



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima segunda reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL USO DE ANTIAGLUTINANTES EN LAS FORMAS EN POLVO DE LAS HIERBAS CULINARIAS Y EMULSIONANTES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS (CA) 02.1.2; ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES EN EL CUADRO 3 SOBRE LECITINA, PARCIALMENTE HIDROLIZADA (SIN 332(II)), LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA (SIN 161B(I)), COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (SIN 1205) Y ZEAXANTINA (SINTÉTICA) (SIN 161H(I)); LA CREACIÓN DE UN EPÍGRAFE DE GRUPO PARA DISPOSICIONES APROBADAS Y DISPOSICIONES EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES SOBRE SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS (SIN 473), OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y II (SIN 473A) Y SUCROGLICÉRIDOS (SIN 474) EN LAS CA 01.0 A 16.0; JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA PARA LA UTILIZACIÓN DE ADITIVOS EN LAS CA 04.1.1.2 Y 04.2.1.2 COMO GLASEADO O EN GLASEADO/REVESTIMIENTO O CERA PARA EL TRATAMIENTO DE SUPERFICIE; DISPOSICIONES EN LOS CUADROS I Y II DE LA NGAA EN LAS CA 01.0 A 16.0; DISPOSICIONES SOBRE NITRATOS (SIN 251, 252) Y NITRITOS (SIN 249, 250) EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES O APROBADAS; DISPOSICIONES APROBADAS SOBRE: ALITAME (SIN 956) PARA EL DEBATE SOBRE LA DOSIS REAL Y LA DOSIS DE USO; ACESULFAME DE POTASIO (SIN 950) EN LAS CA 14.1.4 Y 14.1.5, Y SACARINAS (SIN 954(I)-(IV)) EN LAS SUBCATEGORÍAS DE LA CA 14.1.4; DISPOSICIONES SOBRE EDULCORANTES EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS EN LAS LISTAS T, U E Y DE CX/FA 15/47/13 CON EXCEPCIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LAS CA 07.1, 12.2.2, Y 12.3; DISPOSICIONES APROBADAS SOBRE COLORANTES EN LAS CA 05.1, 05.2, 05.3, 13.6, 14.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS (EXCEPTO LAS CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 Y SUS SUBCATEGORÍAS CON LA NOTA 161, DISPOSICIONES SOBRE COLORANTES EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES EN LAS CA 05.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS, 13.6, 14.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS (EXCEPTO LAS CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 Y SUS SUBCATEGORÍAS). (INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA)

Preparado por los Estados Unidos de América con la asistencia de Australia, el Brasil, el Canadá, Colombia, Corea, Costa Rica, Chile, China, Egipto, la Federación de Rusia, Guatemala, la India, Indonesia, el Japón, Kenya, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, Nigeria, el Paraguay, la República Dominicana, el Senegal, Singapur, Suiza, Tailandia, la Unión Europea (UE), Viet Nam, Zambia, Zimbabwe, el Consejo para el Control de Calorías (CCC), la Comunidad Económica de Estados del África Occidental (CEDEAO), la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope, la Industria Alimentaria de Asia (IAA), la Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM), la Alianza Internacional de Asociaciones de Suplementos Dietéticos/Alimenticios (IADSA), el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), la Asociación Internacional de Chicle (ICGA), la Asociación Internacional de Confitería (ICA), la Federación Internacional de Lechería (FIL), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), la Asociación Internacional de Zumos de Frutas y Hortalizas (IFU), el Consejo Internacional de la Stevia (CIS), la Asociación Internacional de Edulcorantes (AIE) y la Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL)

Introducción

¹ El presente documento es idéntico al documento CX/FA 20/52/7, con excepción de dos correcciones de errores tipográficos, a saber, el título del Anexo 3 del Apéndice 6 y la recomendación para el alitame en la categoría de alimentos 12.5 en el Anexo 1 del Apéndice 6

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 51.^a reunión, convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para proporcionar recomendaciones al CCFA, en su 52.^a reunión, sobre los temas siguientes:²
 - (i) Las respuestas del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) sobre la justificación tecnológica para el uso de antiaglutinantes en la forma en polvo de las hierbas culinarias y que estearato de magnesio (SIN 470 (iii)) y dióxido de silicio amorfo (SIN 551) pueden utilizarse en polvo y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF);
 - (ii) Las respuestas del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) en su 26.^a reunión, sobre la justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la CA 02.1.2 de la NGAA;
 - (iii) Los proyectos y anteproyectos de disposiciones en el Cuadro III de la NGAA;
 - (iv) Las disposiciones aprobadas y disposiciones en el procedimiento de trámites sobre sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) en las CA 01.0 a 16.0 de la NGAA como resultado de su IDA de grupo y la creación de un epígrafe de grupo de acuerdo con ello;
 - (v) Los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la CA 04.1.1.2 “Frutas frescas tratadas en la superficie” y 04.2.1.2 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja)) y áloe vera, algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie” para someter a debate la justificación tecnológica del uso de aditivos como glaseado o en un glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de la superficie;
 - (vi) La disposición sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 para la formulación de observaciones sobre la dosis de uso numérica;
 - (vii) La disposición sobre carbonato de magnesio (SIN 504(i)) como agente de tratamiento de la harina en la CA 06.2;
 - (viii) Las disposiciones sobre nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) en el procedimiento de trámites o aprobadas (dosis de uso que se añade y cantidad residual);
 - (ix) Las disposiciones aprobadas sobre: alitame (SIN 956) para someter a debate la dosis de uso real y la dosis de uso; acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4 para someter a debate la dosis de uso;
 - (x) Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre edulcorantes en las CA de las listas T, U, e Y de CX/FA 15/47/13 con la excepción de las disposiciones de las CA 07.1, 12.2.2 y 12.3;
 - (xi) Las disposiciones aprobadas sobre colorantes de las CA 05.2 y 05.3 que tienen la nota 161;
 - (xii) En las CA 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías): las disposiciones aprobadas sobre aditivos con la clase funcional de colorante que tienen la nota 161, y los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos con la clase funcional de colorante; y
 - (xiii) Las disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites como consecuencia de CX/FA 19/51/8 (para los aditivos con función tecnológica de colorante: limitadas a disposiciones de las CA 05.0 y sus subcategorías, 13.6 y 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías).

Documentos de trabajo

2. Los documentos de trabajo para el informe del GTe sobre la Norma general para los aditivos alimentarios se presentan como apéndices a este documento. En los apéndices se ofrece información general sobre el tema de debate, se recopilan observaciones sobre el tema del GTe y se presentan recomendaciones para cada tema.

- Las respuestas del CCSCH y el CCFO, en su 26.^a reunión, correspondientes al tema i y tema ii se han combinado en el Apéndice 1.

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones del Cuadro III de la NGAA correspondientes al tema iii se presentan en el Apéndice 2.

² REP 19/FA, párr. 138.

- Las disposiciones aprobadas y las disposiciones en el procedimiento de trámites sobre sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) en las CA 01.0 a 16.0 de la NGAA correspondientes al tema iv se presentan en el Apéndice 3;
- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones que se refieren al tema v, tema vi, tema vii y tema xiii (a excepción de las disposiciones sobre los aditivos con la función tecnológica de colorante) se han combinado en el Apéndice 4.
- Las disposiciones sobre nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) correspondientes al tema viii se presentan en el Apéndice 5.
- Las disposiciones sobre edulcorantes correspondientes al tema ix y el tema x se han combinado en el Apéndice 6.
- Las disposiciones sobre edulcorantes correspondientes al tema xi, el tema xii y el tema xiii se han combinado en el Apéndice 7.

Apéndice 1: respuestas del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

1. Entre otros temas, la 51.^a reunión del CCFA solicitó al GTE sobre la NGAA de la CCFA52 que sometiese a consideración:¹
 - Respuestas del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) y el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)

Información general:

El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites

2. El GTe sobre la NGAA de la CCFA47 compiló las propuestas sobre el proyecto y el anteproyecto de disposiciones vigentes en los cuadros I y II de la NGAA sobre aditivos alimentarios con función de “emulsionante, estabilizador y espesante” para uso en una función tecnológica distinta a la de emulsionante, estabilizador o espesante.² Debido a limitaciones de tiempo, el Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la CCFA47 no pudo someter a debate varias de esas propuestas y el debate se aplazó hasta el GTP sobre la NGAA de la CCFA48.^{3,4} Durante el debate de las disposiciones sobre emulsionantes específicos de la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales), el GT tomó nota de la falta de certeza sobre que haya una correspondencia completa entre la categoría de alimentos 02.1.2 y las normas para productos correspondientes, y de que en esas normas para productos no se permitían emulsionantes. Sin embargo, varios miembros del GTP señalaron que en los productos de la categoría de alimentos 02.1.2 se utilizan emulsionantes. El GTP señaló también que el CCFO es un comité en activo y, por lo tanto, recomendó al CCFA que pidiera orientación al CCFO sobre el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2 de forma general, así como sobre el uso de los aditivos alimentarios específicos sometidos a debate.

