

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

Tema 5(c) del programa

CX/FA 09/41/6 Add.1

Febrero de 2009

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### 41ª reunión

Shanghai (China), 16-20 de marzo de 2009

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

Las siguientes observaciones se han recibido de los siguientes miembros y observadores del Codex:

Comunidad Europea, CEFIC, CEFS, EFEMA, ICGMA, IDF, IFAC y OIV

#### Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) desea expresar su agradecimiento a los Estados Unidos por el enorme trabajo realizado en el grupo de trabajo por medios electrónicos a fin de revisar la NGAA. En general la CE está de acuerdo con el documento pero desea presentar las observaciones siguientes:

#### SORBATOS (SIN 200-203)

1. En su 29ª reunión (1985) el JECFA asignó a los sorbatos una IDA de grupo de 25 mg/kg pc.
2. En *nombres genéricos y sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los sorbatos están asociados con la finalidad tecnológica de conservante.

<b>Recomendación 1 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <u>suspenda</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.						
Cat de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
04.1.1	Fruta fresca	1 000	mg/kg	Nota 42 <sup>1</sup>	6	No es adecuado usar conservadores en la fruta fresca.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	La fruta en lata ya está conservada (no hay necesidad tecnológica).
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	1 000	mg/kg	Nota 42	6	El producto en conserva ya está conservado.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	En los productos congelados no hay necesidad.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	En los productos congelados no hay necesidad.

<sup>1</sup> Nota 42: Como ácido ascórbico

<b>Recomendación 1 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	En los productos congelados no hay necesidad.
12.3	Vinagres	1 000	mg/kg	Nota 42	6	¿Qué necesidad hay de usar un conservante en un producto que tiene un mínimo de 5% de ácido acético?
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	500	mg/kg	Nota 42	6	Se cuestiona el uso de sorbatos en la cerveza.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Se deberán indicar claramente los productos alimentarios correspondientes.

**OBSERVACIONES DE LA CE: LA CE ESTÁ DE ACUERDO CON LA RECOMENDACIÓN 1**

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los benzoatos en la NGAA.							
<b>Cat de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.1.2	La CE no está de acuerdo con el uso de sorbato en este alimento básico.	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 42	6	
01.2.1	La CE no está de acuerdo con el uso de sorbato en este alimento básico. Se pide justificación tecnológica. Posible inhibición de la acción de las levaduras	Leches fermentadas (naturales)	300	mg/kg	Nota 42	6	
01.2.2	La CE no está de acuerdo con el uso de sorbato en estos alimentos básicos.	Cuajada (natural)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
01.3.2		Blanqueadores de bebidas	200	mg/kg	Nota 42	6	
02.2.2	La CE está de acuerdo	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 000	mg/kg	Nota 42	6	De acuerdo con la Norma 256-2007, Grasas para untar y mezclas de grasas para untar. La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar sorbatos en la margarina.
02.3	La CE está de acuerdo	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
02.4	La CE está de acuerdo	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1 000	mg/kg	Nota 42	6	

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los benzoatos en la NGAA.							
<b>Cat de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
03.0	La CE no está de acuerdo. En la tecnología de congelación no hay necesidad de utilizar conservantes.	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
04.1.2.3	La CE está de acuerdo	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	<b>1 000</b>	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría.
04.1.2.6	La CE está de acuerdo	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría.
04.1.2.7	La CE está de acuerdo	Frutas confitadas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
04.1.2.9	La CE no está de acuerdo	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
04.1.2.10	La CE está de acuerdo	Productos de fruta fermentada	1 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría.
04.1.2.11	La CE está de acuerdo	Rellenos de fruta para pastelería	1 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría.
04.1.2.12	La CE está de acuerdo	Frutas cocidas o fritas	1 200	mg/kg	Nota 42	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 las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de utilizar 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría.
04.2.2.8	Solamente pasta de patatas (papas) y rodajas de patatas (papas) fritas previamente.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 000	mg/kg	Nota 42	6	

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los benzoatos en la NGAA.							
<b>Cat de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
05.1.1	La CE no está de acuerdo. Se pide justificación tecnológica. Debería trasladarse a la recomendación 3	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.2	La CE no está de acuerdo. Se pide justificación tecnológica. Debería trasladarse a la recomendación 3	Mezclas de cacao (jarabes)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.3	La CE no está de acuerdo. Se pide justificación tecnológica. Debería trasladarse a la recomendación 3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.5		Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.3	La CE está de acuerdo	Goma de mascar	1 500	mg/kg	Nota 42	6	Hay productos de goma de mascar (por ejemplo, las gomas de mascar rellenas de líquido) que, debido a que tienen un mayor contenido de líquido pueden necesitar conservantes. En 2005 el CCFA aceptó la justificación técnica del uso de conservantes en la goma de mascar, y aprobó una dosis de 1 500 mg/kg de benzoatos en la goma de mascar en la NGAA. Los sorbatos con frecuencia se utilizan como complemento de los benzoatos o para sustituirlos.
05.4	La CE está de acuerdo	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
06.2	La CE no está de acuerdo. No hay justificación tecnológica y puede haber preocupación sobre la ingestión debido al alto consumo de este alimento básico.	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
06.5	<b>La CE está de acuerdo</b>	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los benzoatos en la NGAA.							
<b>Cat de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
06.6	La CE está de acuerdo	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	2 000	mg/kg	Nota 42	6	
08.4	Tripas a base de colágeno con actividad acuosa superior a 0,6.	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF		Nota 42	6	
09.2.4.1	La CE está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros cocidos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	
09.2.4.2	La CE está de acuerdo	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2 000	mg/kg	Nota 42 y 82 <sup>2</sup>	6	
10.2.1	La CE está de acuerdo	Productos líquidos a base de huevo	5 000	mg/kg	Nota 42	6	
10.2.2	La CE está de acuerdo	Productos congelados a base de huevo	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
10.2.3	La CE está de acuerdo	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
10.4	La CE está de acuerdo	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
11.4	La CE está de acuerdo	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
12.2	La CE está de acuerdo	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
12.7	La CE está de acuerdo	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
13.3	La CE está de acuerdo	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
13.4	La CE está de acuerdo	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
13.6	La CE está de acuerdo pero solamente para complementos alimenticios suministrados en forma líquida	Complementos alimenticios	2 000	mg/kg	Nota 42	6	

<sup>2</sup> **Nota 82:** Para uso en camarones: 6 000 mg/kg para las especies *Crangon crangon* y *Crangon vulgaris*.

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los benzoatos en la NGAA.							
<b>Cat de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.1.2.1	La CE no está de acuerdo. No hay justificación tecnológica como se ha señalado en ambas justificaciones presentadas al GTe que también se opone al uso (esta subcategoría no está en el lugar correcto)	Frutas congeladas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	1) El congelamiento proporciona una conservación adecuada. 2) En Canadá no está permitido utilizar sorbatos en la fruta fresca.
14.1.2.2	La CE no está de acuerdo	Zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Adoptar el uso sobre la base de las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.2.4	La CE no está de acuerdo	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Adoptar el uso sobre la base de las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.3.2	La CE no está de acuerdo	Néctares de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Adoptar el uso sobre la base de las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.1.3.4	La CE no está de acuerdo	Concentrados para néctares de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Adoptar el uso sobre la base de las dosis correspondientes establecidas para los zumos (jugos) y néctares de fruta.
14.2.6	La CE no está de acuerdo	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	600	mg/kg	Nota 42	6	
15.1	La CE está de acuerdo	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
15.2	La CE está de acuerdo	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.1.1	La CE no está de acuerdo. No hay justificación tecnológica	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	No hay necesidad en productos básicos como éstos. Otros métodos físicos de conservación son adecuados (como la pasteurización y la esterilización UHT).
01.6.1	La dosis máxima parece demasiado elevada y debería estar en consonancia con la Norma del Codex 221-2001	Queso no madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de hasta 3 000 mg/kg. 3) La Norma del Codex 221-2001, para el Queso no madurado, incluido el queso fresco, contiene una disposición para 1 000 mg/kg.
01.6.2	En la Norma del Codex A-6-1978, el uso de sorbato está limitado únicamente al tratamiento de superficie	Queso madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de hasta 3 000 mg/kg de sorbatos. 2) En la Norma del Codex A-6-1978, modificada en 2006, Queso, una disposición establece 1 000 mg/kg.
01.6.4	La dosis máxima parece demasiado elevada. 2 000 mg/kg parece suficiente para lograr el efecto	Queso elaborado, fundido	3 000	mg/kg	Nota 42	6	1) De conformidad con la Norma A-8(b)-1978 del Codex para el Queso elaborado. 2) La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de hasta 3 000 mg/kg de sorbatos. 3) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
01.6.5	Limitado únicamente al tratamiento de superficie	Productos análogos al queso	3 000	mg/kg	Nota 42	6	1) Añádase la nota "Sólo para tratamiento de superficies". 2) Pedir más información.
01.7	Solamente en los productos que no reciben tratamiento térmico a una dosis máxima de Sa + Ba de 300 mg/kg. El tratamiento térmico proporciona conservación adecuada.	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	No hay necesidad en los productos que reciben tratamiento térmico ya que éste proporciona una conservación adecuada. Añádase la nota: "Sólo para postres a base de lácteos que no reciben tratamiento térmico".

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.1.2.2	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg debería ser suficiente	Frutas desecadas	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
04.1.2.5	La CE no está de acuerdo. No hay justificación tecnológica excepto en las mermeladas de bajo contenido en azúcar	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá indicó anteriormente una necesidad técnica de 1 000 mg/kg para esta categoría de alimentos. 2) Añádase la nota: "Sólo en las mermeladas con poca azúcar".
04.1.2.8	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1 500	mg/kg	Nota 42	6	1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Este aditivo funciona como conservante y la dosis es necesaria para obtener la función tecnológica prevista.
04.2.2.3	La CE está de acuerdo	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	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de utilizar en esta categoría una dosis de sorbatos de 1 000 mg/kg.
04.2.2.5	La CE está de acuerdo	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])	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de utilizar en esta categoría una dosis de sorbatos de 1 000 mg/kg.
04.2.2.6	La CE está de acuerdo	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	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá indicó una necesidad tecnológica de utilizar en esta categoría una dosis de sorbatos de 1 000 mg/kg.



<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
05.1.4	La CE no está de acuerdo, de conformidad con la Norma del Codex 87-1991 no debería permitirse en los productos de chocolate. La necesidad tecnológica solicitada para otros productos no es conforme a la norma del Codex 87-1991	Productos de cacao y chocolate	1 000	mg/kg	Nota 42	6	1) No está permitido el uso de sorbatos en los productos normalizados de cacao y de chocolate (de acuerdo a la Norma del Codex). 2) Existen numerosos productos compuestos de un relleno que no está normalizado (por ej., dulce fundido de cereza) cubierto por un revestimiento de chocolate normalizado. Debido a que el relleno presenta una mayor actividad del agua, los sorbatos funcionan como conservante en estos tipos de productos.
05.2	La CE no está de acuerdo; la dosis máxima parece elevada. 1 500 parece suficiente para obtener la función tecnológica necesaria	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.	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Son necesarios 1 500 mg/kg para la aplicación técnica en los productos.
06.4.2	Solamente en fideos. La CE se opone firmemente al uso del sorbato en la pasta deshidratada	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) De acuerdo con la Norma del Codex para los Fideos. 2) No es necesario añadir aditivos a la pasta seca.
06.4.3	Solamente en fideos. La CE se opone firmemente al uso del sorbato en la pasta deshidratada	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) De acuerdo con la Norma del Codex para los Fideos. 2) Añádase la nota: "Sólo en los fideos".
07.0	Sólo en pan rebanado preenvasado y pan de centeno, y productos de panadería parcialmente cocidos preenvasados destinados a la venta al por menor y pan de contenido reducido de energía destinado a la venta al por menor	Productos de panadería	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá señaló la necesidad de usar sorbatos para esta categoría en dosis de 1 000mg/kg. 2) Añádase la nota: "Sólo en pan rebanado preenvasado, pan de centeno y productos de panadería parcialmente cocidos, así como en productos de panadería con un contenido reducido de energía".
08.2	Solamente para tratamiento de superficie de productos cárnicos secos	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	2, 000	mg/kg	Nota 42	6	1) Añádase la nota: "Para tratamiento de superficie de productos cárnicos secos". 2) En Canadá no está permitido utilizar sorbatos en los productos cárnicos.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
08.3	Solamente para tratamiento de superficie de productos cárnicos secos	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) Añádase la nota: "Para tratamiento de superficies de productos cárnicos secos". 2) En Canadá no está permitido utilizar sorbatos en los productos cárnicos.
09.2.5	La CE está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría de alimentos.
09.3	La CE está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría de alimentos.
11.6	Sólo está justificado tecnológicamente en productos líquidos	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1 000	mg/kg	Nota 42	6	Añádase la nota: "Sólo en productos líquidos".
12.4	Solamente con una dosis máxima de 1 000 mg/kg	Mostazas	1 500	mg/kg	Nota 42	6	1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Se cuestionó el propósito tecnológico.
12.5	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 500 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Sopas y caldos	1 500	mg/kg	Nota 42	6	1) La Norma del Codex para los "Bouillons" y Consomés permite el uso de una dosis máxima de 500 mg/kg. 2) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
12.6.1	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	3 350	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 3 500 mg/kg de sorbatos en esta categoría de alimentos. 2) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
12.6.2	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) El aditivo funciona como conservante y la dosis máxima de uso de 1 000 mg/kg es inocua y necesaria para obtener el efecto previsto.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
12.6.3	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Mezclas para salsas y “gravies”	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
12.6.4	La dosis máxima de 1 000 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 2) El aditivo funciona como conservante y la dosis máxima de uso de 1 000 mg/kg es inocua y necesaria para obtener el efecto previsto.
13.5	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 000 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	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	2 000	mg/kg	Nota 42	6	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1 500 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.1.4.1	La CE no está de acuerdo con la dosis máxima propuesta y propone que se preste atención especial a este alimento básico en relación con el posible exceso de la ingestión. Una dosis máxima de 300 mg/kg debería ser suficiente para obtener la función tecnológica	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 1 000 mg/kg de sorbatos en esta categoría de alimentos. 2) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Se recomienda incluir esta subcategoría en 14.1.4. Si bien en algunos países está permitido usar 1 000 mg/kg, las dosis actuales de uso por lo común no son superiores a 500 mg/kg como ácido sórbico debido a la solubilidad inadecuada y a razones sensoriales en dosis más elevadas de uso.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
14.1.4.2	La CE no está de acuerdo con la dosis máxima propuesta y propone que se preste atención especial a este alimento básico en relación con el posible exceso de la ingestión. Una dosis máxima de 300 mg/kg debería ser suficiente para obtener la función tecnológica	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<p>1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de sorbatos de 1 000 mg/kg en esta categoría de alimentos.</p> <p>2) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.</p> <p>3) Incluir en 14.1.4.</p>
14.1.4.3	La CE no está de acuerdo con la dosis máxima propuesta. Una dosis máxima de 300 mg/kg debería ser suficiente para obtener la función tecnológica. Además, debería añadirse la nota 127.	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1 500	mg/kg	Nota 42	6	<p>1) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.</p> <p>2) Incluir en 14.1.4. Si el CCFA decide mantener las subcategorías se recomienda introducir la Nota 127 (Según se sirve al consumidor) en 14.1.4.3.</p>
14.1.5	Sólo en concentrados líquidos de té y en concentrados líquidos de fruta e infusiones de hierbas a 600 mg/kg	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<p>1) Establecer una dosis máxima de 600 mg/kg. Añadir la nota: "Sólo en concentrados líquidos de té y en concentrados líquidos de fruta e infusiones de hierbas".</p> <p>2) Establecer una dosis máxima de 500 mg/kg debido a razones de solubilidad en dosis superiores de uso. Añádase la Nota 160 (Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente).</p>
14.2.2	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg es suficiente para obtener la función tecnológica.	Sidra y sidra de pera	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<p>1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficientes tecnológicamente.</p> <p>2) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.</p>

