

# 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  
Noviembre de 2008

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

41ª reunión

Shangai, China, 16 - 20 de marzo de 2008

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

(Preparado por los Estados Unidos de América con la colaboración de Australia, Canadá, la Comunidad Europea, Malasia, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC e IFMA-IMACE)

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius a enviar sus observaciones sobre el Informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA **a más tardar el 31 de enero de 2009**, a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (Telefax: + 86 10 67711813; **de preferencia por** correo electrónico a: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc)), con copia para la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Telefax: +39.06.5705.4593; **de preferencia por** correo electrónico a: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

1. La Comisión del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 40ª reunión, decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE), dirigido por los Estados Unidos, abierto a la participación de todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés, a fin de elaborar un informe para distribuirlo con el objetivo de recibir observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión, con recomendaciones para la adopción, revisión o suspensión de las siguientes entradas: a) sales amónicas del ácido fosfatídico (SIN 442); nisina (SIN 234); sorbatos (SIN 200-2003); sucroglicéridos (SIN 474); fosfatos (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542); citrato de estearoilo (SIN 484); ciclodextrina, beta- (SIN 459); galato de propilo (SIN 310); ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305); e hidroxibenzoatos, p- (SIN 214, 218), y disposiciones para la sal de acesulfamo aspartamo (SIN 962), a fin de garantizar la congruencia con las disposiciones para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfame potásico (SIN 950).<sup>1</sup>

2. Las recomendaciones que figuran en el presente informe se basan en un enfoque de "peso de las pruebas". Tienen en cuenta el informe del GTE de la 40ª reunión del CCFA (véase CX/FA 08/40/5), las observaciones

<sup>1</sup> ALINORM 08/31/12, párr. 78.

presentadas en respuesta a la CL 2008/10-FA,<sup>2</sup> así como las formuladas por los integrantes del GTE. Las observaciones que ofrecen justificaciones en apoyo de alguna recomendación en particular recibieron mayor peso que las que carecen de justificación de apoyo. Las recomendaciones que figuran en este informe no reflejan necesariamente una opinión unánime de los miembros del GTE. Más bien, las recomendaciones que se presentan aquí representan un intento de lograr un consenso para facilitar el debate del Comité en su 41ª reunión. Los miembros del GTE en lo individual se reservan el derecho de presentar observaciones y recomendaciones adicionales al CCFA.

3. El GTE del CCFA presenta las siguientes recomendaciones para que las examine el Comité. El GTE sólo debatió las disposiciones para los aditivos que figuran en el siguiente cuadro.

SIN	Aditivo
200-203	Sorbatos
214, 218	Hidroxibenzoatos, para-
234	Nisina
304, 305	Ésteres de ascorbilo
310	Galato de propilo
338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542	Fosfatos
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico
459	Ciclodextrina, <i>beta</i> -
474	Sucroglicéridos
484	Citrato de estearoilo
962	Acesulfamo aspartame, sal de

4. Las modificaciones a los anteproyectos (Trámite 3), proyectos (Trámite 6) o a las disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios propuestas por el GTE se indican **en negritas** en los cuadros siguientes de cada aditivo. Cuando procede, se incluye en las recomendaciones presentadas abajo información adicional ya sea en respuesta a la CL 2008/10-FA o de las deliberaciones del GTE.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS

### SORBATOS (SIN 200-203)

5. En su 29ª reunión (1985) el JECFA asignó a los sorbatos una IDA de grupo de 25 mg/kg pc.

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

Recomendación 1 – Sorbatos, SIN 200-203 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.						
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>3</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).

<sup>2</sup> Las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2008/10-FA se comunicaron a todos los miembros del GTE en el foro electrónico y no figuran en el presente informe.

<sup>3</sup> **Nota 42:** Como ácido ascórbico.

<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.						
<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>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	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.
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.

<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	
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	300	mg/kg	Nota 42	6	
01.2.2	Cuajada (natural)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	200	mg/kg	Nota 42	6	
02.2.2	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.