3. La CCFA48 decidió mantener las disposiciones específicas en su trámite actual y pedir orientación al CCFO en torno a la justificación tecnológica y el uso de emulsionantes en general, y ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), alginato de propilenglicol (SIN 405), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y estearoil lactilatos (SIN 481 (i), 482 (i)), específicamente en la categoría de alimentos 02.1.2 “Grasas y aceites vegetales”.⁵

4. La CCFO25 examinó las cuestiones remitidas por la CCFA48, pero no pudo llegar a un consenso sobre el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2 y estableció un grupo de trabajo electrónico para examinar ese uso.⁶ La CCFO26 examinó el informe de ese GTe⁷ y contestó a la CCFA51.⁸

Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias

5. El GTe sobre la NGAA de la CCFA50 compiló propuestas sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones vigentes en el Cuadro I y II de la NGAA en las categorías de alimentos 09.0 a 16.0, a excepción de los aditivos con las funciones tecnológicas de colorante o edulcorante, adipatos, nitritos y nitratos, y las disposiciones relativas a la CA 14.3.⁹ El GTP sobre la NGAA de la CCFA50 sometió a debate las propuestas del GTe.¹⁰

6. Durante el debate de los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 12.2.1 “Hierbas aromáticas y especias”, se observó que la categoría de alimentos 12.2.1 está en el anexo del Cuadro III, pero excluye las especias. Por lo tanto, los aditivos alimentarios del Cuadro III pueden utilizarse en las especias

¹ REP 19/FA, párr. 138(i) - (ii)

² CX/FA 15/47/8

³ CX/FA 16/48/7

⁴ FA/48 CRD2

⁵ REP 16/FA, párr. 65

⁶ REP17/FO párrs. 12 y 13

⁷ CX/FO 19/26/10

⁸ CX/FA 19/51/2 Add. 2

⁹ CX/FA 18/50/7, Apéndice 5

¹⁰ FA/50 CRD2

sin que sea necesaria una disposición en los cuadros I y II de la NGAA, pero el uso de aditivos del Cuadro III en las hierbas aromáticas requiere una disposición en los cuadros I y II.

7. La CCFA50 acordó mantener las disposiciones sobre aditivos alimentarios para estearato de magnesio (SIN 470(iii)) y dióxido de silicio amorfo (SIN 551) como antiaglutinantes en la categoría de alimentos 12.2.1, y solicitar orientación al CCSCCH sobre la justificación tecnológica para el uso de antiaglutinantes en hierbas aromáticas de forma general y la dosis de uso apropiada específicamente para los siguientes compuestos:

- estearato de magnesio (SIN 470(iii)) según buenas prácticas de fabricación (BPF)
- dióxido de silicio amorfo (SIN 551) según BPF.

8. La CCSCCH4 sometió a consideración las cuestiones remitidas por la CCFA50¹¹ y respondió a la CCFA51.¹²

Documento de trabajo:

9. El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones sobre este tema. En la primera y segunda circular se solicitaban observaciones al GTe sobre las recomendaciones propuestas o información adicional sobre los anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 02.1.2 relacionadas con la orientación recibida del CCFO sobre el uso de emulsionantes en esa categoría de alimentos, y en la categoría de alimentos 12.2.1 relacionadas con la respuesta del CCSCCH sobre la justificación tecnológica para el uso de antiaglutinantes en las hierbas aromáticas. En el documento se presenta una compilación de las observaciones proporcionadas por miembros del GTe a la primera y segunda circular.

Convenciones:

10. En este documento se presenta una recomendación sobre disposiciones en las categorías de alimentos 02.1.2 y 12.2.1. En el documento se presenta una propuesta (aprobar, aprobar con revisión) para el proyecto de disposición sometida a debate sobre la base de un enfoque consensuado teniendo en cuenta los consejos de los comités de productos correspondientes y las observaciones presentadas por los miembros del GTe a la primera y segunda circular. Las recomendaciones están basadas en la "contundencia de las pruebas", es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas que a las observaciones sin justificación.

¹¹ REP19/SCH, párr. 10.

¹² CX/FA 19/51/2

Observaciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos:

Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y estearoil lactilatos (SIN 481(i)- 482(i)) son emulsionantes que se utilizan para fines de anticristalización en el aceite para cocinar. El aceite para cocinar es líquido en los climas cálidos, pero se cristaliza durante el almacenamiento en los estantes de los supermercados con aire acondicionado. Pese a que la cristalización es reversible y depende de la temperatura, los consumidores suelen interpretar el aceite cristalizado como que está en mal estado. Los emulsionantes pueden aplazar el inicio del proceso de cristalización y así mejorar la percepción de los consumidores y evitar el desperdicio de alimentos.

Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) se utilizan para mantener la condición del estado sólido de los aceites. Los aceites sólidos, como el aceite de palma, podrían derretirse parcialmente y separarse en partes sólidas y partes líquidas bajo temperaturas ambientales más altas, y el uso de este emulsionante ayuda a mantener el estado sólido del aceite.

Los sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) se utilizan como emulsionantes en aceites para cocinar para que no salpiquen. **(Nota de la Presidencia del GTe:** la CCFA48 suspendió un proyecto de disposiciones sobre el SIN 473 en la categoría de alimentos 02.1.2. En estos momentos no hay en el procedimiento de trámites ninguna disposición sobre el SIN 473 en la CA 02.1.2 de la NGAA, por consiguiente, en esta circular el uso de este aditivo no se somete a debate. Si los miembros del GTe desean incluir una disposición sobre el SIN 473 en la categoría de alimentos 02.1.2, deben presentar una propuesta en respuesta a la carta circular para nuevas disposiciones y revisión de disposiciones aprobadas de la NGAA.)

N.º de categoría de alimentos 02.1.2 Grasas y aceites vegetales

Normas para productos correspondientes: 019-1981, 210-1999: permiten antioxidantes, sinergistas antioxidantes y antiespumantes específicos; **033-1981:** no permite aditivos alimentarios (salvo tocoferoles); **325R-2017:** no permite aditivos alimentarios