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
14.2.3	La CE se opone y cuestiona la necesidad tecnológica de una dosis máxima tan elevada. En una concentración tan alta el vino puede tener un sabor parecido al geranio no deseable. Esta dosis máxima debería ser el mínimo necesario para obtener la acción antiséptica del ácido sórbico. Una dosis máxima de 200 mg/kg es suficiente para obtener la función tecnológica. La OIV recomienda también la dosis máxima de 200 mg/kg.	Vinos de uva	2 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficientes tecnológicamente. 2) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.4	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg es suficiente para obtener la función tecnológica.	Vinos (distintos de los de uva)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá señaló que para estos alimentos 500 mg/kg son suficientes tecnológicamente. 2) Para esta necesidad tecnológica son suficientes 200 mg/kg.
14.2.5	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Aguamiel	1 000	mg/kg	Nota 42	6	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.7	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 200 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	500	mg/kg	Nota 42	6	1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 500 mg/kg de sorbatos en esta categoría de alimentos. 2) Es adecuada una dosis de 200 mg/kg.

#### **HIDROXIBENZOATOS, PARA- (SIN 214, 218)**

3. En su 17ª reunión (1973) el JECFA asignó a los parahidroxibenzoatos una IDA de grupo de 10 mg/kg pc.
4. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los parahidroxibenzoatos aparecen asociados a la función tecnológica de conservadores.

<b>Recomendación 1 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	12	mg/kg	Nota 27 <sup>3</sup>	6	
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	12	mg/kg	Nota 27	6	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1 500	mg/kg	Nota 27	3	
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg	Nota 27	6	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	300	mg/kg	Nota 27	6	
13.6	Complementos alimenticios	2 000	mg/kg	Nota 27	3	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 27	6	No se pudo confirmar el uso en esta categoría de alimentos.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1 000	mg/kg	Nota 27	6	No se pudo confirmar el uso en esta categoría de alimentos.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	200	mg/kg	Nota 27	6	No se pudo confirmar el uso en esta categoría de alimentos.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	200	mg/kg	Nota 27	6	No se pudo confirmar el uso en esta categoría de alimentos.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1 000	mg/kg	Nota 27	6	No se pudo confirmar el uso en esta categoría de alimentos.

**OBSERVACIONES DE LA CE: LA CE ESTÁ DE ACUERDO CON LA RECOMENDACIÓN 1**

<b>Recomendación 2 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.6.4	La CE no está de acuerdo	Queso elaborado, fundido	300	mg/kg	Nota 27	6	
01.6.5		Productos análogos al queso	500	mg/kg	Nota 27	6	
01.7	<b>La CE no está de acuerdo</b>	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120	mg/kg	Notas 27 y A <sup>4</sup>	6	Se recomienda introducir una nota nueva para indicar que los hidroxibenzoatos no están permitidos en la leche fermentada, de conformidad con la norma Codex STAN 243 – Leches fermentadas.
02.2.2	La CE no está de acuerdo	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300	mg/kg	Notas 27 y B <sup>5</sup>	6	Se recomienda introducir una nota nueva para indicar que los hidroxibenzoatos no están permitidos en las grasas lácteas para untar de acuerdo a la norma Codex STAN 253 – Materias grasas para untar.

<sup>3</sup> Nota 27: Como ácido parahidroxibenzoico.

<sup>4</sup> Nota A: Excluidas las leches fermentadas.

<sup>5</sup> Nota B: Excluidas las grasas lácteas para untar.

<b>Recomendación 2 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
02.3	La CE no está de acuerdo. Alimento básico	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300	mg/kg	Nota 27	6	
03.0	La CE no está de acuerdo. No hay necesidad tecnológica de conservantes y antioxidantes en la tecnología de la congelación.	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.2	La CE no está de acuerdo.	Frutas desecadas	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.3	La CE no está de acuerdo. Se pregunta la necesidad tecnológica.	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.6	La CE no está de acuerdo. Se pregunta la necesidad tecnológica.	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.7	La CE no está de acuerdo	Frutas confitadas	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.8	La CE no está de acuerdo	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.9	La CE no está de acuerdo	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.10	La CE no está de acuerdo	Productos de fruta fermentada	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.11	La CE no está de acuerdo	Rellenos de fruta para pastelería	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.2.1.2	La CE no está de acuerdo. Se pregunta la necesidad tecnológica. También se cuestiona la eficacia tecnológica a una dosis tan baja.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	12	mg/kg	Nota 27	6	

<b>Recomendación 2 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.2.1.3	La CE no está de acuerdo. Alimento básico. También se cuestiona la eficacia tecnológica a una dosis tan baja.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	12	mg/kg	Nota 27	6	
04.2.2.3	La CE no está de acuerdo.	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	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.2.2.5	La CE no está de acuerdo	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])	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.2.2.6	La CE no está de acuerdo.	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	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.2.2.7	La CE no está de acuerdo	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	300	mg/kg	Nota 27	6	
05.1.1	La CE no está de acuerdo	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	700	mg/kg	Nota 27	6	



<b>Recomendación 2 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
05.1.3	La CE no está de acuerdo	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg	Nota 27	6	
05.1.5		Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	mg/kg	Nota 27	6	
05.2	La dosis máxima es demasiado elevada. Máx. 300 mg/kg	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>1 000</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 27	6	Son suficientes 1 000 mg/kg para aplicación técnica en los productos.
05.3	La CE no está de acuerdo	Goma de mascar	<b>1 000</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 27	6	1) Si bien los fabricantes prefieren un nivel técnico de 1 500 mg/kg, es aceptable la dosis de 1 000 mg/kg. 2) Son suficientes 1 000 mg/kg para la aplicación técnica en los productos.
05.4	La CE no está de acuerdo	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg	Nota 27	6	
07.2	La CE no está de acuerdo	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300	mg/kg	Nota 27	6	
08.2.1.2	La CE no está de acuerdo. Y debería establecerse una dosis máxima.	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes		BPF	Notas 3 <sup>6</sup> y 27	6	
08.3.1.2	La CE no está de acuerdo	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos, y sin tratar térmicamente		BPF	Notas 3 y 27	6	
08.4	La CE no está de acuerdo	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	36	mg/kg	Nota 27	6	
09.3	La CE no está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
11.4	La CE no está de acuerdo	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	100	mg/kg	Nota 27	6	

<sup>6</sup> Nota 3: Tratamiento superficial.

<b>Recomendación 2 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
12.3	La CE no está de acuerdo y propone que se suspenda al igual que en el sorbato, siguiendo el mismo fundamento. ¿Qué necesidad hay de un conservante en un producto que tiene un mínimo de 5% de ácido acético?	Vinagres	100	mg/kg	Nota 27	6	
12.4	La CE no está de acuerdo	Mostazas	300	mg/kg	Nota 27	6	
12.6	La CE no está de acuerdo	Salsas y productos análogos	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
14.1.4	La CE no está de acuerdo	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 27	6	Si bien en algunos países está permitido usar 1 000 mg/kg de parahidroxibenzoatos, pocas veces se utilizan en bebidas a base de agua aromatizadas ácidas ya que se prefiere usar benzoatos y sorbatos como conservantes. Hasta donde sabemos, las dosis actuales de uso no superan los 500 mg/kg, por lo cual se propone la adopción de 500 mg/kg.
14.1.5	La CE no está de acuerdo	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	450	mg/kg	Notas 27 y 160 <sup>7</sup>	6	
14.2.1	La CE no está de acuerdo	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.2	La CE no está de acuerdo	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.3	La CE no está de acuerdo. Ni está autorizado por la OIV (Organización internacional de la vid y el vino)	Vinos de uva	50	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.4	La CE no está de acuerdo.	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.5	La CE no está de acuerdo.	Aguamiel	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.7	La CE no está de acuerdo.	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	1 000	mg/kg	Nota 27	6	

<sup>7</sup> **Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.

<b>Recomendación 2 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
15.1	La CE está de acuerdo	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300	mg/kg	Nota 27	3	La dosis máxima es demasiado alta y debería reducirse a 300 mg/kg.
15.2	La CE no está de acuerdo.	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	300	mg/kg	Nota 27	6	

<b>Recomendación 3 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.6.2	La CE se opone. No está autorizado en las normas para productos pertinentes	Queso madurado	500	mg/kg	Nota 27	6	No están permitidos en los diversos quesos relacionados con las normas para productos (Stan A-6-1978; Stan 276-1973; Stan 274-1969; Stan 272-1968; Stan 271-1968; Stan 270-1968; Stan 269-1967; Stan 267-1966; Stan 1966; Stan 266-1966; Stan 264-1966 Stan 263-1966; Stan 277-1973).
04.1.2.1	La CE se opone. No hay justificación tecnológica.	Frutas congeladas	800	mg/kg	Nota 27	6	No hay necesidad tecnológica de utilizar preservativos en la fruta congelada. El congelamiento ofrece una conservación adecuada.
04.1.2.4	La CE se opone. No hay justificación tecnológica.	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	800	mg/kg	Nota 27	6	No hay necesidad tecnológica. El procedimiento de pasteurización garantiza la función conservante.
04.1.2.5	La CE se opone. No hay justificación tecnológica.	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	mg/kg	Nota 27	6	Salvo en las mermeladas con poca azúcar no se justifica tecnológicamente la introducción de parahidroxibenzoatos ya que el azúcar realiza la función de conservación.
04.2.2.4	La CE no está de acuerdo. Se cuestiona la necesidad tecnológica en estos alimentos que adquieren estabilidad después de recibir tratamiento térmico.	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	300	mg/kg	Note 27	6	Un país miembro cuestiona la necesidad tecnológica de este conservante en productos alimentarios que adquieren estabilidad después de recibir tratamiento térmico.

#### **NISINA (SIN 234)**

- En su 12ª reunión (1968) el JECFA asignó a la nisina una IDA de 33 000 U/kg pc.
- En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) la nisina aparece asociada a la función tecnológica de conservante.

<b>Recomendación 1 – Nisina, SIN 234</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.1	Leche y bebidas lácteas	500	mg/kg	Nota 28 <sup>8</sup>	3	
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500	mg/kg	Nota 28	3	No hay necesidad tecnológica.
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	500	mg/kg	Nota 28	3	No hay necesidad tecnológica.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	500	mg/kg	Nota 28	3	No hay necesidad tecnológica.
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	500	mg/kg	Nota 28	3	
01.6.1	Queso no madurado	500	mg/kg	Nota 28	3	La dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada. Con una dosis máxima de 500 mg/kg un niño que consumiera una porción de 25 g llegaría a la IDA.
01.6.2	Queso madurado	500	mg/kg	Nota 28	3	La dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada. Con una dosis máxima de 500 mg/kg un niño que consumiera una porción de 25 g llegaría a la IDA.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	500	mg/kg	Nota 28	3	La dosis máxima es en exceso elevada. Una dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada.
01.6.5	Productos análogos al queso	500	mg/kg	Nota 28	3	
01.6.5	Productos análogos al queso	12,5	mg/kg	Nota 28	6	
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	500	mg/kg	Nota 28	3	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización		BPF	Nota 28	6	No hay necesidad tecnológica.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	250	mg/kg	Nota 28	6	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados		BPF	Nota 28	6	

**OBSERVACIONES DE LA CE: LA CE ESTÁ DE ACUERDO CON LA RECOMENDACIÓN 1**

<b>Recomendación 2 – Nisina, SIN 234</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.4.3	La CE está de acuerdo	Nata (crema) cuajada (natural)	10	mg/kg	Nota 28	6	
01.6.1	En mascarpone solamente	Queso no madurado	12,5	mg/kg	Nota 28	6	
01.6.2	La CE está de acuerdo	Queso madurado	12,5	mg/kg	Nota 28	6	

<sup>8</sup> **Nota 28:** Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: [(33 000 U/kg de pc) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de pc.

