosis incluida es necesaria porque estos productos se utilizan con frecuencia en alimentos compuestos como ensaladas "delicatessen" y tienen que proporcionar un sabor agrídulce al producto compuesto. |
| 12.7   | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 500          | mg/kg | Nota 17       | 6       | Algunas ensaladas de hortalizas que recaen en esta categoría contienen vinagre, cuyo sabor debe suavizarse añadiendo edulcorantes intensos, como el ciclamato.  |
| 14.1.4.1   | <b>Bebidas a base de agua aromatizadas con gas</b>  | 1500         | mg/kg | Nota 17       | 6       | <b>El GTe no pudo llegar a un consenso sobre la DM de uso para estas categorías. El GTe recomienda que el CCFA considere si una DM de 800 mg/kg es aceptable en la categoría de alimentos más amplia 14.1.4 con las notas 17, 127 y [145].</b><br><b>Se informó al GTe de que una DM de 250 mg/kg no es viable tecnológicamente y requeriría importantes reformulaciones del producto en muchos países en que está permitido el ciclamato. El ciclamato es un edulcorante efectivo y</b>  |
| <p><b>La ISA apoya las observaciones presentadas al GTe de que la dosis máxima de 250 mg/kg no es viable tecnológicamente. Esta dosis baja requeriría de considerables reformulaciones de los productos en muchos países donde están permitidos los ciclamatos.</b></p> <p><b>La ISA apoya la petición de 800 mg/kg para la categoría 14.1.4 (bebidas a base de agua aromatizadas), con base en la justificación tecnológica presentada.</b></p> |   |              |       |               |         |   |
| 14.1.4.2   | Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las   | 1500         | mg/kg | Nota 17       | 6       |   |

| <b>Recomendación 3 - Ciclamatos, SIN 952</b><br>Se piden <b>observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para ciclamatos de la NGAA. |                               |              |  |               |         |   |
|--|-------------------------------|--------------|--|---------------|---------|---|
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento         | Dosis máxima |  | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|  | limonadas y bebidas similares |              |  |               |         | estable con un buen perfil de sabor. A dosis bajas (<<400 ppm), la mejora de la calidad del sabor por el ciclamato es insignificante y los efectos sinérgicos disminuyen considerablemente. La dulzura óptima en las mezclas de tres componentes se logra a la dosis de uso entre 600 y 700 aproximadamente mientras que las mezclas de dos componentes con sacarina necesitan dosis de uso más elevadas. |

### NEOTAMO (SIN 961)

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

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

| <b>Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961</b><br>El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA. |  |              |       |               |         |                                    |
|--|--|--------------|-------|---------------|---------|------------------------------------|
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
| 01.1.2   | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 20           | mg/kg | [Nota 145]    | 3       |                                    |

**Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA.

| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones                       | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
|---|---|--------------|-------|-------------------------------------|---------|------------------------------------|
| 01.7  | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)   | 100          | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 02.4  | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7   | 100          | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 03.0  | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes  | 100          | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.3  | Frutas en vinagre, aceite o salmuera  | 100          | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.4  | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)  | 33           | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.5  | Confituras, jaleas, mermeladas  | 70           | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.6  | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5  | 70           | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.7  | Frutas confitadas   | 65           | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.8  | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  | 100          | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.9  | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta   | 100          | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.10   | Productos de fruta fermentada   | 65           | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.11   | Rellenos de fruta para pastelería   | 100          | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.1.2.12   | Frutas cocidas o fritas   | 65           | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.2.2.3  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 10           | mg/kg | [Nota 144]                          | 3       |                                    |
| 04.2.2.6  | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 33           | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 04.2.2.7  | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10  | 33           | mg/kg | [Nota 138]                          | 3       |                                    |
| 05.1.2  | Mezclas de cacao (jarabes)  | 33           | mg/kg | Nota 97 <sup>90</sup><br>[Nota 145] | 3       |                                    |
| 05.1.3  | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 100          | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 05.1.4  | Productos de cacao y chocolate  | 80           | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 05.1.5  | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate   | 100          | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| 05.2  | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc.   | 1000         | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       |                                    |
| <p><b>La ISA apoya la recomendación del GTe de adoptar una dosis de 1000 mg/kg para la categoría 5.2, que permite obtener el efecto tecnológico previsto al utilizarse en productos de caramelos duros (5.2.1).</b></p> |   |              |       |                                     |         |                                    |
| 05.3  | Goma de mascar  | 1000         | mg/kg | [Nota 145]                          | 3       | El neotamo es un edulcorante       |

**La ISA pide que se elimine la nota 145.**

**Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |            | Observaciones                      | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|---|--------------|------------|------------------------------------|---------|--|
|             |   |              |            |                                    |         | intenso derivado del aspartamo. Es entre 7.000 y 13.000 veces tan dulce como el azúcar, y entre 30 y 60 veces tan dulce como el aspartamo. El neotamo es necesario tecnológicamente a dosis de hasta 1.000 mg/kg de goma de mascar. No aporta ninguna caloría y tiene un sabor nítido, dulce parecido al azúcar sin características de sabor no deseables como las que tienen muchos otros edulcorantes de alta intensidad. Puede utilizarse sólo o mezclado con otros edulcorantes de alta intensidad o de hidratos de carbono. En condiciones secas es estable y es más estable que el aspartamo en condiciones de un pH neutro. |
| 05.4        | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces   | 100          | mg/kg      |                                    | 3       |  |
| 06.3        | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | 160          | mg/kg      | [Nota 145 y Nota N <sup>51</sup> ] | 3       |  |
| 06.5        | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)                              | 33           | mg/kg      | [Nota 145]                         | 3       |  |
| 07.1        | Pan y productos de panadería ordinaria  | 70           | mg/kg      |                                    | 3       | 1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes) puede utilizarse ISA para realzar el aroma de determinados panes especialidad.<br>2) Utilizado en algunos panes para mejorar el sabor.   |
| 07.2        | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas   | 130          | mg/kg      | [Nota D <sup>52</sup> ]            |         |  |
| 10.4        | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 100          | mg/kg      | [Nota 145]                         | 3       |  |
| 11.4        | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)                              | 70           | mg/kg      |                                    | 3       | 1) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.<br>2) Los productos que no se basan en sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o que tienen niveles sólidos secos más bajos que los productos corrientes. Los edulcorantes intensos proporcionan el nivel estándar de dulzura.   |
| 11.6        | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad                                 |              | <b>BPF</b> |                                    | 3       |  |
| 12.4        | Mostazas  | 12           | mg/kg      |                                    | 3       |  |
| 12.5        | Sopas y caldos  | 20           | mg/kg      | [Nota 138]                         | 3       |  |
| 12.6.1      | Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)   | 65           | mg/kg      |                                    | 3       | 1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).<br>2) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.   |
| 12.6.2      | Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy") | 70           | mg/kg      |                                    | 3       | 1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).<br>2) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.   |

**Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGA.

| No. de Cat.                                    | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones                       | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|--|---|--------------|-------|-------------------------------------|---------|--|
| 12.6.3   | Mezclas para salsas y "gravies"   | 12           | mg/kg |                                     | 3       | 1) Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).<br>2) Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.   |
| 12.6.4   | Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)   | 12           | mg/kg |                                     | 3       | Para endulzar (se permiten otros edulcorantes).  |
| 12.7   | Emulsiones para ensaladas (p. 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 | 33           | mg/kg | <b>[Notas 145 y F<sup>53</sup>]</b> | 3       |  |
| 13.3   | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 33           | mg/kg |                                     | 3       | Aromatizante/ edulcorante para grupos de productos específicos.  |
| 13.4   | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso  | 33           | mg/kg |                                     | 3       |  |
| 13.5   | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6  | 65           | mg/kg |                                     | 3       |  |
| 13.6   | Complementos alimenticios   | 90           | mg/kg |                                     | 3       | El neotamo se utiliza en suplementos alimenticios (categoría 13.6) como un edulcorante intenso. Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas de mascar, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida. Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. Pero todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 90 mg/kg. |
| 14.1.2.2                                       | Zumos (jugos) de hortalizas   | 65           | mg/kg | <b>[Nota 145]</b>                   | 3       | El neotamo se utiliza ampliamente en zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas, incluyendo los concentrados para sustituir a la sucrosa.   |
| 14.1.2.4                                       | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas   | 65           | mg/kg | <b>[Nota 145]<br/>Nota 127</b>      | 3       |  |
| 14.1.3.2                                       | Néctares de hortalizas  | 65           | mg/kg | <b>[Nota 145]</b>                   | 3       |  |
| 14.1.3.4                                       | Concentrados para néctares de hortalizas  | 65           | mg/kg | <b>[Nota 145]<br/>Nota 127</b>      | 3       |  |
| 14.1.4   | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas   | 33           | mg/kg | <b>Nota 145]</b>                    | 3       |  |
| <b>La ISA pide que se elimine la nota 145.</b> |   |              |       |                                     |         |  |
| 14.2.1   | Cerveza y bebidas a base de malta   | 20           | mg/kg | <b>[Nota H<sup>54</sup>]</b>        | 3       |  |
| 14.2.2   | Sidra y sidra de pera   | 20           | mg/kg |                                     | 3       |  |
| 14.2.7   | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de   | 33           | mg/kg |                                     | 3       |  |