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20 000		7	Emulsionantes	Adoptar a 10 000 con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19-1981)." Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización
CCFO: REP19/FO, párr. 111: "El Comité estuvo de acuerdo con el uso propuesto de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) con una DM de 10 000 mg/kg como emulsionantes." Véase también REP19/FO, apéndice III (parte D)						
Observaciones sobre la propuesta de la 1.ª y 2.ª circular del GTe sobre la NGAA de la 48.ª reunión del CCFA:						
Australia: no lo apoya, suspender. En AUS se permiten a 20 000 mg/kg en los aceites comestibles libres de agua en la grasa solamente.						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender.</p> <p>EE. UU.: “aceites vegetales y para ensaladas” para inhibir el enturbamiento si las normas de identidad no lo impiden. Según información se utilizan hasta 5 000 mg/kg. El descriptor de 02.1.2 incluye aceites de mesa y para ensaladas.</p> <p>EFEMA: no apoya la suspensión; los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan normalmente en las grasas para mejorar sus cualidades de cremosidad y permitir la incorporación de burbujas de aire en la mezcla. En el aceite de palma para cocinar se utilizan ésteres poliglicéridos como anticristalizante. En el clima cálido, el aceite es líquido, pero durante el almacenamiento/transporte se cristaliza. Su uso está aprobado en China, EE.UU., el Japón, Malasia y Viet Nam.</p>						
<p>Propuesta de la 1.ª circular: aprobar a 10 000 con la nota 227 “Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)”</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 1.ª circular:</p> <p>Australia: como Presidente del GTe sobre la armonización formula la siguiente observación: la 1.ª circular del actual GTe sobre la armonización propone armonizar el apéndice 3 para uniformarlo con CXS19, CXS33 y CXS210 pertinentes para esta entrada.</p> <p>Propone la armonización con CXS210, con una DM de 10 000 mg/kg con las notas 356, XS19, XS33 y la nueva nota G-CXS210 que se copia abajo.</p> <p>Actual nota 356: excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío</p> <p>Nueva nota G-CXS210: para uso como emulsionante para anticristalización en aceites para cocinar regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS210-1999) solamente.</p> <p>XS19 y XS33 son notas de exclusión para CXS19 y CXS33 respectivamente.</p> <p>Se consideró que la nota 356 era más apropiada que la nota 277, ya que se tuvo en cuenta que las 3 normas y no solo CXS33 excluyen las disposiciones.</p> <p>Canadá: el Canadá no se opone a la propuesta inicial, pero sugiere que la nota 227 sea sustituida por las notas 356, XS19, XS33 y XS210 para garantizar el uso uniforme de las notas de la NGAA.</p> <p>China: apoya la propuesta. China aprobó 10 000 mg/kg en el aceite para cocinar solo. <u>Justificación tecnológica:</u> el SIN 475 puede utilizarse en el aceite para cocinar para evitar la cristalización del aceite líquido. El SIN 475 puede pegarse en la superficie del cristal de manera que limita el aumento de la cristalización.</p> <p>India: apoya la adopción a 10 000 mg/kg con la nota 227, en vista de la necesidad tecnológica citada por la industria.</p> <p>Japón: apoya la propuesta.</p> <p>Se utiliza para inhibir el enturbamiento de aceites y grasas vegetales (aceite de arroz, aceite de palma) o como inhibidor de la cristalización en esos aceites durante el almacenamiento.</p> <p>La dosis máxima de uso es 10 000 mg/kg.</p> <p>(Como referencia, la dosis de uso habitual es entre 500 y 5 000 mg/kg)</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Malasia: apoya la aprobación a 10 000 con la nota 227 “Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)”</p> <p>Nigeria: apoya la aprobación a 10 000 con la nota 227</p> <p>Federación de Rusia: suspender. El uso de este aditivo alimentario (AA) en esta CA engaña a los consumidores</p> <p>Suiza: la CCFO26 indicó en su informe (REP19/FO) que una DM de 600 mg/kg se utiliza como emulsionante para la anticristalización en el aceite para cocinar, cuando se almacena bajo condiciones ambientales en países con altas temperaturas.</p> <p>En este contexto, una DM de 10 000 mg/kg no parece justificada en esta CA.</p> <p>Los productos en que se utiliza una cantidad superior a la esencial para la anticristalización pueden clasificarse en la CA 02.2.2 (DM 5 000 mg/kg) o 02.3. (DM 20 000 mg/kg), respectivamente.</p> <p>En la propuesta inicial hay una errata: el número de la nota “excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)” debe ser 277 en lugar de 227.</p> <p>EE. UU.: los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan en “aceites vegetales y para ensaladas” para inhibir el enturbiamiento si las normas de identidad no lo impiden. Según información se utilizan hasta 5 000 mg/kg. El descriptor de 02.1.2 incluye aceites de mesa y para ensaladas.</p> <p>Viet Nam: desde 2017 está permitido utilizar ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) en aceites y grasas vegetales <u>según BPF</u>.</p> <p>Viet Nam se opone a la suspensión. Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan ahora comúnmente en el aceite para cocinar con función tecnológica probada.</p> <p>CEDEAO: apoya la aprobación a 10 000 mg/kg con la nota 227 en vista de la necesidad tecnológica citada por la industria.</p> <p>EFEMA: el aceite para cocinar es líquido en los climas cálidos, pero se cristaliza durante el almacenamiento en los estantes de zonas templadas con una temporada de invierno pronunciada y en los estantes de los supermercados con aire acondicionado.</p> <p>Los emulsionantes pueden retrasar el inicio del proceso de cristalización en el aceite de palama para cocinar y mantener el aceite en un estado claro aceptable para el consumidor. El uso juicioso de anticristalizadores mantiene la claridad permitiendo a los fabricantes utilizar mezclas de aceites que son más asequibles para los consumidores.</p> <p>Pese a que la cristalización depende de la temperatura y es un proceso reversible, los consumidores suelen considerar el aceite cristalizado como que está en mal estado. Por lo tanto, la adición de anticristalizadores mejora la percepción de los consumidores y evita el desperdicio de alimentos.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>IFAC: el IFAC no dispone de información para apoyar la dosis máxima propuesta de 10 000 mg/kg en esta CA. El IFAC apoya antes una dosis máxima de 600 mg/kg, que es necesaria para los fines específicos de anticristalización utilizada en esta CA.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Aunque el aceite para cocinar se utiliza en un estado líquido, se cristaliza durante el almacenamiento en condiciones de baja temperatura que pueden producirse durante las temporadas más frías y en ambientes con aire acondicionado. Los emulsionantes pueden aplazar el proceso de cristalización en el aceite de palma para cocinar que se produce a temperaturas inferiores, manteniendo así la liquidez y claridad que los consumidores prefieren y utilizan más. Los anticristalizadores, como ésteres poliglicéridos de ácidos grasos, también permiten a los fabricantes utilizar mezclas de aceites que son más asequibles para los consumidores.</p>						
<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar a 10 000 con la nota 356 “excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío”</p> <p>Notas de la Presidencia: REP19/FO, párr. 111, indica que el CCFO estuvo de acuerdo con el uso propuesto de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) con una DM de 10 000 mg/kg como emulsionantes.</p> <p>En CODEX STAN 019-1981 no se permiten aditivos en los aceites vírgenes o prensados en frío contemplados por la norma, por lo tanto, la nota 356 se aplicaría a los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475).</p> <p>Recomendar al GTe sobre la armonización que someta a consideración la respuesta del CCFO y suprima la nota 277 de las disposiciones específicas y la sustituya por las notas 356 y XS33</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 2.ª circular:</p> <p>UE: toma nota de la información proporcionada por el CCFO en lo que respecta a la justificación tecnológica de E475 en la CA 02.1.2. La UE observa que el uso de esta sustancia en las grasas y aceites no está autorizado en la UE. En general, la UE no está convencida de que exista una necesidad tecnológica razonable. Los consumidores podrían ser educados para aceptar “la cristalización reversible”.</p> <p>La UE también toma nota de las observaciones de Australia y el Canadá a la 1.ª circular que proponen notas XS y una nueva nota para el uso en CXS 210. Esto parece más aceptable, ya que restringe más el uso de E475.</p> <p>India: apoya la aprobación a 10 000 mg/kg con la nota 356, en vista de la necesidad tecnológica citada por la industria.</p> <p>Japón: las notas XS19 y XS33 deben añadirse también ya que ni CXS 19 ni CXS 33 permiten el uso del SIN 475.</p> <p>Malasia: apoya la aprobación</p> <p>Federación de Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. No utilizar en esta CA porque podría engañar a los consumidores</p> <p>Viet Nam: desde 2017 está permitido utilizar ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) en aceites y grasas vegetales según BPF.</p> <p>El 30 de agosto de 2019, las autoridades de Viet Nam publicaron el nuevo reglamento sobre gestión de aditivos alimentarios. Así, está permitido utilizar legalmente ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) en aceites y grasas vegetales (CA 02.1.2).</p> <p>Viet Nam se opone a la suspensión. Los ésteres poliglicéridos se utilizan ahora comúnmente en el aceite de palma para cocinar con función tecnológica probada.</p> <p>IFAC: apoya la recomendación de la Presidencia de que el GTe sobre la armonización examine la respuesta del CCFO y suprima la nota 277 de las disposiciones específicas y la sustituya por las notas 356 y XS33.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGICLÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10 000		7	Emulsionantes	Suspende