<b>Recomendación 2 – Nisina, SIN 234</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.7	Solamente en semolina, pudines de tapioca y productos similares a 3 mg/kg. La dosis máxima de 500 mg/kg es demasiado elevada. Un niño alcanzaría la IDA consumiendo alrededor de 25 g de postre.	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg	Nota 28	3	En Codex Stan 243 - Leches fermentadas, se permite el uso en leches fermentadas aromatizadas. Se recomienda introducir una nota para indicar que sólo se utilice en leches fermentadas (aromatizadas) que hayan recibido tratamiento térmico.
06.5	Solamente en semolina, pudines de tapioca y productos similares.	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	3	mg/kg	Nota 28 y C <sup>9</sup>	6	

<b>Recomendación 3 – Nisina, SIN 234</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.6.4	La CE no está de acuerdo. La dosis máxima es demasiado elevada. Un niño podría alcanzar la IDA consumiendo 50 g de queso elaborado. 12.5 mg/kg sería suficiente para obtener el fin tecnológico.	Queso elaborado, fundido	250	mg/kg	Nota 28	6	1) La dosis máxima es demasiado elevada. Una dosis de 12,5 mg/kg es tecnológicamente adecuada. 2) Existe legislación nacional para reglamentar su uso como antimicrobiano en quesos pasteurizados y elaborados para untar (incluidos los que contienen fruta, hortalizas o carnes) en dosis de 250 mg/kg. 3) La dosis de 12,5 mg/kg de nisina es adecuada para el queso elaborado a fin de controlar la formación de organismos productores de esporas.
08.0	La CE se opone al uso de nisina en alimentos básicos como la carne y los productos cárnicos. La IDA numérica muy baja de la nisina (0,825 mg/kg) llevaría fácilmente a una preocupación sobre la ingestión. La dosis máxima es demasiado elevada. Un niño excedería la IDA consumiendo 25 g de carne/productos cárnicos.	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	500	mg/kg	Nota 28	3	Se requiere más información sobre el uso de nisina en la categoría general 8.0 "Carne y productos cárnicos", ya que la adopción de la disposición permitiría el uso de conservantes en productos de carne fresca.

<sup>9</sup> Nota C: Uso exclusivamente en leches fermentadas (aromatizadas) que hayan recibido tratamiento térmico.

<b>Recomendación 3 – Nisina, SIN 234</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
10.2.1	A la nisina se le ha asignado una IDA numérica. Por tanto debería establecerse una dosis máxima numérica.	Productos líquidos a base de huevo		BPF	Nota 28	3	

### ÉSTERES DE ASCORBILO (SIN 304, 305)

7. En su 17ª reunión (1973) el JECFA asignó a los ésteres de ascorbilo una IDA de grupo de 1,25 mg/kg pc.

8. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los ésteres de ascorbilo aparecen asociados a la función tecnológica de antioxidantes.

<b>Recomendación 1 – Ésteres de ascorbilo, SIN 304, 305</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los ésteres de ascorbilo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.6.1	Queso no madurado	500	mg/kg	Nota 10 <sup>10</sup>	3	
13.1.1	Preparados para lactantes	10	mg/kg	Notas <del>10</del> , 15 <sup>11</sup> , y 72 <sup>12</sup>	6	<p><b>1)</b> De acuerdo con Codex STAN 72-1981 (Preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes): disposición sobre el uso del palmitato de ascorbilo como antioxidante en dosis máximas de 1mg/100 ml en los preparados tal como se consumen.</p> <p><b>2)</b> Las notas deben corresponder a la norma del Codex 72-1981, rev. 2007 (Preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes). En estas normas sólo hay disposiciones para el palmitato de ascorbilo, mientras que en la Nota 10 se hace referencia al estearato ascórbico. Debería examinarse la mención de ambos ésteres.</p>
13.1.2	Preparados de continuación	50	mg/kg	Notas <del>10</del> , 72 y 15	6	<p><b>1)</b> De acuerdo con Codex STAN 156-1987 (Preparados de continuación): disposición sobre el uso del palmitato de ascorbilo como antioxidante en dosis máximas de 5 mg/100 ml en los preparados tal como se consumen.</p> <p><b>2)</b> Las notas deben corresponder a la Norma del Codex 156-1987 (Preparados de continuación) y a la Norma 74-1981 (Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños). En estas normas sólo hay disposiciones para el palmitato de ascorbilo, mientras que en la Nota 10 se hace referencia al estearato ascórbico. Se debería examinar la mención de ambos ésteres. Además, la Nota 15 (Tomando como base las grasas o los aceites) también se puede aplicar a la categoría de alimentos 13.1.2.</p>

<sup>10</sup> **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

<sup>11</sup> **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

<sup>12</sup> **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

<b>Recomendación 1 – Ésteres de ascorbilo, SIN 304, 305</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los ésteres de ascorbilo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
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	500	mg/kg	Nota 10	3	

**OBSERVACIONES DE LA CE: LA CE ESTÁ DE ACUERDO CON LA RECOMENDACIÓN 1.**

**PERO LA CE PROPONE QUE LA DOSIS MÁXIMA SE REDUZCA EN LA CATEGORÍA 1.6.1 (50G DE CONSUMO DE QUESO NO MADURADO SON SUFICIENTES PARA QUE UN NIÑO ALCANCE LA IDA)**

<b>Recomendación 2 – Ésteres de ascorbilo, SIN 304, 305</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los ésteres de ascorbilo en la NGAA.							
<b>Cat. de Alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
06.4.3	La CE se opone. Además la dosis máxima es demasiado elevada (un niño alcanza la IDA consumiendo solamente 50 g de alimentos)	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	500	mg/kg	Nota 10	3	1) De acuerdo con la Norma 249-2006 (Fideos instantáneos) como antioxidantes, en una dosis máxima de 500 mg/kg, solos o en combinación con estearato de ascorbilo. 2) Solamente en los fideos pero no en las pastas precocidas.
06.4.3	La CE está de acuerdo solamente en los fideos. En la pasta no hay justificación tecnológica.	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20	mg/kg	Nota 10	8	

**GALATO DE PROPILO (SIN 310)**

9. En su 46ª reunión (1996) el JECFA asignó al galato de propilo una IDA de 1,4 mg/kg pc.

10. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) el galato de propilo aparece asociado a la función tecnológica de antioxidante.

<b>Recomendación 1 – Galato de propilo, SIN 310</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>revoque</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el galato de propilo en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
06.4.3	La CE está de acuerdo	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg	Notas 15 y 130 <sup>13</sup>	8	Consecuencia de la recomendación de adoptar esta disposición en la categoría de alimentos 06.4.3 en el trámite 3.

<sup>13</sup> **Nota 130:** Sólidos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

<b>Recomendación 2 – Galato de propilo, SIN 310</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el galato de propilo en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el GTe
06.4.3	La CE se opone al uso de galato de propilo en pastas precocidas porque no hay justificación tecnológica para utilizar este aditivo alimentario.  Debería añadirse la nota 153.	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 y 130	3	De acuerdo con Codex STAN 249-2006 (Fideos instantáneos): disposición sobre el uso del galato de propilo como antioxidante en dosis máximas de 200 mg/kg, sólo o en combinación con TBHQ, BHA o BHT.

<b>Recomendación 3 – Galato de propilo, SIN 310</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el galato de propilo en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el GTe
12.5	El galato de propilo no es necesario tecnológicamente en todas las sopas, su función antioxidante solamente es necesaria en los productos en polvo y deshidratados	Sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 y 130	3	1) De acuerdo con Codex STAN 117-1981 ("Bouillons" y consomés): disposición sobre el uso de galato de propilo como antioxidante en dosis máximas de 200 mg/kg, sólo o en combinación con TBHQ, BHA o BHT. 2) Este aditivo no es necesario tecnológicamente en todas las sopas; su función de antioxidante sólo es necesaria en los productos en polvo y deshidratados comprendidos en la categoría 12.5.2.
12.5.2	La CE está de acuerdo	Mezclas para sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 y 130	8	

#### **FOSFATOS (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)**

11. En su 29ª reunión (1985) el JECFA asignó a los fosfatos una IDA de grupo de 70 mg/kg pc.

12. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los fosfatos aparecen asociados a las funciones tecnológicas de reguladores de la acidez, secuestrantes, emulsionantes, agentes texturizadores, estabilizadores y agentes de retención de la humedad.

<b>Recomendación 1 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el GTe
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 100	mg/kg	Nota 33 <sup>14</sup>	6	
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	200	mg/kg	Nota 33	6	1) Se cuestiona la necesidad técnica. 2) En los países miembros no se permite su uso en hortalizas frescas no tratadas. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.

<sup>14</sup> Nota 33: Como fósforo.



**OBSERVACIONES DE LA CE: LA CE ESTÁ DE ACUERDO CON LA RECOMENDACIÓN 1**

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
01.1.2	La CE está de acuerdo	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1 320	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b> <sup>15</sup>	6	Se justifica tecnológicamente el uso de estos aditivos. Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.3.1	La CE está de acuerdo	Leche condensada (natural)	880	mg/kg	Notas 33, 34 <sup>16</sup> , y <b>88</b>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.3.2	La dosis máxima parece elevada	Blanqueadores de bebidas	22 000	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.5.1	La CE está de acuerdo	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	4 400	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.5.2	La CE está de acuerdo	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4400	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	3	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.6.4	La CE está de acuerdo. Si bien la dosis máxima debería reducirse debido a la preocupación sobre la ingestión. Un niño podría alcanzar la IDA consumiendo 100 g de queso elaborado. 8.7 g/kg debería ser suficiente para obtener el efecto tecnológico.	Queso elaborado, fundido	14 050	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451, 452 y 541.
01.6.5	La CE está de acuerdo. Si bien la dosis máxima debería reducirse debido a la preocupación sobre la ingestión. Un niño podría alcanzar la IDA consumiendo 106 g de productos análogos al queso.	Productos análogos al queso	13 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451, 452 y 541.

<sup>15</sup> **Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.

<sup>16</sup> **Nota 34:** Tomando como base el anhidro.

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
02.1.2	La CE no está de acuerdo. No se ha reconocido que haya una necesidad tecnológica de fosfatos en los aceites y grasas simples. La CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingredientes procederían los fosfatos.	Grasas y aceites vegetales	220	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338 y 341.
02.1.3	La CE no está de acuerdo. No se ha reconocido que haya una necesidad tecnológica de fosfatos en los aceites y grasas simples. La CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingredientes procederían los fosfatos.	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	220	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339 y 341.
02.2.2	La CE está de acuerdo	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341 y 451.
02.3	La CE está de acuerdo	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451, 452.
04.1.2.3	La CE no está de acuerdo. Se pregunta la necesidad tecnológica.	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	2 200	mg/kg	Nota 33	3	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341, 451 y 452.
04.1.2.6	La CE está de acuerdo	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 100	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341.

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
04.1.2.10		Productos de fruta fermentada	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 340 y 342.
04.2.1.2	La CE está de acuerdo	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	1 760	mg/kg	Notas 16 <sup>17</sup> y 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.2	La CE no está de acuerdo	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	5 000	mg/kg	Notas 33 y 76 <sup>18</sup>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.3	La CE no está de acuerdo	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	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.5	La CE no está de acuerdo y cuestiona la necesidad tecnológica, porque los fosfatos se utilizan principalmente como retención del agua.	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))	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.5	La CE no está de acuerdo	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))	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.

<sup>17</sup> **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

<sup>18</sup> **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
04.2.2.6	La CE no está de acuerdo	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	2 200	mg/kg	Notas 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.8	Solamente para productos procesados de patatas (papas).	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
05.1.3	La CE no está de acuerdo	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	<b>2 200</b>	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 343, 450, 451 y 452
05.1.5		Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 343, 450, 451 y 452
05.3	La CE está de acuerdo	Goma de mascar	44 000	mg/kg	Nota 33	6	El uso de fosfatos en la goma de mascar no es motivo de preocupación por cuestiones de inocuidad ya que los fosfatos forman parte de la fuente de nutrientes del fósforo para el cuerpo humano. Los fosfatos desempeñan una función importante en una gran variedad de gomas de mascar y también se utilizan específicamente con calcio en gomas de mascar especiales. Los fosfatos usados en esta categoría son: 341 y 451.
06.2.1	La CE cuestiona la necesidad tecnológica de una dosis máxima tan elevada. La dosis máxima se debería bajar a 2,5 g/kg (excepto en la harina leudante)	Harinas	11 900	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 342 y 450.

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
06.3	La CE está de acuerdo	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341 y 450.
06.6	La CE está de acuerdo	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5 600	mg/kg	Nota 33	3	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341 450 y 541.
08.2.2	La CE está de acuerdo	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	3 100	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
08.2.3	La CE está de acuerdo	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
08.3	La CE está de acuerdo	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
08.4	La CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1 100	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339 y 340.
09.3.1	La CE no está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.3.2	La CE no está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.3.3	La CE no está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
09.3.4	Solamente en crustáceos y pasta de pescado.	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
10.2.1	La CE está de acuerdo	Productos líquidos a base de huevo	4 400	mg/kg	Notas 33 y 67 <sup>19</sup>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
10.2.2		Productos congelados a base de huevo	1 290	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
10.2.3	La CE no está de acuerdo	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	BPF		Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
10.3	La CE no está de acuerdo	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	1 000	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
11.4		Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	1 320	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338 y 341.
11.6		Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1 000	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341.
12.1.2	La CE está de acuerdo	Sucedáneos de la sal	4 400	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341.
12.2.2	La CE está de acuerdo	Aderezos y condimentos	4 400	mg/kg	Nota 33	3	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341 y 451.
12.4	La CE no está de acuerdo. Se agradecería que se aclarase la necesidad del fosfato como regulador de la acidez.	Mostazas	1 320	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339 y 451.
12.5.1	La CE está de acuerdo	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	1 320	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 450 y 451.