| <b>Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961</b>   |                                   |              |               |         |                                    |
|---|-----------------------------------|--------------|---------------|---------|------------------------------------|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo de la NGAA. |                                   |              |               |         |                                    |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento             | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
|   | alcohol)                          |              |               |         |                                    |
| 15.0  | Aperitivos listos para el consumo | 32 mg/kg     |               | 3       |                                    |

| <b>Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961</b>   |   |              |               |         |  |
|---|---|--------------|---------------|---------|--|
| Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA.      |   |              |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 01.2  | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) | 65 mg/kg     |               | 3       | 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.<br>2) Al igual que el aspartamo, el acesulfame potásico y el alitame, este edulcorante artificial se utiliza en la fabricación de productos lácteos fermentados "dietéticos". La necesidad tecnológica se basa en que se requiere un valor de energía mucho más bajo que en los productos lácteos fermentados "corrientes".  |
| 01.3.2  | Blanqueadores de bebidas  | BMF          |               | 3       | 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.<br>2) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares en la fabricación de agentes blanqueadores para bebidas preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono. Se propone una DM de 65 mg/kg en vez de BPF solamente.  |
| <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b> |   |              |               |         |  |
| 01.4.4  | Productos análogos a la nata (crema)  | 33 mg/kg     |               | 3       | 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.<br>2) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares para elaborar natas (cremas) edulcoradas sin adición de azúcar, bajas y reducidas en julios/calorías, y productos afines, incluidos los sucedáneos de la nata (crema).   |
| <b>El GTe recomienda (R2) la adopción de las sales de aspartamo y acesulfamo K en esta categoría.</b> |   |              |               |         |  |
| 01.5.2  | Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo  | 65 mg/kg     |               | 3       | 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.<br>2) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares para elaborar leche y nata (crema) en polvo edulcorados sin adición de azúcar, bajos y reducidos en julios/calorías, y sucedáneos.   |
| 01.6.5  | Productos análogos al queso   | 33 mg/kg     |               | 3       | 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.<br>2) El neotamo a 33 mg/kg permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos del queso sin madurar preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos añadidos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico produciendo pérdida de dulzura y aumento de la acidez mientras que los edulcorantes intensos no son metabolizados por estas bacterias y permanecen inertes. |



| <b>Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961</b>   |   |                     |       |                      |                |   |
|---|---|---------------------|-------|----------------------|----------------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA.   |   |                     |       |                      |                |   |
| <b>No. de Cat.</b>  | <b>Categoría de Alimento</b>  | <b>Dosis máxima</b> |       | <b>Observaciones</b> | <b>Trámite</b> | <b>Justificación proporcionada al GTe</b>   |
| 02.3  | Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados   | 10                  | mg/kg |                      | 3              | 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.<br>2) El neotamo a 10 mg/kg permite la fabricación de productos aromatizados, preedulcorados puesto que esta categoría incluye productos con aromas añadidos. Tienen los mismos requisitos técnicos que sus semejantes a base de productos lácteos. |
| 04.1.2.1  | Frutas congeladas   | 100                 | mg/kg |                      | 3              | Necesidad tecnológica   |
| <b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: la fruta a menudo está congelada y previamente endulzada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos previamente endulzados sin azúcar y con poco contenido de calorías. La dosis consignada proporciona un dulzor adecuado.</b>  |   |                     |       |                      |                |   |
| 04.1.2.2  | Frutas desecadas  | 100                 | mg/kg |                      | 3              | Necesidad tecnológica   |
| <b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: la fruta a menudo está previamente endulzada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos previamente endulzados sin azúcar y con poco contenido de calorías. La dosis consignada proporciona un dulzor adecuado.</b>  |   |                     |       |                      |                |   |
| 04.2.2.1  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas   |                     |       |                      |                |   |
| <b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. Las bacterias del ácido láctico, que pueden producirse en los productos en salmuera, no degradan el neotamo, y por lo tanto éste puede incrementar la estabilidad durante la conservación.</b> |   |                     |       |                      |                |   |
| 04.2.2.2  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas  | 33                  | mg/kg |                      | 3              | Necesidad tecnológica   |
| <b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. Las bacterias del ácido láctico, que pueden producirse en los productos en salmuera, no degradan el neotamo, y por lo tanto éste puede incrementar la estabilidad durante la conservación.</b> |   |                     |       |                      |                |   |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 33                  | mg/kg |                      | 3              | Necesidad tecnológica   |
| <b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: Algunos de estos productos están endulzados. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos endulzados sin azúcar. La dosis consignada de neotamo proporciona el dulzor adecuado.</b>  |   |                     |       |                      |                |   |
| 04.2.2.5  | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y   | 33                  | mg/kg |                      | 3              | Necesidad tecnológica   |
| <b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: Algunos de estos productos están endulzados. El neotamo permite elaborar productos dulces sin azúcar.</b>   |   |                     |       |                      |                |   |

| <b>Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961</b>   |   |              |       |               |         |  |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA.   |   |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|   | leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))                                    |              |       |               |         |  |
| 04.2.2.8  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas            | 33           | mg/kg |               | 3       | Necesidad tecnológica  |
| <p><b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. Las bacterias del ácido láctico, que pueden producirse en los productos en salmuera, no degradan el neotamo, y por lo tanto éste puede incrementar la estabilidad durante la conservación.</b></p>                                    |   |              |       |               |         |  |
| 07.2  | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas   | 80           | mg/kg |               | 3       | 1) Las versiones de este producto bajas en calorías pueden elaborarse añadiendo un edulcorante intenso como el neotamo para sustituir el azúcar. Se necesita una DM de 130 mg/kg.<br>2) Se necesita una DM de 80 mg/kg para lograr el efecto tecnológico pretendido.                             |
| 09.3  | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos  | 10           | mg/kg |               | 3       | Necesidad tecnológica  |
| <p><b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: El pescado, los crustáceos y los moluscos marinados a menudo son agridulces. Los edulcorantes intensos como el neotamo suavizan el sabor del vinagre e imparten el dulzor previsto. En los productos sometidos a fermentación intensa los microorganismos no degradan los edulcorantes intensos. Necesidad tecnológica – la misma que para todos los edulcorantes.</b></p> |   |              |       |               |         |  |
| 09.4  | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados | 10           | mg/kg |               | 3       | Necesidad tecnológica  |
| <p><b>Observación de la ISA – Necesidad tecnológica: El pescado, los crustáceos y los moluscos marinados a menudo son agridulces. Los edulcorantes intensos como el neotamo suavizan el sabor del vinagre e imparten el dulzor previsto. En los productos sometidos a fermentación intensa los microorganismos no degradan los edulcorantes intensos. Necesidad tecnológica – la misma que para todos los edulcorantes.</b></p> |   |              |       |               |         |  |
| 12.2  | Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)     | 65           | mg/kg |               | 3       | Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos aromatizantes y de sabor dulce como el neotamo y otros edulcorantes intensos. Se necesita una DM de 65 mg/kg para lograr el efecto tecnológico pretendido.   |
| 12.3  | Vinagres  | 12           | mg/kg |               | 3       | El vinagre se modifica y se suaviza con frecuencia añadiendo productos aromatizantes de sabor dulce como el neotamo.   |
| 14.1.5  | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao               | 50           | mg/kg |               | 3       | En estas bebidas (listas para el consumo y también concentrados) se utilizan ampliamente edulcorantes intensos debido a su estabilidad relativa en los líquidos. Los edulcorantes se utilizan ya en esta categoría en Japón y varios otros países en bebidas de malta a base de leche y de agua. |
| 14.2.4  | Vinos (distintos de los de uva)   | 23           | mg/kg |               | 3       | Los edulcorantes intensos se   |

| <b>Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961</b>   |   |              |       |               |         |  |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para neotamo de la NGAA. |   |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|   |   |              |       |               |         | utilizan ampliamente en bebidas de este tipo, incluida la sidra y el zumo (jugo) de peras. |
| 14.2.5  | Aguamiel  | 23           | mg/kg |               | 3       |  |
| 14.2.6  | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol | 23           | mg/kg |               | 3       | Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes).                                       |