<p>CCFO: no proporcionó observaciones concretas en REP19/FO</p>						
<p>Observaciones sobre la propuesta de la 1.ª y 2.ª circular del GTe sobre la NGAA de la 48.ª reunión del CCFA: Australia: no lo apoya, suspender. En AUS se permiten a 20 000 mg/kg en los aceites comestibles libres de agua en la grasa solamente. Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender</p>						
<p>Propuesta de la 1.ª circular: suspender Observaciones a la 1.ª circular de los miembros del GTe de la CCFA52: Malasia: no apoya la suspensión. En Malasia está permitido como emulsionante y para controlar un “valor de rendimiento”, parámetro de calidad. Nigeria: apoya la suspensión; justificación: posible riesgo de formación de carcinogénica Federación de Rusia: apoya la suspensión</p>						
<p>Propuesta de la 2.ª circular: solicitar observaciones sobre la dosis de uso real y la dosis de uso Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 2.ª circular: UE: no lo apoya: no se ha proporcionado justificación tecnológica. ¿Se ha consultado al CCFO sobre este emulsionante? Federación de Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. No utilizar en esta CA porque podría engañar a los consumidores</p>						
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	11 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Suspende
<p>CCFO: no proporcionó observaciones concretas en REP19/FO</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p><u>Observaciones sobre la propuesta de la 1.ª y 2.ª circular del GTe sobre la NGAA de la 48.ª reunión del CCFA:</u></p> <p>Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender</p> <p>EE. UU.: en EE. UU. está permitido en grasas y aceites a 11 000 mg/kg como emulsionante, estabilizante y espesante (EEE).</p>						
<p><u>Propuesta de la 1.ª circular:</u> suspender</p> <p><u>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 1.ª circular:</u></p> <p>China: no apoya la propuesta. China permitió 5 000 mg/kg en aceite vegetal hidrogenado.</p> <p>Nigeria: apoya la suspensión; justificación: el alginato de propilenglicol provoca molestias estomacales y náuseas. Ref: foodsweetner.com</p> <p>Federación de Rusia: apoya la suspensión</p> <p>EE. UU.: en EE.UU. está permitido en grasas y aceites a 11 000 mg/kg como EEE.</p>						
<p><u>Propuesta de la 2.ª circular:</u> aprobar a 5 000 mg/kg, las notas 356 “excluidos los aceites vírgenes y aceites prensados en frío”, XS19 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para las grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (norma general) (CODEX STAN 19-1981)”, XS33 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)” y XS210 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999)”</p> <p><u>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 2.ª circular:</u></p> <p>UE: se necesitan aclaraciones adicionales - ¿Cuál es la justificación tecnológica? ¿Cuál es el efecto tecnológico? ¿Emulsionante? ¿Se ha consultado al CCFO sobre este aditivo?</p> <p>Indonesia: no hay necesidad de utilizar este aditivo alimentario en la CA 02.1.2 porque el alginato de propilenglicol se suele utilizar en sistemas alimentarios acuosos o en emulsiones de aceite en agua. Por ejemplo, bebidas emulsionadas o aderezos para ensaladas. En esta categoría, el producto contiene la mayor parte de las veces menos del 5% de agua.</p> <p>Japón: en el ámbito de aplicación de CXS 19-1981 se indica lo siguiente:</p> <p>“La presente Norma se aplica a las grasas y aceites comestibles y mezclas de estos en estado idóneo para el consumo humano. Se aplica también a las grasas y aceites que han sido sometidos a tratamientos de modificación (tales como la transesterificación o hidrogenación) o fraccionamiento.”</p> <p>Es evidente que los aceites vegetales hidrogenados están contemplados en CXS 19.</p> <p>El Japón recomienda que el CCFA pida al CCFO que someta a consideración la clase funcional de estos aditivos y su justificación tecnológica para el producto ya que el CCFO no proporcionó observaciones.</p> <p>(Consúltese la pág. 64 del Manual de procedimiento, 27.ª edición).</p> <p>Malasia: apoya la aprobación</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
Federación de Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. No utilizar en esta CA porque podría engañar a los consumidores						
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	10 000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 750 con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19-1981)." Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.
CCFO: REP19/FO, párr. 108: el Comité observó que los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) con DM de 750 mg/kg se usaban como emulsionantes para anticristalización en los aceites para freír, cuando se almacenan en ambientes con aire acondicionado, en países con altas temperaturas ambientales. Véase también REP19/FO, Apéndice III (Parte D)						
<p>Observaciones sobre la propuesta de la 1.ª y 2.ª circular del GTe sobre la NGAA de la 48.ª reunión del CCFA:</p> <p>Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender</p> <p>Indonesia: aprobar. En Indonesia se utilizan en productos de aceite vegetal.</p> <p>EFEMA: aprobar. Se utiliza en aceite para cocinar a base de palma como anticristalizante. En el clima cálido el aceite es líquido, pero se cristaliza durante el almacenamiento/transporte. Uso aprobado en grasas y aceites en China, el Japón, Australia/Nueva Zelanda y Malasia.</p>						
<p>Propuesta de la 1.ª circular: aprobar a 750 con la nota 227 "Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)"</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 1.ª circular:</p> <p>Canadá: no se opone a la propuesta inicial, pero sugiere que la nota 227 sea sustituida por las notas 356, XS19, XS33 y XS210 para garantizar el uso uniforme de las notas en la NGAA.</p> <p>China: apoya la propuesta. China autorizó 5 000 mg/kg en aceite vegetal hidrogenado.</p> <p>India: apoya la aprobación a 750 mg/kg con la nota 227, en vista de la necesidad tecnológica citada por la industria.</p> <p>Japón: en el ámbito de aplicación de CXS 19-1981 se indica lo siguiente: "La presente Norma se aplica a las grasas y aceites comestibles y mezclas de estos en estado idóneo para el consumo humano. Se aplica también a las grasas y aceites que han sido sometidos a tratamientos de modificación (tales como la transesterificación o hidrogenación) o fraccionamiento." Es evidente que los aceites vegetales hidrogenados están contemplados por CXS 19.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>El Japón recomienda que el CCFA pida al CCFO que someta a consideración la clase funcional de estos aditivos y su justificación tecnológica para el producto ya que el CCFO proporcionó justificación tecnológica en el aceite para cocinar regulado por CXS210.</p> <p>(Consúltese la pág. 64 del Manual de procedimiento, 27.ª edición).</p> <p>Malasia: apoya la aprobación a 750 con la nota 227 “Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)”</p> <p>Nigeria: adoptar a 300mg/kg; sin efectos adversos observados</p> <p>Federación de Rusia: apoya la propuesta.</p> <p>CEDEAO: apoya la aprobación a 750 mg/kg con la nota 227 en vista de la necesidad tecnológica citada por la industria.</p> <p>EFEMA: el aceite para cocinar es líquido en los climas cálidos, pero se cristaliza durante el almacenamiento en los estantes de zonas templadas con una temporada de invierno pronunciada y en los estantes de los supermercados con aire acondicionado.</p> <p>Los emulsionantes pueden retrasar el inicio del proceso de cristalización en el aceite de palma para cocinar y mantener el aceite en un estado claro aceptable para el consumidor. El uso juicioso de anticristalizadores mantiene la claridad permitiendo a los fabricantes utilizar mezclas de aceites que son más asequibles para los consumidores.</p> <p>Pese a que la cristalización depende de la temperatura y es un proceso reversible, los consumidores suelen considerar el aceite cristalizado como que está en mal estado. Por lo tanto, la adición de anticristalizadores mejora la percepción de los consumidores y evita el desperdicio de alimentos.</p> <p>IFAC: el IFAC apoya la dosis máxima de uso propuesta de 750 mg/kg, ya que esta dosis es necesaria para la anticristalización en el aceite para cocinar.</p> <p>Aunque el aceite para cocinar se utiliza en un estado líquido, se cristaliza durante el almacenamiento en condiciones de baja temperatura que pueden producirse durante las temporadas más frías y en ambientes con aire acondicionado. Los emulsionantes pueden aplazar el proceso de cristalización en el aceite de palma para cocinar que se produce a temperaturas inferiores, manteniendo así la liquidez y claridad que los consumidores prefieren y utilizan más. Los anticristalizadores, como ésteres poliglicéridos de ácidos grasos, también permiten a los fabricantes utilizar mezclas de aceites que son más asequibles para los consumidores.</p>						