<sup>19</sup> **Nota 67:** Salvo para uso en claras de huevo líquidas a 8 800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14 700 mg/kg como fósforo.

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
12.5.2	La CE cuestiona la dosis máxima propuesta. La dosis máxima debería reducirse a 1,3 g/kg que es suficiente para obtener la función tecnológica.	Mezclas para sopas y caldos	6 600	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 450 y 451.
13.3	La CE está de acuerdo	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341 y 343.
13.4	La CE está de acuerdo	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341 y 343.
13.5	La CE está de acuerdo	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	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341 y 343.
14.2.1	La CE no está de acuerdo. La CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Cerveza y bebidas a base de malta	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 342 y 452.
14.2.2	La CE está de acuerdo pero cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Sidra y sidra de pera	880	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338 y 452.
14.2.3	La CE no está de acuerdo. Tampoco está permitido por la OIV. La CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Vinos de uva	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 342, 451 y 452.

<b>Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTe</b>
14.2.4	La CE no está de acuerdo. Se pregunta la necesidad tecnológica. Además la CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Vinos (distintos de los de uva)	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 342, 451 y 452.
14.2.5	La CE está de acuerdo pero cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Aguamiel	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 342, 451 y 452.
14.2.6	La CE está de acuerdo pero cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 342, 451 y 452.
15.0	La CE está de acuerdo	Aperitivos listos para el consumo	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 341, 450, 451 y 452.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.1.1	Sólo en leche UHT y esterilizada. Además, la dosis máxima se debería reducir a 400 mg/kg, suficiente para obtener la función tecnológica. La CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1 500	mg/kg	Notas 33 y 88	3	<b>1)</b> Anteriormente, la industria del Canadá señaló que el uso de fosfato monoamónico en el suero de mantequilla (natural) en dosis de 270 ppm expresado como fósforo es suficiente tecnológicamente. <b>2)</b> Sólo en leche UHT y esterilizada. Además, la dosis máxima se debería reducir a 400 mg/kg, suficiente para obtener la función tecnológica. <b>3)</b> Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.



<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.2	La dosis máxima se debería reducir 1 000 mg/kg de acuerdo con la propuesta formulada en el Apéndice VI de Alinorm 08/31/11, para adopción en la 31ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CL 2008/02-MMP). La CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	3	1) Se debería reducir a 1 000 mg/kg (comoP) de acuerdo a la propuesta formulada en el Apéndice VI de Alinorm 08/31/11, para adopción en la 31ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CL 2008/02-MMP). 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452
01.4	La dosis máxima parece excesiva. En el Apéndice V de Alinorm 08/31/11 se ha propuesto un valor de 1 100 mg /kg para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas.	Nata (crema) (natural) y productos análogos	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	6	1) En el Apéndice VI de Alinorm 08/31/11 se propone un valor de 1 100 mg/kg (como fósforo) para las natas y las natas preparadas. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.6.1	La dosis máxima parece excesiva. Unos 1 000 mg/kg parecen suficiente para obtener la función tecnológica (Stan 273-1968; stan 275-1973).	Queso no madurado	10 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Una dosis de 1 000 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica (Stan 273-1968 Stan 275-1973). 2) Reducir la dosis máxima a 3 500 mg/kg, como se menciona en la Norma del Codex 221 (2001) para el Queso no madurado. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450i y 450 ii, 452 y 541.
01.6.2	La CE no está de acuerdo. No están permitidos en ninguna de las otras normas para productos pertinentes.	Queso madurado	880	mg/kg	Nota 33	6	1) No están permitidos en ninguna de las otras normas para productos de queso. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450i y 450 ii, 452 y 541.
01.7	La dosis máxima parece excesiva. Una dosis máxima de 1 500 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10 500	mg/kg	Nota 33	3	1) Parece suficiente una dosis máxima de 1 500 mg/kg (como fósforo) para lograr la función tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450, 451 y 452

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.8.1		Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	880	mg/kg	Nota 33	6	1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar fosfato de calcio tribásico en el suero líquido como soporte del peróxido de benzoilo, pero en dosis inferiores que las aquí propuestas. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452
02.4	Una dosis máxima de 1 500 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	7 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Parece suficiente una dosis máxima de 1 500 mg/kg (como fósforo) para lograr la función tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450
03.0	La CE se opone, la dosis máxima es demasiado elevada. Una dosis máxima de 500 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	12 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Parece suficiente una dosis máxima de 500 mg/kg (como fósforo) para lograr la función tecnológica. 2) Se recomienda reducir el valor máximo a 7 500. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450 y 452.
04.1.2.1	La CE no está de acuerdo. No hay necesidad tecnológica.	Frutas congeladas	200	mg/kg	Nota 33	6	1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos. 2) Se debería elevar la dosis máxima a 350 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color a lo largo de toda la duración de estos alimentos. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 450 y 452.
04.1.2.2	La CE no está de acuerdo. No hay necesidad tecnológica.	Frutas desecadas	10	mg/kg	Nota 33	6	1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos. 2) Se debería elevar la dosis máxima a 500 mg/kg, ya que ese límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color a lo largo de toda la duración de estos alimentos. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 450 y 452.
04.1.2.4	La CE no está de acuerdo.	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg	Nota 33	6	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341, 451, 452.
04.1.2.5	La CE no está de acuerdo.	Confituras, jaleas, mermeladas	530	mg/kg	Nota 33	6	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341i

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.1.2.7	La CE está de acuerdo	Frutas confitadas	10	mg/kg	Nota 33	6	1) Modificar la dosis máxima a 350 mg/kg. Este límite es necesario para obtener una activación adecuada del agua y estabilizar el color a lo largo de la duración de estos alimentos. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 450 y 452
04.1.2.8	La CE no está de acuerdo. Una dosis máxima de 400 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Una dosis máxima de 400 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para lograr la función tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341i
04.1.2.9	La CE no está de acuerdo. La dosis máxima de 1 500 mg/kg parece suficiente para obtener la función tecnológica.	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	7 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Una dosis máxima de (como fósforo) parece suficiente para lograr la función tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341i
04.1.2.11	La CE no está de acuerdo. La dosis máxima parece excesiva.	Rellenos de fruta para pastelería	7 000	mg/kg	Nota 33	6	1) La dosis máxima parece excesiva. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338 y 341i.
04.2.1.3	La CE no está de acuerdo salvo para los productos de patatas (papas) procesados.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	5 600	mg/kg	Notas 33 y 76	6	1) Añádase la nota "Sólo en productos de papa elaborada". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.1	La CE no está de acuerdo salvo para los productos de patatas (papas) procesados.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	5 000	mg/kg	Notas 33 y 76	6	1) Añádase la nota "Sólo en productos de papa elaborada". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.2.2.4	La CE no está de acuerdo	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	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que los fosfatos se utilizan principalmente como agentes para retener el agua. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.7	La CE no está de acuerdo	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que los fosfatos se utilizan principalmente como agentes para retener el agua. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.8	La CE no está de acuerdo salvo para los productos de patatas (papas) procesados.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	1) Añádase la nota "Sólo en productos de papa elaborada". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
05.1.1	La CE no está de acuerdo. Además, la CE cuestiona el uso de la nota 88 (transferencia del ingrediente) y se pregunta de qué ingrediente procederían los fosfatos.	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	6 000	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	6	1) La Norma 105-1981 no permite utilizarlos en el cacao en polvo. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341, 343 y 450.
05.1.4	La CE no está de acuerdo	Productos de cacao y chocolate	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Los fosfatos desempeñan la función tecnológica de emulsionantes y esta dosis es necesaria para obtener el efecto previsto. 2) La Norma 87-1981 no autoriza el uso en productos de chocolate. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 343, 450, 451 and 452.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
05.2	La CE no está de acuerdo	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.	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Se necesitan 10 000 mg/kg para la aplicación técnica en productos de caramelo duro y blando. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 341, 450.
05.4	La CE no está de acuerdo. La dosis máxima parece excesiva.	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	7 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Una dosis máxima de 1 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para lograr la función tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 450 and 452
06.1	La CE no está de acuerdo. No hay necesidad en este alimento básico.	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	440	mg/kg	Nota 33	6	1) Se cuestiona la función tecnológica en este producto básico. 2) Podrían requerirse aproximadamente niveles superiores de 4 000 mg/kg para contribuir a una función antiaglutinante. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450, 451 y 45
06.2.2		Almidones	6 200	mg/kg	Nota 33	3	1) Se pidió más información. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339 y 451
06.4.1	La CE está de acuerdo salvo en la pasta.	Pastas y fideos frescos y productos análogos	2 000	mg/kg	Nota 33	3	1) No se reconoce la necesidad en la pasta fresca. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341, 450, 451 y 452
06.4.2	La CE está de acuerdo salvo en la pasta.	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	1) No se reconoce la necesidad en la pasta fresca. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341, 450, 451 y 452
06.4.3	La CE está de acuerdo salvo en la pasta.	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	1) Necesidad tecnológica como emulsionante y la dosis máxima es necesaria para obtener la función prevista. 2) Añádase la nota "Sólo en los fideos". 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341, 450, 451 y 452.
06.5	La dosis máxima parece excesiva.	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	7 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Parece suficiente una dosis de 1 500 mg/kg (como fósforo) para lograr la función tecnológica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 341 and 450.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
07.0	La CE no está de acuerdo salvo en el <i>pan de soda</i>	Productos de panadería	9 300	mg/kg	Nota 33	6	1) Producto básico de gran consumo. Se cuestionó la necesidad tecnológica para todos los productos de esta categoría. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341, 343, 450, 452 y 541.
08.1.1	La CE no está de acuerdo. No hay necesidad en el alimento básico.	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	1 100	mg/kg	Nota 33	6	1) La industria indicó la necesidad tecnológica de utilizar fosfatos en piezas enteras o cortes de carne fresca y aves de corral (con un contenido explícito del porcentaje mínimo de proteínas). 2) Este aditivo no es necesario en la carne fresca sin elaborar. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450 y 452.
08.2.1	La CE está de acuerdo	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Este aditivo no es necesario en la carne fresca sin elaborar. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450 y 452

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
09.1.1	La CE no está de acuerdo. No hay necesidad en el pescado fresco.	Pescado fresco	BPF		Nota 33	6	<p>1) No es necesario en el pescado fresco (sólo es necesario cuando se congela el pescado a fin de prevenir pérdidas por exudación).</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.</p> <p>3) El uso de tratamientos a base de fosfatos incrementa la conservación y la estabilidad del pescado fresco. Se ha demostrado que los fosfatos producen los efectos técnicos de humectante y conservante. Se ha demostrado además que reducen la presencia de microorganismos en la superficie del pescado después del tratamiento inicial y a lo largo de la duración del producto, y que reducen los riesgos para la seguridad del consumidor. Los fosfatos han demostrado servir para retener la humedad (pérdidas por exudación). El efecto técnico de humectante complementa las características conservantes al mantener la aceptación del consumidor durante una conservación más prolongada.</p>
09.2.1	Solamente en pescado procesado, congelado y ultracongelado.	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) Añádase la nota: "Excluidos los productos pesqueros".</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.</p>
09.2.2	Salvo productos pesqueros	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) Añádase la nota: "Excluidos los productos pesqueros".</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.</p>
09.2.3	Sólo en moluscos y crustáceos congelados.	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) Añádase la nota: "Sólo en moluscos y crustáceos congelados".</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.</p>

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
09.2.4.1	Solamente en pasta de surimi, pescado y crustáceos.	Pescado y productos pesqueros cocidos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Añádase la nota: "Sólo en pasta de surimi, pescado y crustáceos". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.2.4.2	La CE está de acuerdo en productos crustáceos enlatados.	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Añádase la nota: "Sólo en moluscos y crustáceos congelados". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.2.5		Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200	mg/kg	Nota 33	3	1) Añádase la nota: "Sólo en pasta de pescado". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.3.4	La CE está de acuerdo en pasta de pescado y crustáceos.	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Añádase la nota: "Sólo en pasta de pescado y crustáceos". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.4	La CE está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) Reducir la dosis máxima a 400 mg/kg y añadir la nota: "Sólo en el surimi y en productos de crustáceos en lata". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
10.2.3	Ninguna observación. Se debería establecer al menos una dosis máxima.	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	BPF		Nota 33	6	1) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452. 2) Se debería elaborar una dosis numérica.
10.4	La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 1,36 mg/kg debería ser suficiente para obtener la función tecnológica.	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	7 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452. 2) La dosis máxima de 1 000 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para lograr la función tecnológica.