## SACARINA (SIN 954)

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

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

**Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954**  
 El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones            | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|-------------|---|--------------|-------|--------------------------|---------|---|
| 01.1.2      | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)  | 80           | mg/kg | [Nota 145] <sup>55</sup> | 6       |   |
| 01.7        | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)   | 100          | mg/kg | [Nota 145]               | 6       |   |
| 02.4        | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7   | 100          | mg/kg | [Nota 145]               | 6       |   |
| 03.0        | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes  | 100          | mg/kg | [Nota 145]               | 6       |   |
| 04.1.2.3    | Frutas en vinagre, aceite o salmuera  | 160          | mg/kg | [Nota 144] <sup>56</sup> | 6       |   |
| 04.1.2.4    | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)  | 200          | mg/kg | [Nota 145]               | 6       |   |
| 04.1.2.5    | Confituras, jaleas, mermeladas  | 200          | mg/kg | [Nota 138] <sup>57</sup> | 6       |   |
| 04.1.2.6    | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5  | 200          | mg/kg | [Nota 138]               | 6       |   |
| 04.1.2.7    | Frutas confitadas   | 5000         | mg/kg | [Nota 138]               | 3       | La fruta confitada necesita un edulcorante de volumen para obtener su textura bastante firme. Los sucedáneos de azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos como la sacarina para que la dulzura esté al nivel acostumbrado. |
| 04.1.2.8    | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  | 200          | mg/kg | [Nota 138]               | 6       |   |
| 04.1.2.9    | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta   | 100          | mg/kg | [Nota 138]               | 6       |   |
| 04.2.2.3    | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 160          | mg/kg | [Nota 144]               | 6       |   |
| 04.2.2.6    | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 200          | mg/kg | [Nota 138]               | 6       |   |
| 04.2.2.7    | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10  | 200          | mg/kg | [Nota 138]               | 6       |   |
| 05.1.2      | <b>Mezclas de cacao (jarabes)</b>   | 80           | mg/kg | [Nota 145]               |         |   |
| 05.1.3      | <b>Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao</b>   | 200          | mg/kg | [Nota 145]               |         |   |
| 05.1.4      | <b>Productos de cacao y chocolate</b>   | 500          | mg/kg |                          |         | Para que sea consecuente con la norma del Codex CX STAN 87  |
| 05.1.5      | <b>Productos de imitación y sucedáneos del chocolate</b>  | 500          | mg/kg | [Nota 145]               |         |   |
| 05.2        | <b>Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone,</b>  | 500          | mg/kg | [Nota 145]               |         |   |

**La ISA apoya la recomendación del GTe de 500 mg/kg para el uso en los caramelos blandos (5.2.2) y en los turrone y mazapanes (5.3), ya que esta dosis permitiría obtener el efecto tecnológico previsto.**

**Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones                 | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|-------------|---|--------------|-------|-------------------------------|---------|---|
|             | <b>etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4</b>  |              |       |                               |         |   |
| 05.4        | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces   | 500          | mg/kg |                               | 6       | La sacarina se utiliza para endulzar los productos sin azúcar de esta categoría.  |
| 06.3        | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | 100          | mg/kg | [Notas 145 y N <sup>58</sup>  | 6       |   |
| 06.5        | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 100          | mg/kg | [Nota 145]                    | 6       |   |
| 07.2        | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas   | 170          | mg/kg | [Nota D] <sup>59</sup>        | 6       |   |
| 09.3.1      | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos  | 160          | mg/kg | [Nota 144 <sup>60</sup> ]     | 6       | El pescado, los crustáceos y moluscos marinados son con frecuencia agrídulces. Los edulcorantes intensos como la sacarina suavizan el sabor del vinagre y dan la dulzura deseada. En los productos que están sometidos a fermentación, los edulcorantes intensos no son degradados por microorganismos. |
| 09.3.2      | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos   | 160          | mg/kg | [Nota 144]                    | 6       |   |
| 09.3.4      | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3  | 160          | mg/kg | [Nota 144]                    |         |   |
| 09.4        | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados   | 200          | mg/kg | [Nota 144]                    | 6       |   |
| 10.4        | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 100          | mg/kg | [Nota 144]                    | 6       |   |
| 11.6        | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad   |              | BMF   |                               | 6       |   |
| 12.4        | Mostazas  | 320          | mg/kg |                               | 6       |   |
| 12.5        | Sopas y caldos  | 110          | mg/kg | [Nota 138]                    | 6       |   |
| 12.6        | Salsas y productos análogos   | 160          | mg/kg |                               | 6       |   |
| 12.7        | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 200          | mg/kg | [Notas 145, F <sup>61</sup> ] | 6       | Algunas ensaladas de hortalizas que recaen en esta categoría contienen algo de vinagre, cuyo sabor tiene que ser suavizado tal como se debatió para la categoría 12.3 vinagre.  |
| 13.3        | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos  | 200          | mg/kg |                               | 6       | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos  |

**Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954**  
 El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA.

| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones                       | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|--|--|--------------|-------|-------------------------------------|---------|---|
|  | los productos de la categoría de alimentos 13.1)   |              |       |                                     |         | específicos.<br>2) Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados agradables ayuda al cumplimiento del paciente de una dieta que de lo contrario es restringida.  |
| 13.4   | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso   | 300          | mg/kg |                                     | 6       |   |
| 13.5   | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | 200          | mg/kg |                                     | 6       |   |
| 13.6   | Complementos alimenticios  | 1200         | mg/kg | [Nota K <sup>62</sup> ]             | 6       | El uso de edulcorantes en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías de productos debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y su bajo peso individual. La dosis más alta debería ser la dosis mantenida determinada para cada edulcorante para suplementos alimenticios y suprimir las notas. |
| 14.1.2.2   | <b>Zumos (jugos) de hortalizas</b>   | 80           | mg/kg | [Nota 145]                          |         | La sacarina se utiliza en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados.  |
| 14.1.2.4   | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas  | 80           | mg/kg | Nota 127 [Nota 145]                 | 6       |   |
| 14.1.3.4   | Concentrados para néctares de hortalizas   | 300          | mg/kg | Nota 127 y [Nota145 <sup>63</sup> ] | 6       |   |
| <p><b>La ISA solicita que la dosis máxima de esta disposición sea igual que para otros concentrados, a fin de mantener la congruencia: dosis máxima 80 mg/kg<br/>                 Y añadir la nota 127 (Según se sirve al consumidor).</b></p> |  |              |       |                                     |         |   |
| 14.2.1   | Cerveza y bebidas a base de malta  | 80           | mg/kg | [Nota H <sup>64</sup> ]             | 6       | La sacarina se utiliza ampliamente en las bebidas de todos los tipos, incluidos los tipos dulces de cerveza. En productos embotellados con microorganismos, la sacarina no es degradada por esos microorganismos.   |
| 14.2.2   | Sidra y sidra de pera  | 80           | mg/kg |                                     | 6       |   |
| 14.2.7   | Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)                       | 80           | mg/kg |                                     | 6       |   |
| 15.0   | Aperitivos listos para el consumo  | 100          | mg/kg |                                     | 6       | Los aperitivos pueden ser salados, picantes o endulzados. Para productos edulcorados sin azúcar tienen que utilizarse edulcorantes intensos como sacarina.  |

**Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954**  
**Se piden observaciones** para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA

| No. de Cat. | Categoría de Alimento       | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe |
|-------------|-----------------------------|--------------|-------|---------------|---------|------------------------------------|
| 01.6.5      | Productos análogos al queso | 100          | mg/kg |               |         | La sacarina permite la             |

| <b>Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954</b>   |  |              |              |               |         |   |
|--|--|--------------|--------------|---------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA |  |              |              |               |         |   |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |              | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|  |  |              |              |               |         | <b>fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurados preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico provocando pérdida de dulzura y aumento de acidez mientras que la sacarina no es metabolizada por estas bacterias y permanece inerte.</b>   |
| 04.2.2.1   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas  | 500          | mg/kg        |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y dar un sabor agridulce equilibrado. La sacarina no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.   |
| 04.2.2.2   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas   | 500          | mg/kg        |               | 6       | Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar edulcorados. La sacarina incluida proporciona la dulzura adecuada.   |
| 04.2.2.4   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización                                 | 500          | mg/kg        |               | 6       | Necesidad tecnológica.  |
| 04.2.2.5   | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)) | <b>160</b>   | <b>mg/kg</b> |               | 6       |   |
| 04.2.2.8   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas   | 500          | mg/kg        |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y dar un sabor agridulce equilibrado. La sacarina no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.   |
| 05.3   | Goma de mascar   | 3000         | mg/kg        |               | 6       | 1) Una DM de 1200 mg/kg con la nota 68 es necesaria tecnológicamente.<br>2) La sacarina es necesaria tecnológicamente hasta dosis de 3.000 mg/kg de goma de mascar. La baja solubilidad de la sacarina en el agua necesita, al igual que el aspartamo, dosis de uso más altas para obtener la dulzura requerida. Creemos que la pequeña contribución de los productos de goma de mascar a la ingestión general de sacarina justifica esa dosis. Además, la sacarina se autolimita por su desagradable sabor posterior si se utiliza a dosis demasiado altas.<br>Las sales de sacarina tienen su propia ventaja en que proporcionan el impacto más rápido de aroma, debido a su altísima solubilidad en el agua. |

| <b>Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954</b>  |  |                     |              |                      |                |   |
|---|--|---------------------|--------------|----------------------|----------------|---|
| <b>Se piden observaciones para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGA</b> |  |                     |              |                      |                |   |
| <b>No. de Cat.</b>  | <b>Categoría de Alimento</b>   | <b>Dosis máxima</b> |              | <b>Observaciones</b> | <b>Trámite</b> | <b>Justificación proporcionada al GTe</b>   |
|   |  |                     |              |                      |                | Para que sea consecuente con otros edulcorantes intensos, la nota 168 no debería incluirse. La seguridad a esta dosis ha sido justificada. Existe comercio de goma de mascar que contiene más de 1200 mg/kg de sacarina. Simplemente como ejemplo, Sudáfrica autoriza actualmente la sacarina a 2500 mg/kg en la goma de mascar.  |
| 07.1.3  | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)  | 15                  | mg/kg        |                      | 6              | Necesidad tecnológica.  |
| 08.2.2  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes   | 500                 | mg/kg        |                      | 6              | Edulcorante para productos de contenido calórico reducido.  |
| 08.3.2  | Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes | 500                 | mg/kg        |                      | 6              | Edulcorante para productos de contenido calórico reducido.  |
| 09.2.4.1  | Pescado y productos pesqueros cocidos  | 500                 | mg/kg        |                      | 6              | Necesidad tecnológica.  |
| 09.2.5  | Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos  | 1200                | mg/kg        |                      | 6              | Necesidad tecnológica.  |
| 09.3.3  | Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas  | 160                 | mg/kg        |                      | 6              | Necesidad tecnológica.  |
| 11.4  | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)   | 300                 | mg/kg        |                      | 6              | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br>2) Utilizado en varios jarabes para panqueques, sin incluir el jarabe de arce.<br>3) En estas bebidas (listas para el consumo y también concentrados) se utilizan ampliamente edulcorantes intensos, debido a su estabilidad relativa en los líquidos. Los edulcorantes se utilizan ya en esta categoría en Japón y varios otros países en bebidas de malta a base de leche y de agua. |
| 12.2.2  | <b>Aderezos y condimentos</b>  | <b>1500</b>         | <b>mg/kg</b> |                      |                | <b>Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos aromatizantes y de sabor dulce como la sacarina y otros edulcorantes intensos.</b>   |
| 12.3  | Vinagres   | 300                 | mg/kg        |                      | 6              | El vinagre se modifica y se suaviza con frecuencia añadiendo productos aromatizantes de sabor dulce. La sacarina equilibra bien la acidez.  |
| 14.1.4.1  | <b>Bebidas a base de agua aromatizadas con gas</b>   | <b>500</b>          | <b>mg/kg</b> |                      | 6              | El GTe no pudo llegar a un consenso sobre una DM para el uso en estas categorías. <b>El GTe recomienda que el CCFA examine si una DM de 500 mg/kg es aceptable en la categoría de alimentos más</b>   |

**La ISA está de acuerdo con las observaciones presentadas al GTe de que una dosis máxima de 80mg/kg no es viable tecnológicamente. Esta dosis baja requeriría considerables reformulaciones de los productos en muchos países donde están permitidos los ciclamatos. La ISA apoya la petición de 500 mg/kg para la categoría 14.1.4, (bebidas a base de agua aromatizadas), con base en la justificación tecnológica presentada.**

**El GTe recomienda que el CCFA examine si una DM de 500 mg/kg es aceptable en la categoría de alimentos más**



| <b>Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954</b><br><b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina de la NGAA |   |              |       |               |         |   |
|--|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|  |   |              |       |               |         | <b>amplia</b> 14.1.4 con la nota 127 y [145].<br>Se informó al GTe de que una DM de <b>80 mg/kg no es viable tecnológicamente</b> y sería necesario hacer considerables reformulaciones de productos en muchos países y tendría también importantes impactos económicos, especialmente para los fabricantes de países en desarrollo. Habría también un aumento del coste de los ingredientes, menos estabilidad (período de validez más corto en muchos casos), y en algunos casos menos aceptación por parte del consumidor. |
| 14.1.4.2   | Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares               | 500          | mg/kg |               | 6       |   |
| 14.1.4.3   | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas  | 2000         | mg/kg |               | 6       |   |
| 14.1.5   | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 200          | mg/kg |               | 6       | 1) Nuestros miembros producen cafés en conserva listos para el consumo que se sirven calientes pero no se ha notificado el uso de sacarina en estos productos que son comunes en Japón.<br>2) La sacarina se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y también concentrados.  |