<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar a 10 000 con las notas 356 “excluidos los aceites vírgenes y aceites prensados en frío”, XS19 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para las grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (norma general) (CODEX STAN 19-1981)”, XS33 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)” y XS210 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999)”</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 2.ª circular:</p> <p>UE: toma nota de la información proporcionada por el CCFO que se refiere a la MPL de 750 mg/kg. La UE observa que el uso de esta sustancia en las grasas y aceites no está autorizado en la UE. En general, la UE no está convencida de que exista una necesidad tecnológica razonable. Los consumidores podrían ser educados para aceptar “la cristalización reversible”.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Al igual que el SIN 475, la disposición podría ser más aceptable si tiene las notas apropiadas que excluyen el uso en CXS19, CXS33, CXS325R y adaptando el uso para el aceite para cocinar con arreglo a CXS210.</p> <p>India: apoya la propuesta.</p> <p>Malasia: apoya la aprobación</p> <p>Federación de Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. No utilizar en esta CA porque podría engañar a los consumidores</p> <p>Zambia: apoya la aprobación. Se utiliza en algunos productos de aceite vegetal (como agente de cremosidad o mezcla de aderezo). Ejemplo: DM 4g/kg de monoestearato de sorbitán o cuando se utiliza en combinación con polisorbato pueden utilizarse más de 4g/kg.</p> <p>EFEMA: proponemos que se añada la nota G-CXS210: solo para uso como emulsionante para anticristalización en aceites para cocinar regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210 -1999).</p> <p>Tal como propuso el GT sobre la armonización permitir a 750 mg/kg en el aceite para cocinar.</p> <p>IFAC: apoya la propuesta del GT sobre la armonización de 750 mg/kg en el aceite para cocinar. Dicho esto, el IFAC también apoya la adición de la nota G-CXS210: solo para uso como emulsionante para anticristalización en aceites para cocinar regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210 -1999).</p>						
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	3 000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de la harina, espumantes, estabilizadores	<p>Aprobar a 300 con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19-1981)."</p> <p>Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización</p>
<p>CCFO: REP19/FO, párr. 108: el Comité observó que estearoil lactilatos (SIN 481(i) y SIN 482(i)) con DM de 300 mg/kg se usaban como emulsionantes para anticristalización en los aceites para freír, cuando se almacenan en ambientes con aire acondicionado, en países con altas temperaturas ambientales. Véase también REP19/FO, apéndice III (parte D)</p>						
<p>Observaciones sobre la propuesta de la 1.ª y 2.ª circular del GTe sobre la NGAA de la 48.ª reunión del CCFA:</p> <p>Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender</p> <p>EFEMA: adoptar. Se utilizan en grasas para mejorar sus cualidades cremosas y para permitir la incorporación de burbujas de aire en la mezcla. Se utiliza también en aceite de palma para cocinar como anticristalizante. En el clima cálido el aceite es líquido, pero se cristaliza durante el almacenamiento/transporte. Uso aprobado en grasas y aceites en China, Australia/Nueva Zelanda, Malasia y Filipinas.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la 1.ª circular: aprobar a 300 con la nota 227 “Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)”</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 1.ª circular:</p> <p>Canadá: no se opone a la propuesta inicial, pero sugiere que la nota 227 sea sustituida por las notas 356, XS19, XS33 y XS210 para garantizar el uso uniforme de las notas en la NGAA.</p> <p>China: apoya la propuesta. China aprobó 300 mg/kg en aceite vegetal. <u>Justificación tecnológica:</u> el estearoil lactilato de sodio/calcio se utiliza para la anticristalización en el aceite para cocinar.</p> <p>India: apoya la aprobación a 300 mg/kg con la nota 227, en vista de la necesidad tecnológica citada por la industria.</p> <p>Nigeria: el estearoil lactilato es un emulsionante utilizado como fortalecedor de la masa en alimentos horneados y para aumentar la duración. Apoya la aprobación a 300mg/kg con la nota 227.</p> <p>Federación de Rusia: apoya la suspensión</p> <p>Viet Nam: desde 2017 está permitido utilizar estearoil lactilato (SIN 481(i)) en aceites y grasas vegetales a 10 000 mg/kg. Viet Nam se opone a la suspensión. El estearoil lactilato de sodio se utiliza ahora comúnmente en el aceite para cocinar con función tecnológica probada.</p> <p>CEDEAO: apoya la aprobación a 300 mg/kg con la nota 227, en vista de la necesidad tecnológica citada por la industria.</p> <p>EFEMA: el aceite para cocinar es líquido en los climas cálidos, pero se cristaliza durante el almacenamiento en los estantes de zonas templadas con una temporada de invierno pronunciada y en los estantes de los supermercados con aire acondicionado. Los emulsionantes pueden retrasar el inicio del proceso de cristalización en el aceite de palma para cocinar y mantener el aceite en un estado claro aceptable para el consumidor. El uso juicioso de anticristalizadores mantiene la claridad permitiendo a los fabricantes utilizar mezclas de aceites que son más asequibles para los consumidores. Pese a que la cristalización depende de la temperatura y es un proceso reversible, los consumidores suelen considerar el aceite cristalizado como que está en mal estado. Por lo tanto, la adición de anticristalizadores mejora la percepción de los consumidores y evita el desperdicio de alimentos.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>El IFAC: el IFAC apoya la dosis máxima de uso propuesta de 300 mg/kg para la anticristalización. Aunque el aceite para cocinar se utiliza en un estado líquido, se cristaliza durante el almacenamiento en condiciones de baja temperatura que pueden producirse durante las temporadas más frías y en ambientes con aire acondicionado. Los emulsionantes pueden aplazar el proceso de cristalización en el aceite de palma para cocinar que se produce a temperaturas inferiores, manteniendo así la liquidez y claridad que los consumidores prefieren y utilizan más. Los anticristalizadores, como ésteres poliglicéridos de ácidos grasos, también permiten a los fabricantes utilizar mezclas de aceites que son más asequibles para los consumidores.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p><u>Propuesta de la 2.^a circular:</u> aprobar a 10 000 con la nota 356 “excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío”.</p> <p>Notas de la Presidencia: REP19/FO, párr. 111, indica que el CCFO estuvo de acuerdo con el uso propuesto de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) con una DM de 10 000 mg/kg como emulsionantes.</p> <p>En CODEX STAN 019-1981 no se permiten aditivos en los aceites vírgenes o prensados en frío contemplados por la norma, por lo tanto, la nota 356 se aplicaría a los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475).</p> <p>Recomendar al GTe sobre la armonización que someta a consideración la respuesta del CCFO y suprima la nota 277 de las disposiciones específicas y la sustituya por las notas 356 y XS33</p> <p><u>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 2.^a circular:</u></p> <p><u>UE:</u> la UE toma nota de la información proporcionada por el CCFO que se refiere a la <u>MPL de 300 mg/kg</u>. El uso y las dosis de uso del SIN 481-482 son de importancia para la UE, debido a preocupaciones relacionadas con la exposición general a esos aditivos (EFSA, 2013).</p> <p>La UE observa que el uso de esta sustancia en las grasas y aceites no está autorizado en la UE. En general, la UE no está convencida de que exista una necesidad tecnológica razonable. Los consumidores podrían ser educados para aceptar “la cristalización reversible”.</p> <p><u>India:</u> apoya la propuesta.</p> <p><u>Japón:</u> observa que las notas XS19 y XS33 deben añadirse también ya que ni CXS 19 ni CXS 33 permiten el uso de estearoil lactilatos.</p> <p><u>Malasia:</u> apoya la aprobación</p> <p><u>Federación de Rusia:</u> no está de acuerdo con la propuesta. No utilizar en esta CA porque podría engañar a los consumidores</p> <p><u>Viet Nam:</u> desde 2017 está permitido utilizar estearoil lactilato (SIN 481(i)) en aceites y grasas vegetales a 10 000 mg/kg.</p> <p>Viet Nam se opone a la suspensión. El estearoil lactilato de sodio se utiliza ahora comúnmente en el aceite para cocinar con función tecnológica probada. El 30 de agosto de 2019, las autoridades de Viet Nam publicaron el nuevo reglamento sobre gestión de aditivos alimentarios. Como tal, el uso continuo de estearoil lactilato de sodio (SIN 481(i)) está legalmente permitido en aceites y grasas vegetales (CA 02.1.2).</p> <p><u>EFEMA:</u> parece que el texto de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos fue copiado por error en esta sección.</p> <p>Además, proponemos que se añada la nota G-CXS210: solo para uso como emulsionante para anticristalización en aceites para cocinar regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210 -1999). Tal como propuso el GT sobre la armonización permitir a 300 mg/kg en el aceite para cocinar.</p> <p><u>IFAC:</u> apoya la propuesta del GT sobre la armonización de 300 mg/kg en el aceite para cocinar. Dicho esto, el IFAC también apoya la adición de la nota G-CXS210: solo para uso como emulsionante para anticristalización en aceites para cocinar regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210 -199).</p>						