<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
12.2.1	La CE no está de acuerdo y cuestiona la función tecnológica.	Hierbas aromáticas y especias		BPF	Nota 33	6	1) Sustituir BPF por una dosis de uso numérica. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 341
12.6	La dosis máxima parece elevada.	Salsas y productos análogos	8 000	mg/kg	Nota 33	6	1) La dosis parece superior a lo necesario tecnológicamente. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339,340, 341 y 452.
12.7	La CE está de acuerdo. Se debería asignar una dosis numérica.	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3		BPF	Nota 33	6	1) Se requiere una dosis numérica adecuada. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 341, 450, 451 y 452.
13.2	La dosis parece elevada. Una dosis máxima de 0,45 g/kg debería ser suficiente para obtener la función tecnológica.	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2 200	mg/kg	Nota 33	6	1) El SIN 339 se usa para regular la acidez y este uso está de conformidad con los criterios expresados en la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. 2) Para que esta disposición esté de acuerdo con la Norma del Codex 074-1981, rev. 2006, Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños, la dosis propuesta sería superior ya que en esa norma se establecen 4 400 mg/kg como fósforo. 3) La dosis es demasiado alta. Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341 y 343.
13.6	La CE está de acuerdo	Complementos alimenticios	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Los fosfatos 340, 341 y 343 aportan nutrientes, ya sea en forma de fosfato de potasio, fosfato de calcio o fosfato de magnesio. La dosis máxima debería convertirse en BPF con el fin de satisfacer las necesidades nutricionales de los países o las regiones específicos.
14.1.2.2	La CE no está de acuerdo	Zumos (jugos) de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	1) Se recomienda armonizar con la dosis permitida de 1 000 mg/kg en los zumos y néctares de fruta. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.

<b>Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
14.1.2.4	La CE no está de acuerdo	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	1) Recomienda 1 000 mg/kg. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.
14.1.3.2	La CE no está de acuerdo	Néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	1) Recomienda 1 000 mg/kg. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.
14.1.3.4	La CE no está de acuerdo	Concentrados para néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	1) Recomienda 1 000 mg/kg. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.
14.1.4	La CE no está de acuerdo. La dosis máxima es demasiado elevada.	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	12 000	mg/kg	Nota 33	6	1) Parece muy excesiva la dosis máxima. Una dosis máxima de 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica. 2) Pensamos que la dosis máxima propuesta se basa en los fosfatos y no se expresa como fósforo (P, Nota 33). Recomienda adoptar 3 000 mg/kg como fósforo (Nota 33) con base en la necesidad tecnológica de SIN 452i. Para todos los demás fosfatos sería suficiente una dosis máxima de 1 000 mg/kg. 3) La dosis máxima debería cambiarse por BPF para satisfacer las necesidades nutricionales de los países o regiones en particular. 4) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452
14.1.5	Solamente para las bebidas a base de café para máquinas expendedoras.	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	880	mg/kg	Nota 33	6	1) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450 y 452 2) Añádase la nota: "Sólo para las bebidas a base de café para máquinas expendedoras de café, té instantáneo e infusiones de hierbas".
14.2.7	La dosis es excesiva. Alrededor de 0,5g /kg debería ser suficiente para obtener la necesidad tecnológica.	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	12 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	1) La dosis es excesiva. 2) Esta dosis de 12 000 mg/kg de fosfatos es necesaria debido a las condiciones específicas de formación de levaduras de las bebidas alcohólicas aromatizadas.

**Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **debata ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
16.0	La CE se opone	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	2,000	mg/kg	Nota 33	6	1) Se deberían especificar claramente los alimentos. 2) La cantidad necesaria de fosfatos depende de la aplicación específica del alimento. La dosis máxima se debería cambiar por BPF para satisfacer las necesidades nutricionales específicos de los distintos países o regiones. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 342,343, 450, 451, 452 y 542.

#### SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTICO (SIN 442)

13. En su 18ª reunión (1974) el JECFA asignó a las sales amónicas del ácido fosfático una IDA de 30 mg/kg pc.

14. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) las sales amónicas del ácido fosfático aparecen asociadas a la función tecnológica de emulsionantes.

**Recomendación 1 – Sales amónicas del ácido fosfático, SIN 442** El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las sales amónicas del ácido fosfático en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.7	La CE no está de acuerdo. Además, la norma del Codex 243-2003 no comprende toda la categoría 01.7 pero está restringida solamente a la leche fermentada.	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	mg/kg		6	1) De acuerdo con Codex STAN 243-2003 (Leches fermentadas [aromatizadas, tratadas térmicamente y no tratadas térmicamente]: el uso de aditivos de la clase "emulsionantes" se justifica tecnológicamente en las leches fermentadas aromatizadas y en las leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación. Se justifica el uso en la porción láctea. 2) La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
03.0	La CE no está de acuerdo.	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	7 500	mg/kg		6	La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
05.1.1	La CE está de acuerdo	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	10 000	mg/kg	Nota 97 <sup>20</sup>	6	1) De acuerdo con Codex STAN 105-1981 (Cacao en polvo [cacaos] y mezclas de cacao y azúcares) y con Codex STAN 141-1983 (Cacao en pasta [licor de cacao/chocolate] y la torta de cacao): disposición sobre el uso como emulsionante en dosis máximas de 10g/kg en el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate. 2) La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.

<sup>20</sup> **Nota 97:** En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.

**Recomendación 1 – Sales amónicas del ácido fosfatídico, SIN 442** El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las sales amónicas del ácido fosfatídico en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
05.1.4	La CE está de acuerdo	Productos de cacao y chocolate	10000	mg/kg		6	1) De acuerdo con Codex STAN 87-1981 (Chocolate): disposición sobre el uso como emulsionante a dosis máximas de 10g/kg sólo o mezclado con algunos otros emulsionantes, en los productos descritos en las secciones 2.1 y 2.2 de la norma para el producto. 2) La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
05.1.5	La CE está de acuerdo	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	10 000	mg/kg		6	

**Recomendación 2 – Sales amónicas del ácido fosfatídico, SIN 442** El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **debata ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las sales amónicas del ácido fosfatídico en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.1.2	La CE no está de acuerdo	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)		BPF		6	1) Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. 2) La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
01.4	La CE no está de acuerdo	Nata (crema) (natural) y productos análogos		BPF		6	1) Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. 2) En la norma del Codex para la nata (crema) y las natas preparadas (Codex Stan A-9-1976, rev 1-2003) no está permitido el uso del SIN 442. 3) De acuerdo con el anteproyecto de enmienda de la Lista de aditivos alimentarios de la Norma del Codex para la nata (crema) y las natas (cremas) preparadas (N08-2008), como se aprobó en la 40ª reunión del CCFA y como se adoptó en el 31º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. 4) La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
04.2.2.3	La CE no está de acuerdo. Se cuestiona la necesidad tecnológica del SIN 442 como emulsionante para estos productos.	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja		BPF		6	1) Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. 2) Se cuestiona la necesidad tecnológica del SIN 442 como emulsionante para estos productos. 3) La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.

<b>Recomendación 2 – Sales amónicas del ácido fosfatídico, SIN 442</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las sales amónicas del ácido fosfatídico en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
07.1.1	La CE no está de acuerdo y pide que se aclare la necesidad tecnológica de este aditivo.	Pan y productos de panadería ordinaria		BPF		6	1) Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. 2) La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.

**CICLODEXTRINA, BETA- (SIN 459)**

15. En su 44ª reunión (1995) el JECFA asignó a la ciclodextrina, *beta* una IDA de 5 mg/kg pc.

16. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) la ciclodextrina, *beta* aparece asociada a las funciones tecnológicas de estabilizador, aglutinante y sustancia inerte.

<b>Recomendación 1 – Ciclodextrina, beta, SIN 459</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la ciclodextrina, <i>beta</i> en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
06.4.3	La CE no está de acuerdo y cuestiona la necesidad tecnológica. Además, si un niño consume 100 g es suficiente para alcanzar la IDA.	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 000	mg/kg	Nota 153 <sup>21</sup>	3	1) De acuerdo con la norma del Codex 249-2006, Fideos instantáneos. 2) Para usarse sólo en los fideos instantáneos, no es necesaria en la pasta.

**SUCROGLICÉRIDOS (SIN 474)**

17. En su 49ª reunión (1997) el JECFA asignó a los sucroglicéridos una IDA de 30 mg/kg pc.

18. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) los sucroglicéridos aparecen asociados a la función tecnológica de emulsionantes.

<b>Recomendación 1 – Sucroglicéridos, SIN 474</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sucroglicéridos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTE
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	10 000	mg/kg		6	Por Codex STAN 104-1981 no está permitido su uso en el cacao en polvo ni en las mezclas secas de cacao y azúcares.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	5 000	mg/kg		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	5 000	mg/kg		6	
14.2.5	Aguamiel	5 000	mg/kg		6	

<sup>21</sup> **Nota 153:** Para uso en los fideos instantáneos únicamente.

**OBSERVACIONES DE LA CE: LA CE ESTÁ DE ACUERDO CON LA RECOMENDACIÓN 1**

<b>Recomendación 2– Sucroglicéridos, SIN 474</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sucroglicéridos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.1.2	La CE está de acuerdo	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5 000	mg/kg		6	De acuerdo con el anteproyecto de enmienda de la Norma para aditivos para las leches fermentadas correspondiente a las bebidas a base de leche fermentada (Codex STAN 243-2003), según se aprobó en la 40ª reunión del CCFA y como la adoptó la Comisión del Codex Alimentarius en su 31º período de sesiones.
01.3.2	La CE está de acuerdo	Blanqueadores de bebidas	2 000	mg/kg		6	
01.5.1	La CE está de acuerdo	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10 000	mg/kg		6	
01.7	La CE está de acuerdo	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	mg/kg		6	De acuerdo con el anteproyecto de enmienda de la Norma para aditivos para las leches fermentadas correspondiente a las bebidas a base de leche fermentada (Codex STAN 243-2003), según se aprobó en la 40ª reunión del CCFA y como la adoptó la Comisión del Codex Alimentarius en su 31º período de sesiones.
02.2.2	La CE está de acuerdo	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000	mg/kg	<b>Nota 102</b> <sup>22</sup>	6	<b>1)</b> De acuerdo con Codex STAN 253-2006 (Materias grasas lácteas para untar) y Codex STAN 256-2007; disposición para uso como emulsionante en dosis de 10 000 mg/kg, y, en las materias grasas lácteas para untar, sólo para hornear. <b>2)</b> Sólo para hornear.
02.3	La CE está de acuerdo	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	10 000	mg/kg	<b>Nota 102</b>	6	Sólo para hornear.
02.4	La CE está de acuerdo	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	<b>5 000</b>	mg/kg		6	La dosis de 5 000 mg/kg es adecuada para la necesidad tecnológica.
03.0	La CE está de acuerdo	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	<b>5 000</b>	mg/kg		3	La dosis de 5 000 mg/kg es adecuada para la necesidad tecnológica.
04.1.1.2	La CE está de acuerdo	Frutas frescas tratadas en la superficie		BPF		6	

<sup>22</sup> **Nota 102:** Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.

<b>Recomendación 2– Sucroglicéridos, SIN 474</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sucroglicéridos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.1.2.9	La CE está de acuerdo	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	5 000	mg/kg		6	
04.2.2.6	La CE está de acuerdo	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	5 000	mg/kg		6	

<b>Recomendación 2– Sucroglicéridos, SIN 474</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sucroglicéridos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
05.2	La CE está de acuerdo	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	5 000	mg/kg		6	
05.3	La CE está de acuerdo	Goma de mascar	<b>10 000</b>	mg/kg	<b>Nota D<sup>23</sup></b>	6	<p><b>1)</b> La dosis de 10 000 mg/kg es adecuada.</p> <p><b>2)</b> Se requieren 10 000 mg/kg para la aplicación técnica en los productos.</p> <p><b>3)</b> En la Unión Europea y en los Estados Unidos está aprobado el uso de sucroglicéridos en la goma de mascar. El uso de sucroglicéridos está permitido en los Estados Unidos, México y Taiwán en dosis de BPF. En la Unión Europea, actualmente se permite el uso de sucroglicéridos en la goma de mascar sólo o mezclados con ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) en dosis de 10 000 mg/kg. En Rusia está aprobado el uso de sucroglicéridos en la goma en dosis de 10 000 mg/kg.</p> <p><b>4)</b> La IDA del JECFA es una IDA de grupo que comprende tanto los sucroglicéridos como los ésteres de ácidos grasos y sacarosa. Por lo tanto, añádase una nota respecto al uso único o en combinación con ésteres de ácidos grasos y sacarosa. (INS 473).</p>
06.5	La CE está de acuerdo	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	5 000	mg/kg		6	
07.2	La CE está de acuerdo	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	10 000	mg/kg		6	
08.2.2	La CE está de acuerdo	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	5 000	mg/kg	Nota 15	6	

<sup>23</sup> Nota D: para utilizar solo o en combinación: Sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y sucroglicéridos (SIN 474).



<b>Recomendación 2– Sucroglicéridos, SIN 474</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sucroglicéridos en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
08.3.2	La CE está de acuerdo	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5 000	mg/kg	Nota 15	6	
10.4	La CE está de acuerdo	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	5 000	mg/kg		6	
12.5	La CE está de acuerdo	Sopas y caldos	2 000	mg/kg		6	De acuerdo con Codex STAN 117-1981 ("Bouillons" y consomés): disposición para uso como emulsionante en dosis máximas de 2 g/L en productos listos para el consumo.
12.6	La CE está de acuerdo	Salsas y productos análogos	10 000	mg/kg		6	
13.3	La CE está de acuerdo	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5 000	mg/kg		6	
13.4	La CE está de acuerdo	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	5 000	mg/kg		6	
13.6	La CE está de acuerdo	Complementos alimenticios		BPF		6	
14.1.4	La CE está de acuerdo	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	5 000	mg/kg	<b>Nota E</b> <sup>24</sup>	6	<b>1)</b> En muchos países está permitido el uso de sucroglicéridos en dosis de 5 000 mg/kg, como en los PM de la CE, en bebidas sin alcohol, de coco, almendras y a base de anís. En dosis de uso inferiores en refrescos (200 mg/kg), también se pueden utilizar como: 1) opción de estabilizadores, 2) para impartir opacidad a bebidas de cítricos y 3) para sustituir o extender la goma de acacia. <b>2)</b> Modificar con la Nota "Sólo en bebidas sin alcohol a base de anís, de coco y almendra".
14.1.5	La CE está de acuerdo	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1 000	mg/kg	<b>Nota F</b> <sup>25</sup>	6	<b>1)</b> Modificar con la Nota "Sólo en café líquido en lata". <b>2)</b> Modificar con la Nota 160 (Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente".
14.2.6	La CE está de acuerdo	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5 000	mg/kg		6	

<sup>24</sup> **Nota E:** Para uso sólo en bebidas sin alcohol a base de anís, coco y almendra.