## SUCRALOSA, SIN 955

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

| <b>Recomendación 1 – Sucralosa, SIN 955</b><br>El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA. |  |              |       |               |         |   |
|--|--|--------------|-------|---------------|---------|---|
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
| 01.2.1   | Leches fermentadas (naturales)   | 400          | mg/kg |               | 3       | El Proyecto de Norma del Codex para Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para edulcorantes en las leches fermentadas naturales. |
| 01.2.1.2   | Leches fermentadas (naturales), heat-treated after fermentation  | 250          | mg/kg |               | 6       |   |
| 01.2.2   | Cuajada (natural)  |              | BPF   |               | 6       | No se ha identificado necesidad tecnológica.  |
| 01.3.1   | Leche condensada (natural)   |              | BPF   |               | 6       | No se ha identificado necesidad tecnológica.  |
| 01.5   | Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)                               |              | BPF   |               | 6       | No se ha identificado necesidad tecnológica.  |
| 01.6.1   | Queso no madurado  |              | BPF   |               | 6       | No se ha identificado necesidad tecnológica.  |
| 01.6.2   | Queso madurado   |              | BPF   |               | 6       | No se ha identificado necesidad tecnológica.  |
| 01.6.4   | Queso elaborado, fundido   |              | BPF   |               | 6       | No se ha identificado necesidad tecnológica.  |
| 01.8.1   | Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero                               |              | BPF   |               | 6       |   |
| 06.6   | Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)                | 600          | mg/kg |               | 6       |   |
| 07.2.1   | Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)  | 750          | mg/kg |               | 6       | Véase la recomendación 3 a combinar bajo la categoría 07.2  |
| 07.2.2   | Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bolos ingleses) y "muffins") | 800          | mg/kg |               | 6       |   |

| <b>Recomendación 1 – Sucralosa, SIN 955</b>   |   |              |       |               |         |  |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA. |   |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 07.2.3  | Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)  | 750          | mg/kg |               | 6       |  |
| 09.3.1  | Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos            | 450          | mg/kg |               | 6       | <b>DM combinada bajo la categoría 09.3 (véase la recomendación 2)</b>  |
| 09.3.2  | Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos         | 450          | mg/kg |               | 6       |  |
| 12.6.1  | Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)   | 450          | mg/kg |               | 6       | <b>DM combinada bajo la categoría 12.6 (véase la recomendación 2)</b>  |
| 12.6.2  | Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy") | 450          | mg/kg |               | 6       |  |
| 12.6.3  | Mezclas para salsas y "gravies"   | 450          | mg/kg | Nota 127      | 6       |  |
| 12.6.4  | Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)   | 450          | mg/kg |               | 6       |  |
| 13.1.3  | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1) | 400          | mg/kg |               | 3       | En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Para que sea consecuente con el Proyecto revisado de Norma del Codex para Preparados para Lactantes. |
| 14.1.4.1  | Bebidas a base de agua aromatizadas con gas   | 600          | mg/kg |               | 6       | <b>DM combinada bajo la categoría 14.1.4 (véase la recomendación 2)</b>  |
| 14.1.4.2  | Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares   | 600          | mg/kg |               | 6       |  |
| 14.1.4.3  | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas  | 1500         | mg/kg |               | 3       |  |

| <b>Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955</b>   |  |              |       |               |         |  |
|---|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
| El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA. |  |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
| 01.1.2  | Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) | 300          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 01.7  | Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)  | 400          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 02.4  | Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7  | 400          | mg/kg | [Nota 145]    | 3       |  |
| 03.0  | Hielos comestibles, incluidos los sorbetes   | 320          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 04.1.2.3  | Frutas en vinagre, aceite o salmuera   | 180          | mg/kg | [Nota 144]    | 3       |  |
| 04.1.2.4  | Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)   | 400          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 04.1.2.5  | Confituras, jaleas, mermeladas   | 400          | mg/kg | [Nota 138]    | 3       |  |
| 04.1.2.6  | Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5                     | 400          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       |  |
| 04.1.2.7  | Frutas confitadas  | 800          | mg/kg | [Nota 145]    | 6       | La fruta confitada necesita un edulcorante de volumen para obtener su textura bastante firme. Los sucedáneos de azúcar utilizados para |

**Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones                 | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|---|--------------|-------|-------------------------------|---------|--|
|             |   |              |       |                               |         | productos sin azúcar son menos dulces y requieren edulcorantes intensos para que la dulzura esté al nivel acostumbrado.  |
| 04.1.2.8    | Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco  | 400          | mg/kg | [Nota 145]                    | 6       |  |
| 04.1.2.9    | Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta   | 400          | mg/kg | [Nota 145]                    | 6       |  |
| 04.1.2.10   | Productos de fruta fermentada   | 150          | mg/kg | [Nota 138]                    | 6       |  |
| 04.1.2.11   | Rellenos de fruta para pastelería   | 400          | mg/kg | [Nota 138]                    | 3       |  |
| 04.2.2.3    | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja  | 400          | mg/kg |                               | 6       |  |
| 04.2.2.5    | Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))  | 400          | mg/kg | [Notas 145, L <sup>65</sup> ] | 6       | Algunos productos de esta categoría son dulces. La sucralosa permite la producción de productos dulces sin adición de azúcar.  |
| 04.2.2.6    | Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 | 400          | mg/kg | [Nota 145]                    | 6       |  |
| 05.1.1      | Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao   | 580          | mg/kg | Nota 97 <sup>66</sup>         | 6       | La categoría 05.1.1 no contiene ningún alimento no normalizado. La DM y la nota son consecuentes con las normas del Codex relevantes, CX STAN 105 y 141.   |
| 05.1.2      | Mezclas de cacao (jarabes)  | 400          | mg/kg | Nota 97 [Nota 145]            | 6       | Esta categoría incluye productos para la preparación de bebidas a base de cacao. Para productos sin azúcar, los edulcorantes intensos pueden ser la única fuente de dulzura. Una DM de 1000 mg/kg es necesaria puesto que la dilución para preparar una bebida de cacao puede ser 10 veces superior e incluso mayor. |
| 05.1.3      | Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao  | 400          | mg/kg | [Notas 145, L]                | 6       | Una DM de 700 mg/kg es necesaria para lograr el efecto técnico pretendido.   |
| 05.1.4      | Productos de cacao y chocolate  | 800          | mg/kg | [Nota 145]                    | 6       |  |
| 05.1.5      | Productos de imitación y sucedáneos del chocolate   | 800          | mg/kg | [Nota 145]                    | 6       |  |
| 05.2        | Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.  | 1000         | mg/kg | [Nota 68]                     | 3       |  |

**La ISA apoya la recomendación del GTe de adoptar una dosis de 1000 mg/kg para la categoría 5.2, que permite obtener el efecto tecnológico previsto al utilizarse en productos de caramelos duros (5.2.1).**

**Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones                | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|---|--------------|-------|------------------------------|---------|--|
| 06.3        | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena   | 1000         | mg/kg | [Nota 145, N <sup>o</sup> 7] | 6       | Una dosis de 1000 mg/kg ha sido evaluada como justificada tecnológicamente.  |
| 06.5        | Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)  | 400          | mg/kg | [Nota 145]                   | 6       |  |
| 06.7        | Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)   | 200          | mg/kg | Nota 72                      | 6       |  |
| 07.1        | Pan y productos de panadería ordinaria  | 650          | mg/kg |                              | 6       | 1) Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes).<br>2) La sucralosa permite la producción de productos sin adición de hidratos de carbono solubles. Se utiliza en algunos tipos de pan para mejorar el sabor.   |
| 09.3        | Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos  | 120          | mg/kg | [Nota 144]                   | 3       |  |
| 09.4        | Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados   | 120          | mg/kg | [Nota 144]                   | 3       |  |
| 10.4        | Postres a base de huevo (p. ej., flan)  | 400          | mg/kg | [Nota 145]                   | 3       |  |
| 11.6        | Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad   |              | BPF   |                              | 3       |  |
| 12.4        | Mostazas  | 140          | mg/kg |                              | 6       |  |
| 12.5        | Sopas y caldos  | 600          | mg/kg | [Nota 138]                   | 6       | Utilizada para sopas y caldos.   |
| 12.6        | Salsas y productos análogos   | 450          | mg/kg | Nota 127                     | 6       | Dosis de uso propuesta en la categoría de alimentos más amplia.<br><br>1) Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes).<br><br>2) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. Dulzura parecida al azúcar para productos bajos en calorías.   |
| 12.7        | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | 1250         | mg/kg | [Notas 138, L]               | 6       |  |
| 13.3        | Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)   | 400          | mg/kg |                              | 6       | 1) Utilizada como edulcorante para alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales.<br>2) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br>3) Estos productos son utilizados por una población limitada que está sometida al cuidado de un profesional de la salud. La disponibilidad de estos productos edulcorados |

**Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955**

El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.