Observaciones del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) sobre el uso en las categorías de alimentos:

Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios: el Comité acordó informar al CCFA de que los antiaglutinantes se utilizaban en las formas en polvo de las hierbas culinarias con el fin de mantener las características físicas de soltura del producto y que el estearato de magnesio (SIN 470 (iii)) y el dióxido de silicio amorfo (SIN 551) pueden utilizarse en la forma en polvo y según buenas prácticas de fabricación (BPF).

N.º de categoría de alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

Normas para productos correspondientes: 326-2017: el uso de conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) solo es aceptable en las pimientas verdes correspondientes a esta norma; **CXS 327-2017:** el uso de los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) solo está permitido en comino molido; y **CXS 328-2017:** el uso de los antiaglutinantes que figuran en los Cuadros I y II de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) es aceptable en tomillo en polvo.

Nota de la Presidencia: las normas para productos correspondientes 326-2017, 327-2017, 328-2017 se están armonizando con la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ESTEARATO DE MAGNESIO	470(iii)	10 000		2	Antiaglutinantes, emulsionantes, espesantes	Aprobar según BPF con la nueva nota "para el uso en hierbas aromáticas está limitado a las hierbas que han sido molidas - procesadas en polvo solamente". Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización
CCSCH: REP19/SCH, párr. 10: el estearato de magnesio (SIN 470 (iii)) puede utilizarse en su forma en polvo y según buenas prácticas de fabricación (BPF).						
Observaciones sobre la propuesta de la 1.ª y 2.ª circular del GTe sobre la NGAA de la 50.ª reunión del CCFA:						
Brasil: las sales de ácidos grasos con magnesio (SIN 470) están permitidas como antiaglutinantes en hierbas aromáticas y especias según BPF						
India: el aditivo no está permitido en esta categoría						
UE: veía la necesidad de determinados antiaglutinantes. No obstante, la UE recomienda, en línea con los procedimientos, que se consulte al comité de productos activo (Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias)						
RU: no apoya la adopción. Solicitar información sobre la función tecnológica, el uso en especias y/o hierbas aromáticas						
FoodDrinkEurope: apoya la propuesta						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la 1.ª circular: aprobar según BPF.</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 1.ª circular:</p> <p>Australia: como Presidente del GTe sobre la armonización formula la siguiente observación: la 1.ª circular del actual GTe sobre la armonización propone la armonización del apéndice 4 para uniformarlo con CXS326, CXS327 y CXS328 pertinentes para esta entrada.</p> <p>La propuesta es añadir la disposición debido a la armonización, con la DM según BPF, pero con las nuevas notas de exclusión XS326, XS327 y una nueva nota A-CXS328.</p> <p>Nota A-CXS328: para uso en el tomillo en polvo solo en los productos correspondientes a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017).</p> <p>Canadá: sobre la base de las observaciones presentadas por el CCSCH, entendemos que se utilizarán antiaglutinantes en la forma en polvo de las <u>hierbas culinarias</u>, y no en la forma en polvo de las <u>especias</u>. Como la pimienta (blanca, negra o verde) se considera una especia, el Canadá desearía sugerir que se añada la nota XS356 a la propuesta.</p> <p>China: apoya la propuesta.</p> <p>India: apoya la aprobación según BPF en la forma en polvo de especias y hierbas culinarias.</p> <p>Nigeria: suspender; no permitidos en hierbas aromáticas; justificación: suprime las células T. Provoca el colapso de la integridad de la membrana celular</p> <p>Federación de Rusia: adoptar solo para tomillo y comino en polvo y pimienta verde a DM=10 000 mg/kg.</p> <p>Suiza: de acuerdo según BPF, pero solo en los productos secos</p> <p>EE. UU.: apoya el uso según BPF</p> <p>CEDEAO: no apoya la aprobación. Solicitar más información sobre la función tecnológica y las necesidades de uso del aditivo en estas especias y hierbas aromáticas.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p>						
<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar según BPF con las notas XS326 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para pimienta negra, blanca y verde (CODEX STAN 326-2017)”, XS327 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para el comino (CODEX STAN 327-2017)” y XS328 “para uso en tomillo en polvo solo en los productos regulados por la Norma para tomillo seco (CODEX STAN 328-2017)”.</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 2.ª circular:</p> <p>Brasil: apoya el uso según BPF</p> <p>Colombia: apoya la propuesta inicial del GTe</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>UE: acepta la propuesta</p> <p>India: apoya la propuesta de aprobar según BPF en la forma en polvo de especias y hierbas culinarias. Las notas XS326 y XS328 son aceptables. Sin embargo, no está justificado excluir todos los productos a través de la nota XS327 porque el uso de este aditivo en polvo ya está autorizado en la norma. Por lo tanto, la nota XS327 debe cambiarse por “para uso en los productos de comino en polvo/molido contemplados por CODEX STAN 327 – 2017.”</p> <p>Indonesia: apoya la aprobación según BPF como antiaglutinante para uso en polvo solo en la CA 12.2.1.</p> <p>Federación de Rusia: no está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica</p> <p>Zambia: apoya la aprobación según BPF. En las Normas para alimentos y medicamentos está permitido el uso en mezclas secas no normalizadas como antiaglutinante según BPF.</p>						
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF	51	4	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes	<p>Aprobar según BPF con la nueva nota “para el uso en hierbas aromáticas está limitado a las hierbas aromáticas que han sido molidas - procesadas en polvo solamente”</p> <p>Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización</p>
<p>CCSCH: REP19/SCH, párr. 10: el dióxido de silicio amorfo (SIN 551) puede utilizarse en su forma en polvo y de acuerdo con buenas prácticas de fabricación (BPF).</p>						
<p>Observaciones sobre la propuesta de la 1.ª y 2.ª circular del GTe sobre la NGAA de la 50.ª reunión del CCFA:</p> <p>Brasil: el dióxido de silicio (SIN 551) está permitido como antiaglutinante en hierbas aromáticas y especias según BPF.</p> <p>India: el aditivo no está permitido en las hierbas aromáticas</p> <p>UE: veía la necesidad de determinados antiaglutinantes. No obstante, la UE recomienda, en línea con los procedimientos, que se consulte al comité de productos activo (Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias)</p> <p>Indonesia: aprobar a 5 000 ppm</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la 2.ª circular. Este aditivo se utiliza en especias y mezclas de especias como antiaglutinante para evitar que se peguen.</p> <p>RU: no apoya la aprobación. Solicitar información sobre la función tecnológica, el uso en especias y/o hierbas aromáticas</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ aprobado o	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la 1.ª circular: aprobar según BPF.</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 1.ª circular:</p> <p>Australia: como presidente del GTe sobre la armonización formula la siguiente observación: la 1.ª circular del actual GTe sobre la armonización propone la armonización del apéndice 4 para uniformarlo con CXS326, CXS327 y CXS328 pertinentes para esta entrada.</p> <p>La propuesta es añadir la disposición debido a la armonización, con la DM según BPF, pero con las nuevas notas de exclusión XS326, XS327 y una nueva nota A-CXS328.</p> <p>Nota A-CXS328: para uso en el tomillo en polvo solo en los productos correspondientes a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017).</p> <p>Canadá: sobre la base de las observaciones presentadas por el CCSCH, entendemos que se utilizarán antiaglutinantes en la forma en polvo de las <u>hierbas culinarias</u>, y no en la forma en polvo de las <u>especias</u>. Como la pimienta (blanca, negra o verde) se considera una especia, el Canadá desearía sugerir que se añada la nota XS356 a la propuesta.</p> <p>China: apoya la propuesta.</p> <p>India: apoya la aprobación según BPF en la forma en polvo de especias y hierbas aromáticas, sin la nota 51 porque esa nota ya no es pertinente.</p> <p>Malasia: apoya la aprobación</p> <p>Nigeria: no está permitido en las hierbas aromáticas; justificaciones: el dióxido de silicio es un aditivo alimentario utilizado en los alimentos como antiaglutinante para evitar el aglutinamiento y apelmazamiento. La canela es una hierba aromática de uso común en Nigeria para la pérdida de peso, que contiene dióxido de silicio, y el dióxido de silicio aumenta la presión sobre los tejidos conjuntivos, nervios e inhibe el flujo sanguíneo.</p> <p>Federación de Rusia: adoptar solo para tomillo y comino en polvo y pimienta verde a DM= BPF.</p> <p>Suiza: de acuerdo a 30 000 mg/kg</p> <p>EE. UU.: apoya el uso según BPF</p> <p>CEDEAO: no apoya la aprobación. Solicitar más información sobre la función tecnológica y las necesidades de uso del aditivo en estas especias y hierbas aromáticas.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p>						
<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar según BPF con las notas XS326 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para pimienta negra, blanca y verde (CODEX STAN 326-2017)”, XS327 “con exclusión de los productos regulados por la Norma para el comino (CODEX STAN 327-2017)” y XS328 “para uso en tomillo en polvo solo en los productos regulados por la Norma para tomillo seco (CODEX STAN 328-2017)”.</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe de la CCFA52 a la 2.ª circular:</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Brasil: apoya el uso según BPF</p> <p>Colombia: apoya la propuesta inicial del GTe</p> <p>UE: lo apoya</p> <p>India: apoya la propuesta de aprobar según BPF en la forma en polvo de especias y hierbas culinarias.</p> <p>Las notas XS326 y XS328 son aceptables.</p> <p>Sin embargo, no está justificado excluir todos los productos a través de la nota XS327 porque el uso de este aditivo en polvo ya está autorizado en la norma.</p> <p>Por lo tanto, la nota XS327 debe cambiarse por “para uso en los productos de comino en polvo/molido contemplados por CODEX STAN 327 – 2017”.</p> <p>Malasia: apoya la aprobación</p> <p>Federación de Rusia: está de acuerdo con la propuesta de la UE de que se consulte al comité de productos activo (Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias)</p> <p>Zambia: podemos apoyar la aprobación según BPF. En las Normas para alimentos y medicamentos en Zambia, el SIN 551 puede utilizarse en mezclas secas no normalizadas según BPF en apio y pimienta como antiaglutinante hasta una dosis máxima de 5 g/kg.</p>						

Notas:

356: “Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío”

Apéndice 2: proyectos y anteproyectos de disposiciones para el Cuadro III

1. Entre otros temas, la 51.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que sometiese a consideración:¹
 - Proyectos y anteproyectos de disposiciones para el Cuadro III de la NGAA.