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
04.1.2.3	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	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	Frutas confitadas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
04.1.2.9	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	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	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	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	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	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
05.1.3	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	

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
05.3	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 <sup>o</sup> benzoatos o para sustituirlos.
05.4	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	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
06.6	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 comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF		Nota 42	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	2 000	mg/kg	Nota 42	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2 000	mg/kg	Nota 42 y 82 <sup>4</sup>	6	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	5 000	mg/kg	Nota 42	6	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1 000	mg/kg	Nota 42	6	

<sup>4</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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
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	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
13.3	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	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1 500	mg/kg	Nota 42	6	
13.6	Complementos alimenticios	2 000	mg/kg	Nota 42	6	
04.1.2.1	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	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	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	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	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	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	600	mg/kg	Nota 42	6	
15.1	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	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</b> <b>ulteriormente</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>
01.1.1	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	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	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 1000 mg/kg.
01.6.4	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	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	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".
04.1.2.2	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.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</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>
04.1.2.5	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	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	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	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	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.
05.1.4	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

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</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>
						conservante en estos tipos de productos.
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc.	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	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	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	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	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 superficies de productos cárnicos secos". 2) En Canadá no está permitido utilizar sorbatos en los productos cárnicos.
08.3	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	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	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	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".

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</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>
12.4	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	Sopas y caldos	1 500	mg/kg	Nota 42	6	1) La Norma del Codex para los "Bouillons" y Consomé 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	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	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.
12.6.3	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	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	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 1 000 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.

<b>Recomendación 3 – Sorbatos, SIN 200-203</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata</b> <b>ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los sorbatos en la NGA.						
<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>
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1 000	mg/kg	Nota 42	6	<p>1) La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de utilizar dosis de 1 000 mg/kg de sorbatos 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) 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.</p>
14.1.4.2	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	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	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	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>

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
						2) La dosis máxima parece elevada. Una dosis máxima de 300 mg/kg puede ser suficiente para obtener la función tecnológica.
14.2.3	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	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	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	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)**

7. En su 17ª reunión (1973) el JECFA asignó a los parahidroxibenzoatos una IDA de grupo de 10 mg/kg pc.

8. 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>5</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	

<sup>5</sup> Nota 27: Como ácido parahidroxibenzoico.

<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>
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.

<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>
01.6.4	Queso elaborado, fundido	300	mg/kg	Nota 27	6	
01.6.5	Productos análogos al queso	500	mg/kg	Nota 27	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120	mg/kg	Notas 27 y A <sup>6</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	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300	mg/kg	Notas 27 y B <sup>7</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.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300	mg/kg	Nota 27	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.2	Frutas desecadas	800	mg/kg	Nota 27	6	

<sup>6</sup> Nota A: Excluidas las leches fermentadas.

<sup>7</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 adopte 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>
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.9	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	Productos de fruta fermentada	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	800	mg/kg	Nota 27	6	
04.2.1.2	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	
04.2.1.3	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	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	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	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	

<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>
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	300	mg/kg	Nota 27	6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	700	mg/kg	Nota 27	6	
05.1.3	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	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	Goma de mascar	<b>1 000</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 27	6	<b>1)</b> Si bien los fabricantes prefieren un nivel técnico de 1 500 mg/kg, es aceptable la dosis de 1 000 mg/kg. <b>2)</b> Son suficientes 1 000 mg/kg para la aplicación técnica en los productos.
05.4	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	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300	mg/kg	Nota 27	6	
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes		BPF	Notas 3 <sup>8</sup> y 27	6	
08.3.1.2	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	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	36	mg/kg	Nota 27	6	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000	mg/kg	Nota 27	6	

<sup>8</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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	100	mg/kg	Nota 27	6	
12.3	Vinagres	100	mg/kg	Nota 27	6	
12.4	Mostazas	300	mg/kg	Nota 27	6	
12.6	Salsas y productos análogos	1 000	mg/kg	Nota 27	6	
14.1.4	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	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 <b>160<sup>9</sup></b>	6	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.3	Vinos de uva	50	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.5	Aguamiel	200	mg/kg	Nota 27	6	
14.2.7	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	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 27	3	La dosis máxima es demasiado alta y debería reducirse a 300 mg/kg.
15.2	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.						
<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	No están permitidos en los

<sup>9</sup> **Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.

<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.						
						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 266-1966; Stan 264-1966 Stan 263-1966; Stan 277-1973).
04.1.2.1	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	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	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	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	Nota 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)

9. En su 12º reunión (1968) el JECFA asignó a la nisina una IDA de 33 000 U/kg pc.

10. 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.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTE
01.1	Leche y bebidas lácteas	500	mg/kg	Nota 28 <sup>10</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.