<sup>25</sup> **Nota F:** Para uso sólo en café líquido en lata.

<b>Recomendación 2– Sucroglicéridos, SIN 474</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sucroglicéridos en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
14.2.7	<b>La CE no está de acuerdo</b>	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	5 000	mg/kg		6	

#### **CITRATO DE ESTEARILO (SIN 484)**

19. En su 17ª reunión (1973) el JECFA asignó al citrato de estearilo una IDA de 50 mg/kg pc.
20. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) el citrato de estearilo aparece asociado a la función tecnológica de emulsionante y secuestrante.

<b>Recomendación 1 – Citrato de estearilo, SIN 484</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el citrato de estearilo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100	mg/kg	Nota 15	3	La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de este aditivo en la margarina, con esta dosis de uso.

#### **OBSERVACIONES DE LA CE: EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE DE LA CE EL CITRATO DE ESTEARILO NO ESTÁ PERMITIDO COMO ADITIVO ALIMENTARIO**

#### **ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE (SIN 962)**

21. En su 55ª reunión (2000) el JECFA concluyó que las partes de aspartamo y acesulfame están comprendidas en las IDA del aspartamo (40 mg/kg pc) y del acesulfame potásico (acesulfame K) (15 mg/kg pc).
22. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) se asocia a la sal de acesulfamo aspartame la función tecnológica de edulcorante.
23. El informe del GTe presentado en la 39ª reunión del CCFA señala que el anteproyecto de dosis máximas de uso aceptables para estas disposiciones figura actualmente en la NGAA expresado como sal de acesulfamo aspartamo o equivalentes de aspartamo o acesulfamo potásico.<sup>26</sup> Dado que el JECFA, concluyó que las partes de aspartamo y acesulfamo presentes en la sal de acesulfamo aspartame están incluidas en las IDA establecidas para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfamo potásico (SIN 950), la dosis equivalente de aspartamo y acesulfamo potásico del uso de la doble sal no debería exceder la dosis máxima de uso individual para el aspartamo o para el acesulfamo potásico.
24. El grupo especial de trabajo sobre la NGAA de la 40ª reunión del CCFA recomendó –con lo que estuvo de acuerdo el Comité– examinar las disposiciones para la sal de aspartamo acesulfame con el fin de garantizar su congruencia con las disposiciones para el aspartamo y el acesulfamo potásico, e informó que son congruentes.<sup>27</sup> Se pidió al GTe establecido en la 40ª reunión del CCFA que, entre sus tareas, elaborara recomendaciones para asegurar la congruencia entre las disposiciones para la sal de aspartamo acesulfame y las disposiciones para el aspartamo y el acesulfamo potásico.<sup>28</sup>
25. El GTe examinó un Documento de opciones que presentaba cuatro enfoques para resolver la cuestión de la base de notificación para la sal de aspartamo acesulfame.<sup>29</sup> A partir de las observaciones presentadas sobre el Documento de opciones, el GTe recomienda que el CCFA acepte el siguiente enfoque para expresar las dosis máximas de uso aceptables para la sal de aspartamo acesulfame.

#### **Recomendación 1 – Acesulfamo aspartame, sal de, SIN 962**

Las dosis de uso máximas se expresarán de la siguiente manera:

<sup>26</sup> CX/FA 07/39/9.

<sup>27</sup> ALINORM 08/31/12, párr. 72.

<sup>28</sup> ALINORM 08/31/12, párr. 78.

<sup>29</sup> El Documento de opciones se distribuyó a todos los miembros del GTE en el foro electrónico y no figura en el presente informe.

- a. Como equivalentes de aspartamo o de acesulfamo potásico
- b. Armonizadas con las dosis de uso máximas vigentes en la NGAA para el aspartamo y el acesulfamo potásico (es decir, la dosis máxima de sal se expresaría como aspartamo o acesulfamo potásico según el edulcorante que figure en la NGAA con la dosis máxima de uso más baja para esa categoría de alimentos).
- c. Sustituir las actuales notas 113<sup>30</sup> y 119<sup>31</sup> correspondientes al anteproyecto de disposiciones para la sal de acesulfamo aspartame con las notas siguientes:
- Nueva nota 113: Dosis de uso consignadas como equivalentes de acesulfamo potásico (la dosis máxima consignada se puede convertir en sal de acesulfamo aspartame dividiendo entre 0,44). El uso conjunto de sal de acesulfamo aspartame con acesulfamo potásico o con aspartamo no deberá superar las dosis máximas de cada uno, el acesulfamo potásico y el aspartamo (la dosis máxima consignada se puede convertir en equivalentes de aspartamo dividiendo entre 0,68).
  - Nueva nota 119: Dosis de uso consignadas como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima consignada se puede convertir a sal de acesulfamo aspartame dividiendo entre 0,64). El uso conjunto de sal de acesulfamo aspartame con acesulfamo potásico o con aspartamo no deberá superar las dosis máximas de cada uno, el acesulfamo potásico y el aspartamo (la dosis máxima consignada se puede convertir a equivalentes de aspartamo multiplicando por 0,68).
- d. Añádase la siguiente nota a todas las disposiciones para el acesulfamo potásico:
- No deberá superar la dosis máxima de uso para el acesulfamo potásico (SIN 950) usado solo o con sal de aspartamo acesulfame (SIN 952).
- e. Añádase la siguiente nota a todas las disposiciones para el aspartamo:
- No deberá superar la dosis máxima de uso para el aspartamo (SIN 951) usado solo o con sal de aspartamo acesulfame (SIN 952).

26. A continuación figuran los anteproyectos pendientes (Trámite 3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo acesulfame del documento CX/FA 07/39/9 (Parte 1) que se modificaron de la siguiente manera:

- Las notas 68<sup>32</sup>, 138<sup>33</sup>, 144<sup>34</sup> y 145<sup>35</sup> se sustituyeron con la Nota 161<sup>36</sup>, de conformidad con la decisión de la 39ª reunión del CCFA<sup>37</sup> sobre las disposiciones para otros edulcorantes (por ej., acesulfamo potásico, alitame, aspartamo, ciclamatos).
- La dosis máxima de uso para cada una de las disposiciones para la sal de acesulfamo aspartame se modificó para armonizarlas con las dosis máximas de uso vigentes en la NGAA para el aspartamo y el acesulfamo potásico. Estas dosis revisadas para la sal de acesulfamo aspartame se indican en **negrita**.

27. El grupo de trabajo especial para la NGAA de la 39ª reunión del CCFA estuvo de acuerdo en que los edulcorantes están justificados tecnológicamente en las categorías de alimentos<sup>38</sup> que a continuación se presentan en **amarillo**.

<sup>30</sup> **Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.

<sup>31</sup> **Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.

<sup>32</sup> **Nota 68:** Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.

<sup>33</sup> **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

<sup>34</sup> **Nota 144:** Para uso en productos agridulces únicamente.

<sup>35</sup> **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

<sup>36</sup> **Nota 161:** Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

<sup>37</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., párr. 102-103 y Apéndice VII.

<sup>38</sup> 39ª CCFA, CRD 1 Apéndice V.

<b>Recomendación 1 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
14.1.3.1	La CE no está de acuerdo. Añadir la nota 161	Néctares de frutas	350	mg/kg	Nueva Nota 113 <sup>39</sup>		Tanto el aspartamo como el acesulfamo potásico tienen dosis máximas establecidas en esta categoría en la NGAA. Si los principales elementos de la sal están permitidos en una categoría de alimentos, no habría razón para impedir el uso de la sal en los mismos.
14.1.3.3	La CE no está de acuerdo. Añadir la nota 161	Concentrados para néctares de frutas	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 127 <sup>40</sup>		Tanto el aspartamo como el acesulfamo potásico tienen dosis máximas establecidas en esta categoría en la NGAA. Si los principales elementos de la sal están permitidos en una categoría de alimentos, no habría razón para impedir el uso de la sal en los mismos.

<b>Recomendación 2 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
Cat. de alimentos N.º	Observaciones de la CE	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTE
01.1.2	La CE está de acuerdo	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	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
01.7	La CE está de acuerdo	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
02.4	La CE está de acuerdo	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
03.0	La CE está de acuerdo. Si bien debería asignarse la nueva nota 119 en vez de la nueva nota 113	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	800	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
04.1.2.4	La CE está de acuerdo	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
04.1.2.5	La CE está de acuerdo	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	mg/kg	Nueva Nota 119 <sup>41</sup> y Nota 161	3	

<sup>39</sup> Nueva Nota 113: Dosis de uso consignadas como equivalentes de acesulfamo potásico (la dosis máxima consignada se puede convertir en sal de acesulfamo aspartame dividiendo entre 0,44). El uso conjunto de sal de acesulfamo aspartame con acesulfamo potásico o aspartamo no deberá superar las dosis máximas de cada uno de éstos (la dosis máxima consignada se puede convertir en equivalentes de aspartamo dividiendo entre 0,68).

<sup>40</sup> Nota 127: Según se sirve al consumidor.

<sup>41</sup> Nueva Nota 119: Dosis de uso consignadas como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima consignada se puede convertir en sal de acesulfamo aspartame dividiendo entre 0,64). El uso conjunto de sal de acesulfamo aspartame con acesulfamo potá-

<b>Recomendación 2 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
04.1.2.6	La CE está de acuerdo. Si bien debería asignarse la nueva nota 119 en vez de la nueva nota 113	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
04.1.2.8	La CE está de acuerdo	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
04.1.2.9	La CE está de acuerdo	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	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	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
04.2.2.6	La CE está de acuerdo	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	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
05.1.5	Ninguna observación	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
06.3	La CE está de acuerdo. Si bien debería asignarse la nueva nota 119 en vez de la nueva nota 113	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
07.2	La CE está de acuerdo	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	<b>1 000</b>	mg/kg	Nota 77 <sup>42</sup> y <b>Nueva Nota 113</b>	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en esta categoría.

sico o aspartamo no deberá superar las dosis máximas de cada uno de éstos (la dosis máxima consignada se puede convertir en equivalentes de acesulfamo potásico multiplicando por 0,68)

<sup>42</sup> Nota 77: Para usos nutricionales especiales únicamente.

<b>Recomendación 2 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
09.3	La CE está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
09.4	La CE está de acuerdo	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
10.4	La CE está de acuerdo	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 119</b>	3	
11.6	La CE está de acuerdo	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		<b>Nueva Nota 113</b>	3	
12.4	La CE está de acuerdo	Mostazas	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
12.5	La CE está de acuerdo	Sopas y caldos	<b>110</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
12.7	La CE está de acuerdo	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
13.3	La CE propone reducir la dosis máxima a 450 mg/kg	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
13.4	La CE está de acuerdo	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	<b>450</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
13.5	La CE está de acuerdo	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>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
13.6	La CE está de acuerdo, pero propone añadir la nota 161	Complementos alimenticios	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	

<b>Recomendación 2 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
14.1.4	La CE está de acuerdo	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	<b>600</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 119, Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	Se recomienda introducir las dos notas, 113 y 119. En 2007 se adoptaron las disposiciones para el acesulfamo potásico y para el aspartamo con la misma dosis máxima de uso.
15.0	La CE está de acuerdo	Aperitivos listos para el consumo	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	

<b>Recomendación 3 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.2	La CE no está de acuerdo. Por motivos de concordancia aquí se debería seguir el mismo enfoque seguido por el CCFA en su 40ª reunión.	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1 130	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	1) La industria señaló una necesidad tecnológica de 500 ppm de acesulfamo potásico en las bebidas en general. 2) En su 40ª reunión el CCFA decidió suspender el trabajo sobre el aspartamo en 01.2. Por congruencia, debería aplicarse la misma lógica al SIN 962. 3) La Norma del Codex para las Leches fermentadas no permite el uso de edulcorantes en las leches fermentadas naturales (tratadas térmicamente y sin tratamiento térmico). Asimismo, no hay disposición en la NGAA para el uso de aspartamo en la categoría de alimentos 01.2.
01.3.2	La CE no está de acuerdo. El consumidor podría ser engañado. Debería añadirse la nota 161.	Blanqueadores de bebidas	<b>2 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
01.4.4	La CE no está de acuerdo. El consumidor podría ser engañado. Debería añadirse la nota 161.	Productos análogos a la nata (crema)	<b>1 550</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
01.5.2	La CE no está de acuerdo. El consumidor podría ser engañado. Debería añadirse la nota 161.	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.

<b>Recomendación 3 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.6.5	La CE no está de acuerdo. El consumidor podría ser engañado. Debería añadirse la nota 161.	Productos análogos al queso	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
02.3	La CE no está de acuerdo. El consumidor podría ser engañado. Debería añadirse la nota 161.	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
04.1.2.1	La CE no está de acuerdo. El consumidor podría ser engañado. Debería añadirse la nota 161.	Frutas congeladas	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
04.1.2.2	La CE no está de acuerdo. El consumidor podría ser engañado. Debería añadirse la nota 161.	Frutas desecadas	1 130	mg/kg		3	1) En la NGAA hay disposiciones para el uso de aspartamo y acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 04.1.2.2. Se propone modificar la dosis máxima a 500 mg/kg e incluir la Nota 113 a fin de reflejar la dosis máxima para el acesulfamo potásico en esta categoría de alimentos. 2) El uso podría desorientar al consumidor.
04.1.2.3	La CE está de acuerdo	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
04.1.2.7	Debería añadirse la nota 161	Frutas confitadas	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Añádase la Nota 116
04.1.2.10	La CE no está de acuerdo.	Productos de fruta fermentada	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Añádase la Nota 116
04.1.2.11	Debería añadirse la nota 161	Rellenos de fruta para pastelería	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en esta categoría, en dosis máximas de 1 000 mg/kg. Modificar la dosis máxima a 1 000 mg/kg, de conformidad con las categorías 4.1.2.5 y 4.1.2.6, Mermeladas y productos para untar. 2) Añádase la Nota 116.
04.1.2.12	Debería añadirse la nota 161	Frutas cocidas o fritas	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Se cuestiona la necesidad técnica.