Introducción:

2. La 86.^a reunión del Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) evaluó la inocuidad de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)), copolímero de metacrilato, básico (SIN, 1205) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)). Ese examen dio lugar a una ingesta diaria aceptable “no especificada” para estos aditivos alimentarios. En consecuencia, la 86.^a reunión del JECFA recomendó que la CCFA51 incluyese disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro III de la NGAA y las distribuyera para la formulación de observaciones en el trámite 3.²
3. La 17.^a reunión del JECFA evaluó la inocuidad de lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 332(ii)). Ese examen dio lugar a una ingesta diaria aceptable “no limitada” del aditivo alimentario. La CCFA47 acordó incluir una disposición sobre el aditivo alimentario en el Cuadro III de la NGAA y distribuirla para la formulación de observaciones en una fecha posterior.³
4. La CCFA51 acordó incluir disposiciones sobre lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 332 (ii)), luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)), copolímero de metacrilato, básico (SIN 1205) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)) en el Cuadro III de la NGAA y pidió al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que distribuyera esas disposiciones del Cuadro III en el trámite 3.⁴

Documento de trabajo

5. El GTe distribuyó dos circulares para la formulación de observaciones que figuran en el Apéndice 2. El presente documento contiene propuestas sobre el anteproyecto de disposiciones en el Cuadro III para lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 332(ii)), luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)), copolímero de metacrilato, básico (SIN 1205) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)). Las disposiciones sometidas a debate se presentan en el formato del Cuadro III de la NGAA. Estas propuestas están basadas en un enfoque consensuado teniendo en cuenta las observaciones de los miembros del GTe a la primera circular. Estas recomendaciones están basadas en la "contundencia de las pruebas", es decir, a las observaciones justificadas se les ha dado mayor importancia que a las observaciones sin justificación.

¹ REP 19/FA, párrs. 19 y 138(iii).

² CX/FA 19/51/3, Cuadro I.

³ REP 15/ FA, párr. 102.

⁴ REP19/FA párrs. 19 y 138(iii) y Apéndice II.

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas para productos	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta de la 2.ª circular o solicitud de información.
322(ii)	LECITINA, PARCIALMENTE HIDROLIZADA	Emulsionante, antioxidante	3		CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011, CS 319-2015 (solo para uso en mangos en conserva y piña en conserva)	<p>Nota de la Presidencia: número del SIN cambiado por 322(ii), error en la indicación del SIN en la 1.ª circular.</p> <p>En la 1.ª circular se solicitaron propuestas sobre el uso del SIN 322(ii) en las normas para productos. En la propuesta original de la 1.ª circular figuraban todas las normas para productos que han sido armonizadas y permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III, tal como se indica en las referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA.</p> <p>En la preparación de la segunda circular, la Presidencia del GTe observó que las normas para productos propuestas pueden clasificarse en 3 grupos según los siguientes criterios: 1) ¿ha sido armonizada la norma para productos? y 2) ¿tiene la norma para productos una referencia general de la autorización específica de los aditivos del Cuadro III? y 3) el comité de productos correspondiente está activo o aplazado. En la segunda circular, las propuestas para la incorporación del SIN 322 (ii) en las normas para productos se agruparon en base a los criterios anteriores y se plantearon propuestas o se solicitó información para cada grupo.</p>	
						<p>Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) indicada(s)</p> <p>Propuesta: adoptar como se indica</p>	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar como se indica</p> <p>Chile, UE, India, Japón, Malasia, RU, IADSA: apoyan la propuesta</p>
						<p>Grupo 2. La norma del Codex armonizada permite aditivos específicos del Cuadro III (el comité de productos está aplazado <i>sine die</i>): <u>CS 87-1981, CS 105-1981 CS 141-1983</u></p>	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar en la NGAA y añadir a la columna "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983</p>

						<p>Propuesta: adoptar en la NGAA y añadir a la columna “Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas” CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983</p>	<p>UE, India, Japón, Malasia: apoyan la propuesta</p> <p>RU: está de acuerdo con la propuesta para CS 87-1981 y CS 141-1983 En el caso de cacaos en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares (CS 105-1981) no hay justificación tecnológica para el uso del SIN 322 (ii)</p> <p>EU Specialty Food: apoyamos esta propuesta. Antes de la armonización, la lecitina estaba catalogada como SIN 322 Lecitinas sin distinción entre (i) y (ii). Tal como se señaló en Alinorm 05/28/12, cuando se utiliza el SIN 322, se refiere a los dos tipos de lecitinas, el SIN 322 (i) y el SIN 322(ii). El SIN 332 (ii) se utiliza en general como dispersante, humectante, antioxidante y emulsionante en diversas categorías de alimentos. La lecitina parcialmente hidrolizada, SIN 322 (ii), es hidrofílica, mientras que la lecitina SIN 322 (i) es lipofílica. Por lo tanto, la lecitina parcialmente hidrolizada es un emulsionante de aceite en agua mejor, mientras que la lecitina no puede producir generalmente emulsiones de aceite en agua estables. La lecitina parcialmente hidrolizada se utiliza también como agente antisalpicaduras. La lecitina parcialmente hidrolizada se etiqueta como tal y cumple con la especificación del SIN 322 (ii). Se utiliza a una dosis muy baja. La lecitina parcialmente hidrolizada puede unirse con el almidón, lo que la hace más funcional en las aplicaciones de panadería que la lecitina. La lecitina parcialmente hidrolizada funciona mejor que la</p>
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>lecitina como agente antisalpicaduras en margarinas de bajo contenido de sal. La lecitina parcialmente hidrolizada funciona mejor que la lecitina para mejorar la humectabilidad y la dispersabilidad de los polvos que contienen grasas, mientras que la lecitina funciona mejor para mejorar la humectabilidad y la dispersabilidad de los polvos con alto contenido de proteínas. En la leche condensada se obtiene una mejor estabilidad del producto con una dosis más baja de lecitina parcialmente hidrolizada que cuando se utiliza lecitina de calidad estándar.</p>
					<p>Grupo 3. Norma del Codex con comité de productos activo: <u>CS 249-2006</u></p> <p>Propuesta: remitir al CCCPL para determinar la justificación tecnológica</p>	<p>Propuesta de la 2.ª circular: Propuesta: remitir al CCPFV para determinar la justificación tecnológica</p> <p>UE, India, Malasia, RU: apoyan la propuesta</p> <p>Japón: no apoya la propuesta ya que CXS 249-2006 fue desarrollada por el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), no el CCPFV. La determinación de la justificación tecnológica debe remitirse al CCCPL. El CCCPL trabaja por correspondencia.</p> <p>EU Specialty Food: la lecitina hidrolizada (SIN 322 (ii)) se utiliza normalmente en los fideos instantáneos como emulsionante. La lecitina hidrolizada aumenta su moldeabilidad y manejabilidad, así como la elasticidad y la sensación de masticación del producto, y también la textura crujiente de los fideos fritos. La lecitina hidrolizada es también más eficaz en la</p>

						prevención de la retrogradación del almidón que las lecitinas corrientes.
<p>Nota de la Presidencia: proponer la inclusión de CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011, CS 319-2015 solo hasta la resolución de los problemas con la base de datos en línea, en cuyo punto estas normas deben eliminarse de la disposición.</p>						
<p>Observaciones de los miembros del GTe a la primera circular:</p>						
<p>EE. UU.: apoya la propuesta. El número del SIN es 322(ii), no 332(ii). El aditivo está regulado en GRAS para uso en los alimentos en general según BPF, así como para uso en alimentos específicos, incluidas las sopas</p>						
<p>CEDEAO, India, Chile, ICGA, IADSA: apoyan la propuesta</p>						
<p>Japón: propone que CXS 87-1981 y CXS 249-2006 se añadan a “Aceptable, incluidos los alimentos regulados por las siguientes normas para productos”. (Justificación)</p>						
<p>1. Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate (CXS 87-1981) Este aditivo se utiliza como emulsionante en el chocolate regulado por CXS 87-1981. CXS 87-1981 se corresponde con la CA 05.1.4. La CA 05.1.4 no figura en el anexo del Cuadro III y en CXS 87-1981 se incluyen aditivos específicos del Cuadro III.</p>						
<p>2. Norma del Codex para los fideos instantáneos (CXS 249-2006) Este aditivo se utiliza como emulsionante en los fideos instantáneos regulados por CXS 249-2006. CXS 249-2006 se corresponde con la CA 06.4.3. La CA 06.4.3 no figura en el anexo del Cuadro III y en CXS 249-2006 se incluyen aditivos específicos del Cuadro III.</p>						
<p>EU Specialty Foods: apoya la propuesta. Además de la lista de normas para productos, quisiéramos solicitar que se incluyan también las normas que figuran en el Cuadro III para el SIN 322 (i), es decir, CS 105- 1981 - Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares; CS 87-1981 - Norma para el chocolate y productos de chocolate; CS 141-1983 - Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao, que originalmente incluía el SIN 322. Antes de la armonización, las normas incluían el SIN 322 Lecitinas sin distinción entre (i) y (ii). Tal como se señaló en Alinorm 05/28/12, cuando se utiliza el SIN 322, se refiere a los dos tipos de lecitinas, el SIN 322 (i) y el SIN 322(ii). El SIN 332 (ii) se utiliza ampliamente como dispersante, humectante, antioxidante y emulsionante en diversas categorías de alimentos. La lecitina parcialmente hidrolizada 322 (ii) es hidrofílica, mientras que la lecitina E 322 (i) es lipofílica. Por lo tanto, la lecitina parcialmente hidrolizada es un emulsionante de aceite en agua mejor, mientras que la lecitina no puede producir generalmente emulsiones de aceite en agua estables. La lecitina parcialmente hidrolizada se utiliza también como agente antisalpicaduras. La lecitina parcialmente hidrolizada se etiqueta como tal y cumple con la especificación del SIN 322 (ii). Se utiliza a una dosis muy baja. La lecitina parcialmente hidrolizada puede unirse con el almidón, lo que la hace más funcional en las aplicaciones de panadería que la lecitina. La lecitina parcialmente hidrolizada funciona mejor que la lecitina como agente antisalpicaduras en margarinas de bajo contenido de sal. La lecitina parcialmente hidrolizada funciona mejor que la lecitina para mejorar la humectabilidad y la dispersabilidad de los polvos que contienen grasas, mientras que la lecitina funciona mejor para mejorar la humectabilidad y la dispersabilidad de los polvos con alto contenido de proteínas. En la leche condensada se obtiene una mejor estabilidad del producto con una dosis más baja de lecitina parcialmente hidrolizada que cuando se utiliza lecitina de calidad estándar.</p>						
<p>Federación de Rusia: está de acuerdo con la propuesta (aceptable para CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011, CS 319-2015 (solo para uso en mangos en conserva y piña en conserva)</p>						
161b(i)	LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	Colorantes	3		CS 117-1981, CS 319-2015 (para uso en peras en conserva en paquetes especiales de vacaciones)	<p>Nota de la Presidencia: en la 1.ª circular se solicitaron propuestas para el uso del SIN 161b(i) en las normas para productos. En la propuesta original de la 1.ª circular figuraban todas las normas para productos que han sido armonizadas y permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III que se indican en las referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA.</p> <p>En la preparación de la segunda circular, la Presidencia del GTe observó que las normas para productos propuestas pueden clasificarse en dos grupos según los siguientes criterios: ¿permite la norma para productos el uso de todos los aditivos del Cuadro III o solo aditivos específicos del</p>