<sup>10</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 1 – Nisina, SIN 234</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <u>suspenda</u> 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	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	

<b>Recomendación 2 – Nisina, SIN 234</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <u>adopte</u> 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	
01.6.1	Queso no madurado	12.5	mg/kg	Nota 28	6	
01.6.2	Queso madurado	12.5	mg/kg	Nota 28	6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg	Nota 28 y C <sup>11</sup>	3	En Codex Stan 243 - Leches fermentadas, se permite el uso en leches fermentadas aromatizadas. Se recomienda introducir una nota para indicar que

<sup>11</sup> Nota C: Uso exclusivamente en leches fermentadas (aromatizadas) que hayan recibido tratamiento térmico.

<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.						
						sólo se utilice en leches fermentadas (aromatizadas) que hayan recibido tratamiento térmico.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	3	mg/kg	Nota 28	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.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada al GTE
01.6.4	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	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.
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo		BPF	Nota 28	3	

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

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

12. 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.						
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>12</sup>	3	
13.1.1	Preparados para lactantes	10	mg/kg	Notas 10, 15 <sup>13</sup> , y 72 <sup>14</sup>	6	1) 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

<sup>12</sup> Nota 10: Como estearato de ascorbilo.

<sup>13</sup> Nota 15: Tomando como base las grasas o los aceites.

<sup>14</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>
						máximas de 1mg/100 ml en los preparados tal como se consumen. <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.
13.1.2	Preparados de continuación	50	mg/kg	Notas <del>10</del> , 72 y 15	6	<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. <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.
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	

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
06.4.3	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.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20	mg/kg	Nota 10	8	

### **GALATO DE PROPILO (SIN 310)**

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

14. 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.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el GTE
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg	Notas 15 y 130 <sup>15</sup>	8	Consecuencia de la recomendación de adoptar esta disposición en la categoría de alimentos 06.4.3 en el trámite 3.
<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	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el GTE
06.4.3	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	Categoría de alimentos	Dosis máxima		Observaciones	Trámite	Justificación presentada el GTE
12.5	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	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)

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

16. 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 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>16</sup>	6	

<sup>15</sup> **Nota 130:** Sólidos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

<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 el CCFA <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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 el GTE</b>
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.

<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 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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el 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)	1 320	mg/kg	Notas 33 y 88 <sup>17</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	Leche condensada (natural)	880	mg/kg	Notas 33, 34 <sup>18</sup> , y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	22 000	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	4 400	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4400	mg/kg	Notas 33 y 88	3	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.6.4	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	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.
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	220	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338 y 341.
02.1.3	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	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.

<sup>16</sup> Nota 33: Como fósforo. .

<sup>17</sup> Nota 88: Transferencia procedente del ingrediente.

<sup>18</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 el CCFA <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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 el GTE</b>
02.3	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	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	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.
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	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>19</sup> y 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	5 000	mg/kg	Notas 33 y 76 <sup>20</sup>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
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	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	2 200	mg/kg	Notas 33 y 76	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las	2 200	mg/kg	Notas 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.

<sup>19</sup> **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

<sup>20</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 el CCFA <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGA.						
<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 el GTE</b>
	salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5					
04.2.2.8	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	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	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	Harinas	11 900	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 342 y 450.
06.3	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	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	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	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	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	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1 100	mg/kg	Notas 33 y <b>88</b>	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339 y 340.

<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 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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada el GTE</b>
09.3.1	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	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	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.
09.3.4	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	Productos líquidos a base de huevo	4 400	mg/kg	Notas 33 y 67 <sup>21</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	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	GMP		Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
10.3	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	Sucedáneos de la sal	4 400	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341.
12.2.2	Aderezos y condimentos	4 400	mg/kg	Nota 33	3	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341 y 451.
12.4	Mostazas	1 320	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339 y 451.
12.5.1	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.
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	6 600	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 450 y 451.

<sup>21</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.

**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
13.3	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	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	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	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	Sidra y sidra de pera	880	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 338 y 452.
14.2.3	Vinos de uva	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 342, 451 y 452.
14.2.4	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	Aguamiel	440	mg/kg	Notas 33 y 88	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 341, 342, 451 y 452.
14.2.6	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	Aperitivos listos para el consumo	2 200	mg/kg	Nota 33	6	Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 341, 450, 451 y 452.