| No. de Cat.                      | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones           | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|----------------------------------|--|--------------|-------|-------------------------|---------|--|
|                                  |  |              |       |                         |         | agradables ayuda al cumplimiento del paciente de una dieta que de lo contrario es restringida.   |
| 13.4                             | Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso   | 320          | mg/kg |                         | 6       |  |
| 13.5                             | Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6 | 400          | mg/kg |                         | 6       |  |
| 13.6                             | Complementos alimenticios  | 2400         | mg/kg | [Nota M <sup>88</sup> ] | 3       | <p>1) La sucralosa se utiliza en suplementos alimenticios como edulcorante intenso. Específicamente se utiliza en suplementos alimenticios líquidos, en tabletas y cápsulas de mascar, y en tabletas efervescentes de suplementos alimenticios que se disuelven en agua para formar una bebida. Las dosis de uso dependen de la aplicación y el nivel de dulzura necesario para enmascarar los sabores desagradables de algunas vitaminas, minerales y otras sustancias. Pero todas las aplicaciones podrían adaptarse a una dosis máxima de 2400mg / kg.</p> <p>2) El uso de edulcorantes en suplementos alimenticios es muy bajo si se compara con otras categorías de productos, debido a la forma de dosis unitaria de los suplementos y su bajo peso individual. La dosis más alta debería ser la dosis mantenida determinada para cada edulcorante para suplementos alimenticios y suprimir las notas.</p> |
| 14.1.3.2                         | Néctares de hortalizas   | 300          | mg/kg | [Nota 145]              | 3       | La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.   |
| 14.1.3.4                         | Concentrados para néctares de hortalizas   | 300          | mg/kg | Nota 127<br>[Nota 145]  | 3       | La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.   |
| 14.1.4                           | Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas                        | 300          | mg/kg | Nota 127<br>[Nota 145]  |         | <b>Nuevo uso propuesto en la categoría de alimentos más amplia.</b>  |
| <b>Falta señalar el trámite.</b> |  |              |       |                         |         |  |

**Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955**  
 El GTe recomienda que el CCFA en su 39ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa de la NGAA.

| No. de Cat. | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|-------------|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
| 14.1.5      | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao | 300          | mg/kg | [Nota 145]    | 3       | 1) Únicamente permitida en bebidas de malta a base de leche o agua como "Ovaltine" y "Horlicks"<br>2) La sucralosa se utiliza como edulcorante en los productos de café enlatados que se sirven calientes. La dosis permitida en Japón donde estos productos son corrientes es de 400 mg/kg pero nosotros podemos aceptar 300 mg/kg.<br>3) Debido a su estabilidad en los líquidos, la sucralosa se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, listas para el consumo y concentrados.<br>4) En estas bebidas (listas para el consumo y también concentrados) se utilizan ampliamente edulcorantes intensos debido a su estabilidad relativa en los líquidos. Los edulcorantes se utilizan ya en esta categoría en Japón y varios otros países en bebidas de malta a base de leche y de agua. |
| 15.0        | Aperitivos listos para el consumo   | 1000         | mg/kg |               | 6       | Los aperitivos pueden ser salados, picantes o edulcorados. Para productos edulcorados sin azúcar tienen que utilizarse edulcorantes intensos como la sucralosa.  |

**Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955**  
**Se piden observaciones** para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGAA.

| No. de Cat.  | Categoría de Alimento                       | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|--|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
| 01.3.2   | Blanqueadores de bebidas                    | 580          | mg/kg |               | 3       | Necesidad tecnológica  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0e0e0;"> <p><b>Observación de la ISA- Necesidad tecnológica: La sucralosa se utiliza en lugar de los azúcares para producir lácteos endulzados sin aromas (sin sabores) con bajo contenido o contenido reducido de joules. Los edulcorantes intensos, como la sucralosa, permiten elaborar blanqueadores previamente endulzados para bebidas sin añadir carbohidratos.</b></p> </div> |   |              |       |               |         |  |
| 01.4   | Nata (crema) (natural) y productos análogos | 580          | mg/kg |               | 3       | 1) Utilizada para nata (crema, natural) y similares.<br>2) Utilizada como edulcorante para la fabricación de productos que recaen bajo la categoría de alimentos 01.4.4 (sucedáneos de nata (crema)), por tanto debería incluirse en la categoría más amplia 01.4. |
| 01.6.5   | Productos análogos al queso                 |              | BPF   |               | 6       | La sucralosa permite la fabricación de determinados tipos de sucedáneos de queso no madurados preedulcorados sin   |

| <b>Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955</b>   |   |              |       |               |         |   |
|---|---|--------------|-------|---------------|---------|---|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGAA.   |   |              |       |               |         |   |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe  |
|   |   |              |       |               |         | adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico provocando pérdida de dulzura y aumento de acidez mientras que la sucralosa no es metabolizada por estas bacterias y permanece inerte. Una DM de 500 mg/kg es necesaria tecnológicamente. |
| 0.2.3   | Emulsiones grasas   |              |       |               |         |   |
| <p><b><i>Esta disposición no figura en el informe. La ISA propone adoptar 500 mg/kg. La sucralosa permite elaborar productos aromatizados previamente endulzados, ya que esta categoría comprende productos con aromas añadidos. Tienen las mismas necesidades tecnológicas que sus equivalentes a base de lácteos.</i></b></p> |   |              |       |               |         |   |
| 04.1.2.1  | Frutas congeladas   | 400          | mg/kg |               | 3       | Normalmente las frutas se congelan como tales pero a veces se endulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar endulcorados previamente. La dosis de sucralosa incluida proporciona la dulzura adecuada.   |
| 04.1.2.2  | Frutas desecadas  | 1500         | mg/kg |               | 3       | Normalmente las frutas se deshidratan como tales pero a veces se endulcoran previamente con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten producir productos sin azúcar endulcorados previamente. La dosis de sucralosa incluida proporciona la dulzura adecuada.  |
| 04.1.2.12   | Frutas cocidas o fritas   | 150          | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes intensos permiten la producción de productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada.   |
| 04.2.2.1  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas | 150          | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.                          |
| 04.2.2.2  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas  | 150          | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.                          |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe   | 150          | mg/kg |               | 6       | Algunos de estos productos son endulcorados. Los edulcorantes intensos permiten la producción de  |

| <b>Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955</b>  |   |              |       |               |         |  |
|--|---|--------------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGA. |   |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento   | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|  | vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización  |              |       |               |         | productos sin azúcar edulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada.   |
| 04.2.2.7   | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10  | 150          | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agrí dulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias de ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.   |
| 04.2.2.8   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas  | 150          | mg/kg |               | 6       | Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agrí dulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias de ácido láctico que pueden darse en los productos encurtidos y por tanto puede mejorar la estabilidad de conservación.   |
| 05.3   | Goma de mascar  | 5000         | mg/kg |               | 6       | 1) Una DM de 3000 mg/kg está justificada.<br>2) Debería añadirse la nota 68.<br>3) <b>En base a lo siguiente se necesita una DM de 5000 mg/kg:</b><br>La sucralosa puede utilizarse como un sustituto del azúcar en la goma de mascar sin azúcar y es necesaria tecnológicamente a dosis de hasta 5.000 mg/kg, bien individualmente o en combinación con otros edulcorantes permitidos. La sucralosa tiene ventajas frente a los demás edulcorantes intensos como el aspartamo, al demostrar un incremento de la estabilidad a altas temperaturas de procesado, así como incremento de la estabilidad en presencia de determinados aromatizantes, como aldehídos y cetonas. La sucralosa imparte también un sabor posterior de azúcar más nítido que otros edulcorantes intensos como el acesulfame potásico o la sacarina. La alta solubilidad de la sucralosa en agua requiere dosis de uso más elevadas para conseguir la dulzura necesaria. La goma de mascar requiere también porcentajes relativamente altos de sucralosa porque el edulcorante debe liberarse lentamente durante el transcurso del tiempo de mascado de 20 a 30 minutos. Existe comercio de goma de mascar que contiene sucralosa a esa dosis. Por ejemplo, Rusia permite la sucralosa a 5000 mg/kg en la goma de mascar. |
|  | <p><b>La ISA pide la adopción de 5000 mg/kg. La sucralosa se utiliza como sustituto del azúcar en la goma de mascar sin azúcar y se necesita tecnológicamente en dosis de hasta 5000 mg/kg, sola o mezclada con otros edulcorantes autorizados para cumplir la necesidad tecnológica.</b></p> <p><b>La ISA no está de acuerdo con la inclusión de la nota 68.</b></p> |              |       |               |         |  |
| 05.4   | Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces   | 1000         | mg/kg |               | 6       | La sucralosa es necesaria para endulzar los productos sin azúcar de esta categoría.  |
| 07.2   | Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas   | 700          | mg/kg | [Nota D]      |         | Nuevo uso propuesto en la categoría de alimentos más amplia. El uso de edulcorantes intensos permite la producción de productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles o en combinación con alcoholes de  |