<b>Recomendación 3 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
04.2.2.4	Debería añadirse la nota 161	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	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Se cuestiona la necesidad técnica.
04.2.2.5	Debería añadirse la nota 161. La CE propone que la dosis máxima se reduzca a 350 mg/kg que es suficiente para obtener el efecto tecnológico.	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	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	<b>1)</b> La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de aspartamo en dosis de 2 000 mg/kg en esta categoría. Se señala que hay una disposición en el Trámite 6 en la NGAA para el aspartamo, con una dosis máxima de 3 000 mg/kg en esta categoría de alimentos. <b>2)</b> Añádase la Nota 161
04.2.2.7	Debería añadirse la nota 161	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Añádase la Nota 161
05.1.2	Debería añadirse la nota 161	Mezclas de cacao (jarabes)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Añádase la Nota 161.
05.1.3	La CE está de acuerdo	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 2 500 mg/kg en dulces.
05.1.4	La CE está de acuerdo	Productos de cacao y chocolate	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 2 500 mg/kg en dulces.

<b>Recomendación 3 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
05.3	La CE no está de acuerdo. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg expresada como acesulfame potásico debería ser suficiente para lograr el efecto deseado. Debería añadirse la nota 161	Goma de mascar	<b>5 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 2 000 mg/kg en dulces.
05.4	Debería añadirse la nota 161	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 1 000 mg/kg en esta categoría.
06.5	La CE está de acuerdo	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 1 000 mg/kg en esta categoría.
07.1	La CE se opone. Posible exceso de la ingestión debido a alto consumo de esos alimentos básicos.	Pan y productos de panadería ordinaria	<b>1000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	1) Posible exceso de ingesta debido al elevado consumo de estos productos tan básicos. 2) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en esta categoría.
11.4	La CE no está de acuerdo	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	<b>1 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
12.2.2	La CE no está de acuerdo. Se cuestiona la necesidad tecnológica. Debería añadirse la nota 161.	Aderezos y condimentos	<b>2 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de aspartamo en dosis de 2 000 mg/kg, y no aspartamo potásico, en los condimentos. Se recomienda sustituir la Nota 113 con la 119 en esta categoría. 2) No hay necesidad tecnológica. El uso podría desorientar al consumidor.
12.3	La CE no está de acuerdo. Se cuestiona la necesidad tecnológica. Debería añadirse la nota 161.	Vinagres	<b>2 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	No hay necesidad tecnológica. El uso podría desorientar al consumidor

<b>Recomendación 3 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
14.1.2.2	La CE no está de acuerdo. Se cuestiona la necesidad tecnológica.	Zumos (jugos) de hortalizas	<b>1360</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	1) Se requiere la justificación tecnológica de una dosis tan elevada. Una dosis máxima de 350 mg expresada como acesulfamo potásico es suficiente para obtener el efecto previsto. 2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.1.2.2.
14.1.2.4	La CE no está de acuerdo. No hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico con respecto a esta subcategoría.	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	3 100	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 127</b>	3	1) Se requiere la justificación tecnológica de una dosis tan elevada. Una dosis máxima de 350 mg expresada como acesulfamo potásico es suficiente para obtener el efecto previsto. Añádase la Nota 161. 2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.1.2.4.
14.1.3.4	La CE no está de acuerdo. Debería añadirse la nota 161.	Concentrados para néctares de hortalizas	350	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 127</b>	3	Añádase la Nota 161
14.1.5	La CE no está de acuerdo. El uso podría engañar al consumidor. Debería añadirse la nota 161.	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	<b>600</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
14.2.1	Debería añadirse la nota 161. La dosis máxima es demasiado elevada y debería limitarse a 350 mg/kg (expresada como acesulfamo potásico)	Cerveza y bebidas a base de malta	790	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y nota 161</b>	3	1) La dosis máxima es demasiado elevada. Una dosis máxima de 350 mg/kg (expresada como acesulfamo potásico) debería bastar para obtener el efecto previsto. 2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.1.
14.2.2	La CE no está de acuerdo. La dosis máxima parece elevada.	Sidra y sidra de pera	790	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	1) La dosis máxima es demasiado elevada. Una dosis máxima de 350 mg/kg (expresada como acesulfamo potásico) debería bastar para obtener el efecto previsto. Añádase la Nota 161. 2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.2.

<b>Recomendación 3 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.							
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Observaciones de la CE</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
14.2.4	La CE no está de acuerdo. En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.4.	Vinos (distintos de los de uva)	1 080	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	1) El uso podría desorientar al consumidor. 2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.4.
14.2.7	La CE está de acuerdo	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Se debería introducir la Nota 113 en vez de la 119. Esta disposición para el acesulfamo potásico, y no para el aspartamo, se adoptó en 2007.

### CEFIC (Consejo Europeo de la Industria Química)

El Consejo Europeo de la Industria Química (CEFIC) representa a los fabricantes europeos establecidos en Europa y con actividad mundial de sustancias químicas, muchas de las cuales se utilizan en los alimentos o con los alimentos. En nombre del grupo sectorial (Asociación de Fosfatos y Ácido Fosfórico) de CEFIC se presentan las siguientes observaciones y propuestas en respuesta a CX/FA 09/41/6.

**Aditivos: Fosfatos (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-iii, 343i-iii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)**

#### Recomendación 1:

Cefic no tiene ninguna observación.

#### Recomendación 2:

A Cefic le gustaría hacer la siguiente observación general: “todos los fosfatos incluidos podrían utilizarse y podrían reemplazarse entre sí”, porque parece que la justificación solamente es para unos pocos fosfatos mientras que pueden utilizarse todos los fosfatos o mezclas de fosfatos.

#### Recomendación 3:

Lo mismo que en la recomendación 2 y suprimir el aditivo alimentario SIN 541 (fosfato de sodio y aluminio (ácido)) en la columna de la justificación que se ha mencionado por separado en las categorías de alimentos 01.6.1 queso no madurado, 01.6.2 queso madurado y 07.0 productos de panadería, porque el SIN 541 no está en la lista de los fosfatos mencionados.

### CEFS (Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar)

A CEFS (Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar) le gustaría comentar brevemente, en nombre de todos los fabricantes de azúcar de la UE y Suiza, el Informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), que se someterá a consideración en la 41ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

Anteproyecto de disposición en el Trámite 3 para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la categoría 11.4 Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar) (página 37 del informe)

El GTe sobre la NGAA recomendó que en su 41ª reunión el Comité debatiera ulteriormente el anteproyecto de disposición recomendado para la sal de aspartamo y acesulfamo en la categoría *11.4 Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)* puesto que hay un riesgo de engaño para los consumidores por el uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos.

A CEFS le gustaría recordar que en su 39ª reunión, el CCFA mantuvo un amplio debate sobre el uso general de edulcorantes en los alimentos. Se adoptó la nota 161, según la cual las autoridades nacionales tienen la posibilidad de pedir restricciones específicas sobre el uso de edulcorantes para garantizar que ese uso no engaña al consumidor, tiene ventajas y está justificado tecnológicamente. En particular, la legislación de la UE solamente autoriza el uso de edulcorantes en los productos que son de "energía reducida" o bien "sin adición de azúcares" o en alimentos para usos dietéticos especiales (PARNUTS).

De acuerdo con ello, CEFS cree que el uso de edulcorantes no debería estar permitido en la categoría de alimentos 11.4 de la NGAA, que no es de "energía reducida" ni "sin adición de azúcares". Las mezclas de "otros azúcares y jarabes" con edulcorantes están comprendidas en la categoría de alimentos 11.6 (edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de alta intensidad). Por tanto, el anteproyecto de disposición para la sal de aspartamo y acesulfamo en la categoría de alimentos 11.4 **debería suprimirse o al menos completarse con la nota 161.**

#### **EFEMA (La Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios)**

EFEMA tiene estatus de observador no gubernamental en el Codex Alimentarius y le gustaría presentar las observaciones siguientes en respuesta a la circular CX/FA 09/41/6.

EFEMA está de acuerdo con las siguientes disposiciones para las sales amónicas del ácido fosfatídico (SIN 442) en la NGAA, que figuran en la recomendación 1 (para su adopción) en el informe del GTe:

- 05.1.1, Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao 10 000 mg/kg
- 05.1.4, Productos de cacao y chocolate 10 000 mg/kg
- 05.1.5, Productos de imitación y sucedáneos del chocolate 10 000 mg/kg

#### **ICGMA (Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Productos Comestibles)**

El Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Productos Comestibles (ICGMA) es una organización no gubernamental que representa mundialmente a los fabricantes de alimentos y productos envasados para consumidores. ICGMA fomenta la armonización de las normas alimentarias y políticas científicas y es firme partidaria del Codex Alimentarius. ICGMA trabaja también para facilitar el comercio internacional de productos alimenticios eliminando o evitando las barreras artificiales al comercio y cree que la armonización global de las normas para aditivos alimentarios es importante para lograr ese objetivo. ICGMA expresa su agradecimiento a la delegación de Estados Unidos por su trabajo en el informe sobre la NGAA del grupo de trabajo por medios electrónicos. ICGMA agradece la oportunidad para contestar y se complace en ofrecer las siguientes observaciones al documento CX/FA 09/41/6.

En el Informe sobre la NGAA del grupo de trabajo por medios electrónicos se propone suspender algunas disposiciones para la nisina (productos de panadería fina 07.2, hortalizas en conserva/en latas o frascos o en bolsas 04.2.2.4, y sopas y caldos listos para el consumo 12.5.1) y se propone el uso de nisina en queso elaborado (01.6.4) a 250 mg/kg. Las observaciones siguientes ofrecen una justificación para mantener las disposiciones para aditivos alimentarios de la nisina:

- 1) Queso elaborado 01.6.4 a 15 mg/kg y para productos de panadería fina 07.2 a 6.25 mg/kg -

En base a la experiencia técnica y comercial, las dosis máximas necesarias para producir el efecto conservante deseado en estos productos son de 15 mg/kg para el queso elaborado y 6,25 mg/kg para los productos de panadería fina.

- 2) hortalizas en conserva/en latas o frascos o en bolsas 04.2.2.4 y sopas y caldos listos para el consumo 12.5.1 según BPF.

La pasteurización de hortalizas en conserva y sopas listas para el consumo no mata determinados vestigios bacterianos. El efecto funcional de la nisina es controlar la proliferación de estos vestigios bacterianos resistentes al calor después de la pasteurización. La nisina es un ingrediente extremadamente beneficioso en las sopas refrigeradas, mínimamente procesadas, listas para el consumo. Puede prevenir el deterioro en sopas en conserva procesadas adecuadamente cuando las latas se exponen a temperaturas elevadas durante los cálidos veranos en algunas zonas. Muchos de estos productos de sopa y hortalizas no se pueden procesar en regímenes de esterilización de calor total sin destruir sus cualidades organolépticas y nutritivas.

ICGMA recomienda que se reduzca la dosis máxima que se permite para las categorías de alimentos 01.6.4 (queso elaborado) y 07.2 (productos de panadería fina) y que las categorías de alimentos 04.2.2.4 (hortalizas en conserva/en latas o frascos) y 12.5.1 (sopas y caldos listos para el consumo) se mantengan según BPF.

**IDF (Federación Internacional de Productos Lácteos)**

Las observaciones de IDF se indican en los cambios realizados en la columna de justificación presentada al GTe.

<b>Recomendación 2 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los benzoatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada 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)	300	mg/kg	Nota 42	6	IDF está de acuerdo
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	300	mg/kg	Nota 42	6	IDF no está de acuerdo. Desde CODEX STAN 243, el uso de conservantes no está permitido en las <u>leches fermentadas naturales, sometidas a tratamiento térmico o no.</u>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	200	mg/kg	Nota 42	6	IDF está de acuerdo
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 000	mg/kg	Nota 42	6	IDF está de acuerdo con la adopción

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	IDF no recomienda su adopción.
01.6.1	Queso no madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	IDF: según la Norma del Codex 221, la dosis máxima es 1 000 mg/kg. Sin embargo, en algunos países el uso está permitido hasta 3 000 mg/kg por motivos tecnológicos.
01.6.2	Queso madurado	3 000	mg/kg	Nota 42	6	IDF: según la Norma del Codex 283, la dosis máxima es 1 000 mg/kg. Sin embargo, en algunos países el uso está permitido hasta 3 000 mg/kg por motivos tecnológicos.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	3 000	mg/kg	Nota 42	6	IDF: Los sorbatos deben permitirse como agente anti-moho. Los productos con un pH más elevado, como los quesos elaborados, necesitan dosis de sorbatos de 3 000 mg/kg.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	IDF: En los postres lácteos se necesitan sorbatos a 1 000 mg/kg independientemente del tratamiento térmico. IDF propone que se añada una nota de acuerdo con la Norma del Codex 243- Leches fermentadas: Uso permitido solamente en leche fermentada aromatizada tratada térmicamente.