**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)	1 000	mg/kg	Notas 33 y 88	3	1) 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. 2) Sólo en leche UHT y esterilizada. Además, la dosis máxima se debería reducir a 400 mg/kg, suficiente para obtener la función tecnológica. 3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452.
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2	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

<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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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>
	(bebidas lácteas)					Codex Alimentarius (CL 2008/02-MMP). 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452
01.4	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	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	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	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
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	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	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.

<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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos en la NGA.						
<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>
04.1.2.1	Frutas congeladas	200	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos.</p> <p>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.</p> <p>3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 450 y 452.</p>
04.1.2.2	Frutas desecadas	10	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) No se reconoce una necesidad tecnológica en estos productos.</p> <p>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.</p> <p>3) Fosfatos utilizados en esta categoría: 450 y 452.</p>
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341, 451, 452.</p>
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	530	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) Se cuestiona la necesidad tecnológica.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341i</p>
04.1.2.7	Frutas confitadas	10	mg/kg	Nota 33	6	<p>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.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 450 and 452</p>
04.1.2.8	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	<p>1) Una dosis máxima de 400 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para lograr la función tecnológica.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341i</p>
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) Una dosis máxima de (como fósforo) parece suficiente para lograr la función tecnológica.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 341i</p>
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7 000	mg/kg	Nota 33	6	<p>1) La dosis máxima parece excesiva.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338 and 341i.</p>
04.2.1.3	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	<p>1) Añádase la nota "Sólo en productos de papa elaborada".</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.</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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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>
04.2.2.1	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.
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	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	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	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	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	6 000	mg/kg	Notas 33 y 88	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	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.
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	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.

<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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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>
05.4	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	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 and 451
06.4.1	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	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	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	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.
07.0	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	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.

<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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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>
08.2.1	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
09.1.1	Pescado fresco	BPF		Nota 33	6	1) No es necesario en el pescado fresco (sólo es necesario cuando se congela el pescado a fin de prevenir pérdidas por exudación). 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452. 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.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2,200	mg/kg	Nota 33	6	1) Añádase la nota: "Excluidos los productos pesqueros". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2,200	mg/kg	Nota 33	6	1) Añádase la nota: "Excluidos los productos pesqueros". 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 450, 451 y 452.
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	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.
09.2.4.1	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.

<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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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>
09.2.4.2	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	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	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	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	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.
12.2.1	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	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	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		BPF	Nota 33	6	1) Se requiere una dosis numérica adecuada. 2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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>
	alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3					
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2 200	mg/kg	Nota 33	6	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3) La dosis es demasiado alta. Fosfatos utilizados en esta categoría: 340, 341 y 343.</p>
13.6	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	Zumos (jugos) de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<p>1) Se recomienda armonizar con la dosis permitida de 1 000 mg/kg en los zumos y néctares de fruta.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.</p>
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<p>1) Recomienda 1 000 mg/kg.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.</p>
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<p>1) Recomienda 1 000 mg/kg.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.</p>
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	2 500	mg/kg	Notas 33 y 88	6	<p>1) Recomienda 1 000 mg/kg.</p> <p>2) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 450 y 452.</p>
14.1.4	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	<p>1) Parece muy excesiva la dosis máxima. Una dosis máxima de 500 mg/kg (como fósforo) parece suficiente para obtener la función tecnológica.</p> <p>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.</p> <p>3) La dosis máxima debería cambiarse por BPF para satisfacer las necesidades nutricionales de los países o regiones en particular.</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 <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los fosfatos 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>
						4) Fosfatos utilizados en esta categoría: 338, 339, 340, 341, 450, 451 y 452
14.1.5	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	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.
16.0	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 FOSFATÍDICO (SIN 442)

17. En su 18ª reunión (1974) el JECFA asignó a las sales amónicas del ácido fosfatídico 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) las sales amónicas del ácido fosfatídico aparecen asociadas a la función tecnológica de emulsionantes.

<b>Recomendación 1 – Sales amónicas del ácido fosfatídico, SIN 442</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <u>adopte</u> 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	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.

<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>
03.0	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	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	10 000	mg/kg	Nota 97 <sup>22</sup>	6	<b>1)</b> 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. <b>2)</b> La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	10000	mg/kg		6	<b>1)</b> 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. <b>2)</b> La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
05.1.5	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.