| <b>Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955</b>  |  |              |       |               |         |  |
|--|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGA. |  |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.  | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|  |  |              |       |               |         | azúcar. Durante el horneado es estable. Se dispone de productos de panadería fina que contienen edulcorantes intensos.   |
| 11.3   | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 | 1500         | mg/kg |               | 6       | Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.   |
| 11.4   | Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)   | 1500         | mg/kg |               | 6       | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos.<br>2) Los productos que no son en base a sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o que tienen niveles sólidos secos más bajos son menos dulces que los productos corrientes. Los edulcorantes estables como la sucralosa dan el nivel estándar de dulzura. Utilizada en varios jarabes para panqueques sin incluir el jarabe de arce. |
| 12.2.1   | Hierbas aromáticas y especias  | 400          | mg/kg |               | 3       | 1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. Dulzura parecida al azúcar para productos bajos en calorías.   |
| 12.2.2   | Aderezos y condimentos   | 700          | mg/kg |               | 6       | 1) Los aderezos y condimentos a veces se modifican añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes como sucralosa u otros edulcorantes intensos.  |
| 12.3   | Vinagres   |              | BPF   |               | 3       | 1) El vinagre a veces se modifica y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce que realzan el aroma. La sucralosa es estable en el vinagre y equilibra bien su acidez. Una DM de 1000 mg/kg es necesaria para conseguir el efecto de dulzura pretendido.  |
| 14.1.2.2   | Zumos (jugos) de hortalizas  | 300          | mg/kg |               | 3       | 1) La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.  |
| 14.1.2.4   | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas  | 1500         | mg/kg |               | 3       | 2) La sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los zumos (jugos), concentrados y néctares de hortalizas.  |
|  |  |              |       |               |         | <b>La ISA pide la adopción en 300 mg/kg, con la inclusión de la nota 127 (Según se sirve al consumidor).</b>   |
| 14.2   | Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol  | 700          | mg/kg |               | 6       | Una variedad de bebidas alcohólicas que contiene edulcorantes intensos como sucralosa ya está disponible en el mercado.  |
| 14.2.1   | Cerveza y bebidas a base de malta  | 250          | mg/kg |               |         | 1) Nueva propuesta.<br>2) Debido a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización la sucralosa se utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, incluidos los tipos dulces de cerveza. En los productos embotellados con microorganismos no es degradada por dichos organismos.   |
| 14.2.2   | Sidra y sidra de pera  | 50           | mg/kg |               |         | 1) Nueva propuesta.<br>2) Debido a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización la sucralosa se  |

| <b>Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955</b>   |  |              |       |               |         |  |
|---|--|--------------|-------|---------------|---------|--|
| <b>Se piden observaciones</b> para las siguientes disposiciones sobre aditivos para sucralosa de la NGAA. |  |              |       |               |         |  |
| No. de Cat.   | Categoría de Alimento  | Dosis máxima |       | Observaciones | Trámite | Justificación proporcionada al GTe   |
|   |  |              |       |               |         | utiliza ampliamente en bebidas de todos los tipos, incluidas la sidra y el zumo (jugo) de peras.   |
| 14.2.4  | Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas  | 700          | mg/kg |               |         | 1) Nueva propuesta.<br>2) Una DM de 700 mg/kg es necesaria para lograr el efecto técnico pretendido.   |
|   | <b>El título de la categoría 14.2.4 es "Vinos (distintos de los de uva)".</b>                                    |              |       |               |         |  |
| 14.2.7  | Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low-alcoholic refreshers) | 700          | mg/kg |               |         | 1) Nueva propuesta.<br>2) Los edulcorantes intensos se utilizan para producir las bebidas sin azúcar de esta categoría. Debido a su buena estabilidad en los líquidos la sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos. |

| Anexo II: MATRIZ - CATEGORÍAS DE EDULCORANTES INTENSOS |                |                  |                    |                            |                     |                  |                   |                    |  |
|--|----------------|------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|------------------|-------------------|--------------------|--|
| No. de Cat.  | Ace K<br>mg/kg | Alitame<br>mg/kg | Aspartamo<br>mg/kg | Sales Asp-<br>Ace<br>mg/kg | Ciclamatos<br>mg/kg | Neotamo<br>mg/kg | Sacarina<br>mg/kg | Sucralosa<br>mg/kg |  |
| 1.1.2  | 350            | 100              | 600                | 800                        | 250                 | 20               | 80                | 300                | Bebidas lácteas, aromatizadas (chocolate, cacao, ponche de suero)            |
| 1.3.2  | 3000           |                  | 6000               | 4550                       |                     | 65               |                   | 1000               | Blanqueadores para bebidas   |
| 1.4.4.   | 1000           | 100              | 1000               | 1550                       |                     | 33               |                   | 580                | Productos análogos a la nata (   |
| 1.5.2.   | 3000           |                  | 2000               | 3100                       |                     | 65               |                   | 400                | Productos análogos a la leche  |
| 1.6.5  | 500            |                  | 1000               | 800                        |                     | 33               | 100               | 500                | Productos análogos al queso  |
| 1.7.   | 500            | 100              | 1000               | 1150                       | 250                 | 100              | 100               | 400                | Postres lácteos (como pudín)   |
| 2.3.   | 1000           |                  | 1000               | 1550                       |                     | 10               |                   | 500                | Emulsiones grasas, principalmente productos a base de emulsión               |
| 2.4.   | 500            |                  | 1000               | 1150                       | 250                 | 100              | 100               | 400                | Postres a base de grasas, e alimentos 01.7                                   |
| 3.0.   | 800            | 100              | 1000               | 1550                       | 250                 | 100              | 100               | 320                | Hielos comestibles, incluidos  |
| 4.1.2.1  | 500            |                  | 2000               | 1150                       |                     | 100              |                   | 400                | Frutas congeladas  |
| 4.1.2.2  | 500            |                  | 3000               | 1150                       |                     | 100              |                   | 1500               | Frutas desecadas   |
| 4.1.2.3  | 200            |                  | 300                | 450                        |                     | 100              | 160               | 180                | Frutas en vinagre, aceite o  |
| 4.1.2.4  | 350            |                  | 1000               | 800                        | 1350                | 33               | 200               | 400                | Frutas en conserva enlatadas   |
| 4.1.2.5  | 1000           | 100              | 1000               | 550                        | 1000                | 70               | 200               | 450                | Confituras, jaleas, mermeladas   |
| 4.1.2.6  | 1000           |                  | 2000               | 2250                       | 2000                | 70               | 200               | 450                | Productos para untar a base de productos de la categoría c                   |
| 4.1.2.7  | 500            |                  | 2000               | 1150                       |                     | 65               | 5000              | 800                | Frutas confitadas  |
| 4.1.2.8  | 500            |                  | 1000               | 800                        | 250                 | 100              | 200               | 450                | Preparados a base de frutas, revestimientos de fruta y la                    |
| 4.1.2.9  | 500            |                  | 1000               | 800                        | 250                 | 100              | 100               | 400                | Postres a base de fruta, incluidos de fruta                                  |
| 4.1.2.10   | 350            |                  | 1000               | 800                        |                     | 65               |                   | 150                | Productos de fruta fermentados   |
| 4.1.2.11   | 500            |                  | 1000               | 800                        |                     | 100              |                   | 400                | Rellenos de fruta para pastas  |
| 4.1.2.12   | 500            |                  | 2000               | 1150                       |                     | 65               |                   | 150                | Frutas cocidas o fritas  |
| 4.2.2.1  |                |                  | 1000               |                            |                     | 33               | 500               | 150                | Hortalizas, algas marinas y  |
| 4.2.2.2.   |                |                  | 1000               |                            |                     | 33               | 500               | 150                | Hortalizas, algas marinas y  |
| 4.2.2.3  | 1000           |                  | 300                | 450                        |                     | 10               | 160               | 400                | Hortalizas (incluidos hongos, leguminosas y áloe vera) y salsa de soja       |
| 4.2.2.4  | 350            |                  | 1000               | 800                        |                     | 33               | 500               | 150                | Hortalizas y algas marinas o en bolsas de esterilización                     |
| 4.2.2.5  | 1000           |                  | 3000               | 4650                       |                     | 33               | 160               | 1500               | Purés y preparados para untar y nueces y semillas (p. ej.,                   |
| 4.2.2.6  | 1000           |                  | 1000               | 800                        | 250                 | 33               | 200               | 400                | Pulpas y preparados de hortalizas (como los postres y las salsas confitadas) |
| 4.2.2.7  | 1000           |                  | 2500               | 2250                       |                     | 33               | 500               | 150                | Productos a base de hortalizas y los productos fermentados                   |