**HIDROXIBENZOATOS, PARA- (SIN 214, 218)**

<b>Recomendación 2 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120	mg/kg	Notas 27	6	IDF está de acuerdo con que se añada una nueva nota para indicar que según la Norma del Codex 243 – Leches fermentadas, los hidroxibenzoatos no están permitidos en la leche fermentada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300	mg/kg	Notas 27	6	IDF está de acuerdo con que se añada una nueva nota para indicar que según la Norma del Codex 253 – Grasas lácteas para untar, los hidroxibenzoatos no están permitidos en las grasas lácteas para untar

<b>Recomendación 3 – Hidroxibenzoatos, para-, SIN 214, 218</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los parahidroxibenzoatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.6.2	Queso madurado	500	mg/kg	Nota 27	6	IDF está de acuerdo con la suspensión según la Norma del Codex 283 para el queso.

**NISINA (SIN 234)**

<b>Recomendación 1 – Nisina, SIN 234</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.6.5	Productos análogos al queso	12,5	mg/kg	Nota 28	6	IDF desea recomendar que se debata ulteriormente porque se ha propuesto la adopción de la nisina en el queso madurado y queso sin madurar, que pueden ser las fuentes para los productos sucedáneos del queso.

<b>Recomendación 2 – Nisina, SIN 234</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	10	mg/kg	Nota 28	6	Los conservantes no están permitidos en la Norma del Codex 288 para natas (cremas)
01.6.1	Queso no madurado	12,5	mg/kg	Nota 28	6	IDF está de acuerdo con la adopción de la nisina, que es un bacteriocida polipéptido purificado estable y muy eficiente (producido a partir de cepas diferentes de lactobacillus lactis) y se utiliza ampliamente en la elaboración del queso. Puede inhibir la germinación de vestigios y el desarrollo de clostridium, baccillus o listeria. Para el último caso, no hay un método alternativo que permita obtener el mismo nivel de seguridad. Con respecto a los demás vestigios, se utilizan también nitratos y lisozima. La razón fundamental para utilizar nisina es su capacidad para inhibir los vestigios que pueden sobrevivir a las temperaturas de pasteurización.
01.6.2	Queso madurado	12,5	mg/kg	Nota 28	6	

**Recomendación 2 – Nisina, SIN 234** El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg	Nota 28	3	IDF está de acuerdo con que se añada una nota para indicar que solamente es de uso en leches fermentadas (aromatizadas) sometidas a tratamiento térmico.

**Recomendación 3 – Nisina, SIN 234** El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **debata ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la nisina en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.6.4	Queso elaborado	250	mg/kg	Nota 28	6	IDF está de acuerdo con la adopción con una dosis de 12,5 mg/kg. La nisina, que es un bacteriocida polipéptido estable purificado y muy eficiente (producido a partir de distintas cepas de lactobacillus lactis) se utiliza ampliamente en la elaboración del queso. Puede inhibir la germinación de vestigios y la proliferación de clostridium, baccillus o listeria. En el caso de estas últimas, ningún método alternativo permite obtener el mismo nivel de seguridad. Con respecto a los demás vestigios, se utilizan también nitratos y lisozima. Por tanto la razón principal para utilizar nisina es la capacidad de inhibir los vestigios que pueden sobrevivir a las temperaturas de pasteurización.

#### ÉSTERES DE ASCORBILO (SIN 304, 305)

**Recomendación 1 – Ésteres de ascorbilo, SIN 304, 305**

El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los ésteres de ascorbilo en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	500	mg/kg	Nota 10 <sup>43</sup>	3	IDF está de acuerdo con la adopción

#### FOSFATOS (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

**Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** El GTe recomienda que en su 41ª el CCFA **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el 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)	1 320	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b> <sup>44</sup>	6	IDF está de acuerdo con la adopción. No obstante, debería permitirse una dosis superior de 2 500 mg/kg para estabilizar la matriz de proteínas en bebidas a base de suero.
01.3.1	Leche condensada (natural)	880	mg/kg	Notas 33, 34 <sup>45</sup> , y <b>88</b>	6	IDF está de acuerdo con la adopción
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	22 000	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	6	IDF está de acuerdo con la adopción
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	4 400	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	6	IDF indica una dosis de 5 000 mg/kg como fosfato que equivale a 2 180 mg/kg como fósforo (Norma del Codex 207)

<sup>43</sup> Nota 10: Como estearato de ascorbilo.

<sup>44</sup> Nota 88: Transferencia procedente del ingrediente.

<sup>45</sup> Nota 34: Tomando como base el anhídrido.



**Recomendación 2 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** El GTe recomienda que en su 41ª el CCFA **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el GTe
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4400	mg/kg	Notas 33 y 88	3	IDF está de acuerdo con la adopción
01.6.4	Queso elaborado, fundido	14 050	mg/kg	Nota 33	6	IDF está de acuerdo con la adopción
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Los fosfatos permitidos en la norma 253 son 338, 339, 340, 341. IDF indica una dosis de 880 mg/kg como fósforo para las mezclas de grasas para untar (Norma del Codex253).

**Recomendación 3 – Fosfatos, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **debata ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGAA.

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1 500	mg/kg	Notas 33 y 88	3	IDF está de acuerdo con la adopción de una dosis de 1 500 mg/kg para la leche UHT a fin de estabilizar el calcio debido a la alta temperatura. El uso de fosfatos es necesario en la leche UHT de cabra puesto que esta tecnología implica un problema de estabilidad de este tipo de leche debido al calor.
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	3	IDF indica una dosis de 1 000 mg/kg como fósforo en la Norma del Codex 243 – Leches fermentadas
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	2 200	mg/kg	Notas 33 y 88	6	IDF está de acuerdo con la adopción e indica una dosis de 2 000 mg/kg como fosfato que equivale a 880 mg/kg como fósforo en la Norma del Codex 288 para la Nata (crema)
01.6.1	Queso no madurado	10 000	mg/kg	Nota 33	6	IDF está de acuerdo con la adopción e indica una dosis de 3 500 mg/kg como fosfato que equivale a 1 530 mg/kg como fósforo en la Norma del Codex 221 para el queso no madurado.
01.6.2	Queso madurado	880	mg/kg	Nota 33	6	IDF recomienda que se suspenda puesto que no está permitido en a Norma del Codex 283 –Queso, sino solamente permitido en el queso no madurado y elaborado.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10 500	mg/kg	Nota 33	3	IDF recomienda que se añada una nota con una dosis de 1 000 mg/kg como fósforo para las leches fermentadas aromatizadas (Norma del Codex 243).
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	880	mg/kg	Nota 33	6	IDF recomienda la adopción de 1 320 mg/kg para lograr una estabilización y funcionalidad adecuadas para los sueros líquidos de contenido más elevado en proteínas utilizados para el procesado ulterior en concentrados de proteínas de suero.

**SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO (SIN 442)**

<b>Recomendación 1 – Sales amónicas del ácido fosfatídico, SIN 442</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las sales amónicas del ácido fosfatídico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	mg/kg		6	IDF está de acuerdo con la dosis propuesta, pero propone que se añada una nota que diga que el SIN 442 no está incluido en la Sección 4 de la Norma del Codex 243 Leches fermentadas.

**SUCROGLICÉRIDOS (SIN 474)**

<b>Recomendación 2– Sucroglicéridos, SIN 474</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sucroglicéridos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada 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)	5 000	mg/kg		6	IDF está de acuerdo con la adopción
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2 000	mg/kg		6	IDF está de acuerdo con la adopción, con una <b>dosis de</b> 3 000 mg/kg porque se utiliza como agente blanqueador, y como emulsionante y estabilizante.
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10 000	mg/kg		6	IDF está de acuerdo con la adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	mg/kg		6	IDF está de acuerdo con la adopción
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000	mg/kg	<b>Nota 102</b> <sup>46</sup>	6	IDF está de acuerdo con la adopción

**CITRATO DE ESTEARILO (SIN 484)**

<b>Recomendación 1 – Citrato de estearilo, SIN 484</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el citrato de estearilo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTe</b>
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100	mg/kg	Nota 15	3	IDF observa que este aditivo no figura en la Norma del Codex sobre grasas lácteas para untar (Codex STAN 253-2006)

**ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE (SIN 962)**

28. El Grupo de trabajo especial sobre la NGAA de la 39ª reunión del CCFA **convino** en que los edulcorantes están justificados tecnológicamente en las categorías de alimentos <sup>47</sup> que se indican en **amarillo**.

<b>Recomendación 2 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada 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)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	IDF está de acuerdo con la adopción

<sup>46</sup> **Nota 102:** Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.

<sup>47</sup> 39ª reunión del CCFA, CRD 1 Apéndice V.

<b>Recomendación 2 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b>						
El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTE
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	IDF está de acuerdo con la adopción

<b>Recomendación 3 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b>						
El GTe recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de acesulfamo aspartame en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1 130	mg/kg	Nueva Nota 113	3	IDF está de acuerdo con la suspensión porque en las categoría de alimentos “naturales” no se deberán permitir edulcorantes.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2 000	mg/kg	Nueva Nota 113	3	El uso podría confundir al consumidor. IDF está de acuerdo con la adopción, reconociendo que los agentes blanqueadores de las bebidas pueden ser aromatizados y edulcorados.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1 550	mg/kg	Nueva Nota 113	3	El uso podría confundir al consumidor. IDF está de acuerdo con la decisión del Grupo de trabajo especial sobre la NGAA de la 39ª reunión del CCFA de que los edulcorantes están justificados tecnológicamente en esta categoría de alimentos.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000	mg/kg	Nueva Nota 113	3	El uso podría confundir al consumidor. IDF está de acuerdo con la decisión del Grupo de trabajo especial sobre la NGAA de la 39ª reunión del CCFA de que los edulcorantes están justificados tecnológicamente en esta categoría de alimentos.
01.6.5	Productos análogos al queso	350	mg/kg	Nueva Nota 113	3	El uso podría confundir al consumidor. IDF está de acuerdo con la decisión del Grupo de trabajo especial sobre la NGAA de la 39ª reunión del CCFA de que los edulcorantes están justificados tecnológicamente en esta categoría de alimentos.

#### **IFAC (el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios)**

El Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC) agradece la oportunidad para presentar observaciones con respecto al documento CL 2008/10-FA2 del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Estamos de acuerdo con el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (CX/FA 09/41/6) en relación con las recomendaciones de suspender y adoptar los distintos aditivos alimentarios en las categorías indicadas. Esperamos continuar el trabajo con el Comité sobre las cuestiones recomendadas para "debatir ulteriormente".

## **OIV (Organización Internacional de la Vid y el Vino)**

### Observaciones generales

La OIV desea expresar su agradecimiento al grupo de trabajo por la elaboración de este documento bajo la presidencia de los Estados Unidos de América. La OIV apoya en general las recomendaciones mencionadas en el documento pero le gustaría hacer las observaciones que se indican a continuación.

La OIV desea definir mejor las prescripciones y condiciones de las prácticas enológicas que son especialmente necesarias para la producción y la conservación de los vinos de uva (categoría 14.2.3), pero limitando las aportaciones que no están justificadas tecnológicamente.

Tras examinar detenidamente el documento CX/FA 09/41/6, la OIV propone algunas observaciones y enmiendas para algunos aditivos que no son necesarios para la elaboración de productos saludables de conformidad con las prácticas habituales y con que se corre el riesgo de crear confusión entre los consumidores.

Por último, la OIV recuerda que el “CCFAC tomó nota de las preocupaciones expresadas por la OIV en relación con el uso excesivo de aditivos en la categoría 14.2.3, y decidió que dichas preocupaciones serían debatidas por el grupo de trabajo en la 35ª reunión del CCFAC” (alinorm 03/12 § 63).

### Observaciones específicas

#### **SORBATOS (SIN 200-203)**

La OIV está de acuerdo con la recomendación 3 del informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA de debatir ulteriormente las disposiciones para aditivos alimentarios para los sorbatos en la categoría 14.2.3. Vinos de uva. De hecho, la dosis de 2 000 mg/kg no parece justificada tecnológicamente.

OIV admite la adición de ácido sórbico o sorbato potásico para la estabilización biológica y evitar la refermentación de los vinos que contienen azúcares fermentables.

Las prescripciones adoptadas por la OIV indican que la dosis utilizada no excederá 200 mg/L expresada como ácido sórbico.

La dosis máxima de 200 mg/Kg es suficiente para lograr la función tecnológica.

#### **PARAHIDROXIBENZOATOS (SIN 214, 218)**

La OIV no está de acuerdo con la ratificación de las disposiciones propuestas en la NGAA para el uso de parahidroxibenzoatos en las categorías 14.2.3.

La OIV considera que la 41ª reunión del CCFA debería recomendar que el uso de parahidroxibenzoatos en los vinos de uva (categoría 14.2.3.) se debata ulteriormente o se revoque esta disposición.

Para la OIV y muchos otros países productores, este aditivo no está permitido para el proceso de elaboración del vino. Se necesita justificación tecnológica para el uso de parahidroxibenzoatos en los vinos de uva.

#### **FOSFATOS (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)**

El uso de fosfatos en el proceso de la elaboración del vino está reservado a la sal de amonio como compuestos de fosfato amónico que se utilizan como nutriente para la levadura en la producción del vino o para iniciar o facilitar la fermentación secundaria en la producción del vino espumoso.

La OIV considera que en esta categoría **solamente** deberían utilizarse fosfatos amónicos y los compuestos solamente deberían estar limitados al SIN 342 que corresponde a la sal de amonio.

La OIV no está de acuerdo con esta disposición y considera que el CCFA, en su 41ª reunión, debería recomendar que el uso de los fosfatos para los vinos de uva (categoría 14.2.3.) se debata ulteriormente a fin de aclarar y especificar el tipo de compuestos de fosfatos que debería considerarse en esta categoría.