<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)		BPF		6	<b>1)</b> Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. <b>2)</b> La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos		BPF		6	<b>1)</b> Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. <b>2)</b> 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. <b>3)</b> 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)

<sup>22</sup> **Nota 97:** En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.

<b>Recomendación 2 – Sales amónicas del ácido fosfatídico, SIN 442</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</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>
						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. <b>4)</b> La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja		BPF		6	<b>1)</b> Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. <b>2)</b> Se cuestiona la necesidad tecnológica del SIN 442 como emulsionante para estos productos. <b>3)</b> La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.
07.1.1	Pan y productos de panadería ordinaria		BPF		6	<b>1)</b> Dado que existe una IDA numérica, la dosis máxima debería ser numérica. <b>2)</b> La industria del Canadá indicó la necesidad técnica de aplicar este aditivo.

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

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

20. 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.						
<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>
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 000	mg/kg	<b>Nota 153</b> <sup>23</sup>	3	<b>1)</b> De acuerdo con la norma del Codex 249-2006, Fideos instantáneos. <b>2)</b> Para usarse sólo en los fideos instantáneos, no es necesaria en la pasta .

#### **SUCROGLICÉRIDOS (SIN 474)**

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

22. 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.

<sup>23</sup> **Nota 153:** Para uso en los fideos instantáneos únicamente.

**Recomendación 1 – Sucroglicéridos, SIN 474** El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **suspenda** 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	

**Recomendación 2– Sucroglicéridos, SIN 474** El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA **adopte** 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
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	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	Blanqueadores de bebidas	2 000	mg/kg		6	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10 000	mg/kg		6	
01.7	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	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000	mg/kg	<b>Nota 102</b> <sup>24</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	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.

<sup>24</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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	5 000	mg/kg		6	La dosis de 5 000 mg/kg es adecuada para la necesidad tecnológica.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	5 000	mg/kg		3	La dosis de 5 000 mg/kg es adecuada para la necesidad tecnológica.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		GMP		6	
04.1.2.9	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	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	
05.2	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	Goma de mascar	10 000	mg/kg	<b>Nota D<sup>25</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 solos 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</p>

<sup>25</sup> **Nota D: For use singly or in combination: Sucrose Esters of Fatty Acids (INS 473) and Sucroglycerides (INS 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>
						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).
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	5 000	mg/kg		6	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	10 000	mg/kg		6	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	5 000	mg/kg	Nota 15	6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5 000	mg/kg	Nota 15	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	5 000	mg/kg		6	
12.5	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	Salsas y productos análogos	10 000	mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5 000	mg/kg		6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	5 000	mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios		GMP		6	
14.1.4	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<sup>26</sup></b>	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

<sup>26</sup> **Nota E:** Para uso sólo en bebidas sin alcohol a base de anís, coco y almendra.

<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>
						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	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<sup>27</sup></b>	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	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5 000	mg/kg		6	
14.2.7	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 ESTEAORILO (SIN 484)**

23. En su 17ª reunión (1973) el JECFA asignó al citrato de esteaorilo una IDA de 50 mg/kg pc.

24. En *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989) el citrato de esteaorilo aparece asociado a la función tecnológica de emulsionante y secuestrante.

<b>Recomendación 1 – Citrato de esteaorilo, 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 esteaorilo 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	La industria del Canadá indicó la necesidad tecnológica de este aditivo en la margarina, con esta dosis de uso.

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

25. 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 bw).

26. 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.

27. 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

<sup>27</sup> Nota F: Para uso sólo en café líquido en lata.

aspartamo o equivalentes de aspartamo o acesulfamo potásico.<sup>28</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.

28. 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>29</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>30</sup>

29. 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>31</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:

- 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>32</sup> y 119<sup>33</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 acesulfame 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).

<sup>28</sup> CX/FA 07/39/9.

<sup>29</sup> ALINORM 08/31/12, párr. 72.

<sup>30</sup> ALINORM 08/31/12, párr. 78.

<sup>31</sup> El Documento de opciones se distribuyó a todos los miembros del GTE en el foro electrónico y no figura en el presente informe.

<sup>32</sup> **Nota 113:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.

<sup>33</sup> **Nota 119:** Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.

30. 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>34</sup>, 138<sup>35</sup>, 144<sup>36</sup> y 145<sup>37</sup> se sustituyeron con la Nota 161<sup>38</sup>, de conformidad con la decisión de la 39ª reunión del CCFA<sup>39</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 con **negritas**.
31. El grupo de trabajo especial para la NGAA de la 39ª reunión del CCFA estuvo de acuerdo en que los edulcorantes se justifican tecnológicamente en las categorías de alimentos<sup>40</sup> que a continuación se presentan **sombreadas**.