| <b>Anexo II: MATRIZ - CATEGORÍAS DE EDULCORANTES INTENSOS</b> |              |                |                  |                      |                   |                |                 |                  |   |
|---|--------------|----------------|------------------|----------------------|-------------------|----------------|-----------------|------------------|---|
| <b>No. de Cat.</b>  | <b>Ace K</b> | <b>Alitame</b> | <b>Aspartamo</b> | <b>Sales Asp-Ace</b> | <b>Ciclamatos</b> | <b>Neotamo</b> | <b>Sacarina</b> | <b>Sucralosa</b> |   |
| 4.2.2.8   |              |                | 1000             |                      |                   | 33             | 500             | 150              | Hortalizas y algas marinas  |
| 5.1   |              | 300            |                  |                      | 500               | 100            | 500             |                  | Productos de cacao y chocolates y los sucedáneos del chocolate  |
| 5.1.1   | 2500         | 300            | 3000             | 4650                 |                   | 100            |                 | 1500             | Mezclas de cacao (en polvo)   |
| 5.1.2   | 2500         | 300            | 1000             | 1150                 |                   | 33             |                 | 1000             | Mezclas de cacao (jarabes)  |
| 5.1.3   | 2000         | 300            | 3000             | 4550                 |                   | 100            |                 | 700              | Productos para untar a base de cacao  |
| 5.1.4   | 1000         | 300            | 2500             | 2250                 |                   | 80             |                 | 800              | Productos de cacao y chocolates   |
| 5.1.5   | 1000         | 300            | 3000             | 2250                 |                   | 100            |                 | 800              | Productos de imitación y sucedáneos   |
| 5.2   | 2500         | 300            | 10000            | 5700                 | 500               | 1000           | 500             | 1000             | Dulces distintos de los indicados en las categorías 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos y las necesarias para los dulces de aliento. |
| 5.3.  | 5000         | 300            | 10000            | 4550                 | 3000              | 1000           | 3000            | 5000             | Goma de mascar  |
| 5.4.  | 500          | 300            | 1000             | 1150                 | 500               | 100            | 500             | 1000             | Decoraciones, revestimientos  |
| 6.3.  | 1200         |                | 1000             | 1550                 |                   | 160            | 100             | 400              | Cereales para el desayuno, postres a base de cereales (p.ej. de mandioca)   |
| 6.5.  | 500          |                | 1000             | 800                  | 250               | 100            | 100             | 400              |   |
| 7.1   | 1000         | 200            | 500              | 2250                 |                   | 70             | 15              | 250              | Pan y productos de panadería finos  |
| 7.2.  | 1000         | 200            | 1700             | 2250                 | 1600              | 130            | 170             | 700              | Productos de panadería finos  |
| 9.3.  | 200          |                | 300              | 450                  |                   | 10             | 160             | 120              | Pescado y productos pesqueros   |
| 9.4.  | 200          |                | 300              | 450                  |                   | 10             | 160             | 120              | Pescado y productos pesqueros   |
| 10.4.   | 500          |                | 1000             | 800                  | 250               | 100            | 100             | 400              | Postres a base de huevo (p.ej. de azúcar)   |
| 11.4  | 1000         | 200            | 3000             | 2250                 | 500               | 100            | 300             | 1500             | Otros azúcares y jarabes (p.ej. de azúcar)  |
| 11.6.   | GMP          | GMP            | GMP              | GMP                  | GMP               | GMP            | GMP             | GMP              | Edulcorantes de mesa, incluidos los de intensidad   |
| 12.2  | 2000         | 100            |                  |                      |                   | 65             |                 |                  | Hierbas aromáticas, especias  |
| 12.2.2  | 2000         |                | 2000             | 3100                 |                   | 65             | 1500            | 700              | Aderezos y condimentos  |
| 12.3.   | 2000         |                | 2000             | 4550                 |                   | 12             | 300             | 1000             | Vinagres  |
| 12.4.   | 350          |                | 350              | 550                  |                   | 12             | 320             | 140              | Mostazas  |
| 12.5.   | 110          | 40             | 600              | 250                  |                   | 20             | 110             | 600              | Sopas y caldos  |
| 12.6.   | 1000         |                | 500              | 750                  | 500               | 70             | 160             | 450              | Salsas y productos análogos   |
| 12.7.   | 1000         |                | 1000             | 1550                 | 500               | 33             | 200             | 1250             | Emulsiones para ensaladas y emulsiones para untar a base de cacao   |
| 13.3.   | 450          |                | 1000             | 1000                 | 400               | 33             | 400             | 400              | Alimentos dietéticos para adultos   |
| 13.4.   | 450          |                | 800              | 1000                 | 400               | 33             | 2400            | 320              | Preparados dietéticos para adultos  |
| 13.5.   | 500          | 300            | 1000             | 1150                 | 400               | 65             | 200             | 400              | Alimentos dietéticos (p.ej. dietéticos), excluidos los indicados en las categorías 13.3 y 13.4  |
| 13.6.   | 2000         |                | 2000             | 800                  | 400               | 90             | 1200            | 2400             | Complementos alimenticios   |
| 14.1.2.2  | 600          |                | 2000             | 1350                 |                   | 65             | 300             | 300              | Zumos (jugos) de hortalizas   |
| 14.1.2.4  | 600          |                | 2000             | 3100                 |                   | 65             | 300             | 300              | Concentrados para zumos y servidos según se sirve al momento  |

**Anexo II: MATRIZ - CATEGORÍAS DE EDULCORANTES INTENSOS**

| No. de Cat. | Ace K | Alitame | Aspartamo | Sales Asp-Ace | Ciclamatos | Neotamo | Sacarina | Sucralosa |  |
|-------------|-------|---------|-----------|---------------|------------|---------|----------|-----------|--|
| 14.1.3.2    | 500   |         | 2000      |               | 400        | 65      | 300      | 300       | Néctares de hortalizas   |
| 14.1.3.4    | 500   |         | 2000      | 3100          | 400        | 65      | 300      | 300       | Concentrados para néctares   |
| 14.1.4.     | 600   | 40      | 600       | 950           | 1000       | 33      | 500      | 300       | Bebidas a base de agua aromáticas para deportistas, bebidas electrolíticas |
| 14.1.5.     | 600   |         | 5000      | 1350          |            | 50      | 200      | 300       | Café, sucedáneos del café, calientes a base de cereales                    |
| 14.2.1.     | 350   |         | 600       | 800           |            | 20      | 80       | 700       | Cerveza y bebidas a base de cereales                                       |
| 14.2.2.     | 350   |         | 600       | 800           |            | 20      | 80       | 700       | Sidra y sidra de pera  |
| 14.2.4      | 350   |         | 700       | 1200          |            | 23      |          | 700       | Vinos (distintos de los de uva)  |
| 14.2.7.     | 500   |         | 600       | 950           | 250        | 33      | 80       | 700       | Bebidas alcohólicas aromáticas y espirituosas tipo refresco, tipo licor    |
| 15.0.       | 1000  |         | 500       | 750           |            | 32      | 100      | 1000      | Aperitivos listos para el consumo  |