<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.						
<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>
<b>14.1.3.1</b>	<b>Néctares de frutas</b>	<b>350</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nueva Nota 113<sup>41</sup></b>		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>14.1.3.3</b>	<b>Concentrados para néctares de frutas</b>	<b>350</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nueva Nota 113 y Nota 127<sup>42</sup></b>		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.

<sup>34</sup> **Nota 68:** Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.

<sup>35</sup> **Nota 138:** Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

<sup>36</sup> **Nota 144:** Para uso en productos agridulces únicamente.

<sup>37</sup> **Nota 145:** Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.

<sup>38</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>39</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., párr. 102-103 y Apéndice VII.

<sup>40</sup> 39ª CCFA, CRD 1 Apéndice V.

<sup>41</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>42</sup> **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

<b>Recomendación 2 – Sal de acesulfamo aspartamo, SIN 962</b> El GTE recomienda que en su 41ª reunión el CCFA adopte 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)	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
02.4	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	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	800	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1 000	mg/kg	Nueva Nota 119 <sup>43</sup> y Nota 161	3	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	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	200	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1,000	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1,000	mg/kg	Nota 77 <sup>44</sup> y Nueva Nota 113	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico

<sup>43</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 potásico 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)

<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>
						en esta categoría.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
09.4	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	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 119</b>	3	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	GMP		<b>Nueva Nota 113</b>	3	
12.4	Mostazas	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
12.5	Sopas y caldos	<b>110</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	
12.7	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	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	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	<b>450</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	<b>450</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
13.6	Complementos alimenticios	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	
14.1.4	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	Aperitivos listos para el consumo	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 161</b>	3	

<sup>44</sup> **Nota 77:** For special nutritional uses only.

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
01.2	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	Blanqueadores de bebidas	<b>2 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
01.4.4	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	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.
01.6.5	Productos análogos al queso	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
02.3	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	Frutas congeladas	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	El uso podría desorientar al consumidor.
04.1.2.2	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	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	Frutas confitadas	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Añádase la Nota 116
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	Añádase la Nota 116
04.1.2.11	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

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
						productos para untar. 2) Añádase la Nota 116.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500	mg/kg	Nueva Nota 113	3	Se cuestiona la necesidad técnica.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350	mg/kg	Nueva Nota 113	3	Se cuestiona la necesidad técnica.
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1 000	mg/kg	Nueva Nota 113	3	1) 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. 2) Añádase la Nota 161.
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 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1 000	mg/kg	Nueva Nota 113	3	Añádase la Nota 161.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	350	mg/kg	Nueva Nota 113	3	Añádase la Nota 161
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 000	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 2 500 mg/kg en dulces.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 2 500 mg/kg en dulces.
05.3	Goma de mascar	5 000	mg/kg	Nueva Nota 113 y Nota 161	3	Se requiere la justificación tecnológica de una dosis tan elevada. Una dosis máxima de 2 000 mg/kg expresada como acesulfamo potásico debería ser suficiente para obtener el efecto previsto.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	Nueva Nota 113	3	La industria del Canadá señaló la necesidad tecnológica de acesulfamo potásico en dosis de 1 000 mg/kg en esta categoría.

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
06.5	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 los postres en general.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	<b>1 000</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	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	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	Vinagres	<b>2 000</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	No hay necesidad tecnológica. El uso podría desorientar al consumidor
14.1.2.2	Vegetable juice	1 360	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	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	Concentrados para néctares de hortalizas	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nueva Nota 113 y Nota 127</b>	3	Añádase la Nota 161
14.1.5	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.

<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>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación presentada al GTE</b>
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	790	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b> y Nota 161	3	<p>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.</p> <p>2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.1.</p>
14.2.2	Sidra y sidra de pera	790	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	<p>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.</p> <p>2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.2.</p>
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1 080	mg/kg	<b>Nueva Nota 113</b>	3	<p>1) El uso podría desorientar al consumidor.</p> <p>2) En la NGAA actualmente no hay disposiciones para el uso de aspartamo o acesulfamo potásico en la categoría de alimentos 14.2.4.</p>
14.2.7	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 207.