					<p>Cuadro III? En la segunda circular, las propuestas para la incorporación del SIN 161b(i) en las normas para productos se agruparon según los criterios anteriores, y se plantearon propuestas o se solicitó de información para cada grupo</p> <p>Se solicitan observaciones sobre cada una de las propuestas siguientes.</p>
				<p>Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) enumerada(s)</p> <p>Propuesta: adoptar como se indica</p>	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar como se indica</p> <p>Chile, India, IACM, NATCOL, IADSA, FoodDrinkEurope, UE Specialty Foods: apoyan la propuesta</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta. Según la legislación de la Unión Comercial Euroasiática no podían utilizarse colorantes en:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) los productos alimenticios no elaborados; 2) la leche pasteurizada o esterilizada, la leche con chocolate sin aromas; 3) productos lácteos fermentados, suero de mantequilla no aromatizado; 4) la leche, nata (crema) en conserva, concentrada, condensada sin aromas; 5) las hortalizas (excepto las aceitunas), frutas, champiñones frescos, secos, en conserva, incluyendo el puré de patatas (papas) y pastas. 6) los huevos y productos de huevos (para colorear las cáscaras de los huevos de Pascua, los tintes especificados en el anexo 11 de este reglamento técnico); 7) las carnes, aves, caza, pescado, crustáceos, moluscos enteros o en trozos o picados, incluida la carne picada de res, sin la adición de otros ingredientes, crudos; 8) la harina, cereales, almidones;

						<p>9) las frutas, hortalizas, setas, frescas, secas, en conserva (incl. pastas y purés); los productos de zumos (jugos) (salvo las bebidas que contienen zumo (jugo)), pasta, puré de patatas (papas);</p> <p>10) la pasta y la salsa de tomate, los tomates enlatados;</p> <p>11) el azúcar, glucosa, fructosa, lactosa;</p> <p>12) la miel;</p> <p>13) los productos de cacao, ingredientes de chocolate en confitería y otros productos;</p> <p>14) la pasta;</p> <p>15) el café tostado, achicoria, té, extractos de estos; té de hortalizas, preparaciones de frutas para infusiones y sus mezclas solubles;</p> <p>16) la malta y bebidas a base de malta;</p> <p>17) las especias y mezclas de estas;</p> <p>18) la sal y sucedáneos de la sal;</p> <p>19) el agua potable embotellada;</p> <p>20) el vino, alcohol de la fruta, bebidas espirituosas y vino de frutas, vinagre;</p> <p>Sesenta y uno</p> <p>21) el aceite y la grasa de origen animal, aceites vegetales y prensados en frío;</p> <p>22) los quesos maduros e inmaduros, no aromatizados;</p> <p>23) el pan</p> <p>24) los productos alimenticios especializados para la alimentación de niños sanos y enfermos hasta tres años.</p> <p>Debido a que los colorantes utilizados en estas CA podrían engañar a los consumidores.</p> <p>Nota:</p> <p>1 - con la excepción de los casos contemplados en los anexos 10 y 11 de TR TU 029/2012</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>Grupo 2. La norma del Codex armonizada permite aditivos específicos del Cuadro III (el comité de productos está aplazado <i>sine die</i>)</p> <p><u>CS 87-1981</u></p> <p>Propuesta: adoptar en la NGAA y añadir a la columna "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" CS 87-1981 (únicamente con fines de decoración de la superficie)</p>	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar en la NGAA y añadir a la columna "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" CS 87-1981</p> <p>La UE: la nota "CS 87-1981 (para uso en decoración de superficies solamente)" es necesaria porque de lo contrario los colorantes en el chocolate pueden engañar al consumidor en cuanto a la calidad y cantidad de la masa de cacao</p> <p>India, IACM, NATCOL, FoodDrinkEurope, UE Specialty Foods: apoyan la propuesta</p> <p>RU: RU: no está de acuerdo con la propuesta. Según la legislación de la Unión Comercial Euroasiática no podían utilizarse colorantes en: productos de cacao, ingredientes de chocolate en confitería y otros productos de chocolate;</p> <p>Debido a que los colorantes utilizados en estas categorías de alimentos podrían engañar a los consumidores.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Nota de la Presidencia: proponer la inclusión de CS 117-1981, CS 319-2015 solo hasta la resolución de los problemas con la base de datos en línea, en cuyo punto estas normas deben eliminarse de la disposición.

Observaciones de los miembros del GTe a la primera circular:

EE. UU.: en principio, EE. UU. apoya la aprobación de esta disposición en el Cuadro III de la NGAA. El aditivo tiene una IDA del JECFA "no especificada" - no hay ninguna duda sobre la inocuidad de su uso. El aditivo tiene un número del SIN y clase funcional, y responde a una necesidad tecnológica.

Chile, CEDEAO, India, ICGA, IADSA: apoyan la propuesta

Nigeria: El CCNFSDU debe adoptar solo los aditivos alimentarios que están completamente evaluados por el JECFA (Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios)

EU Specialty Foods: EU Specialty Food Ingredients: observamos que los ésteres de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)) ya figuran en el Cuadro III. La luteína de Tagetes erecta (SIN 161b(i)) y los ésteres de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b (iii)) tienen comportamiento similar y, por consiguiente, pueden sustituirse en su aplicación como colorantes alimentarios. En el Cuadro III, el uso de ésteres de luteína en los alimentos, incluidos los alimentos regulados por CS 87-1981 (solo para uso en decoración de la superficie) y CS 117-1981 figura como aceptable. El uso de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b(i)) es también apropiado en estas CS.

Justificación de su uso en la decoración de superficie en CS 87-1981 (nuevo: CXS 87-1981) para el chocolate y productos de chocolate: la norma permite en la Sección 3.1 la utilización principal de una serie de clases de aditivos alimentarios, incluidos los colorantes (solo para decoración de la superficie). Los colorantes estaban

obviamente justificados tecnológicamente en esta categoría de alimentos (solo para decoración de la superficie). (Véanse las observaciones detalladas en la presentación original)

Con respecto a la justificación del uso en CS 117-1981 (nuevo: CXS 117-1981): estos colorantes de acuerdo con el Cuadro III

ICA: apoya su inclusión en el Cuadro III

NATCOL: apoya la inclusión en el Cuadro III. Es muy similar a los ésteres de luteína de Tagetes erecta en que ya aparece la inclusión de CS 117-1981 y 319-2015 y, por lo tanto, apoyamos estas disposiciones comunes

Federación de Rusia: está de acuerdo con la propuesta (aceptable para CS 117-1981, CS 319-2015 (solo para uso en peras rojas en paquetes especiales de vacaciones))

1205	COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO	Agentes de glaseado, sustancias inertes	3		CS 117-1981	<p>Propuesta adoptar como se indica</p> <p>Remitir al GT sobre la armonización para debatir la revisión de CXS 117-1981 para incluir las clases funcionales de "agente de glaseado" y "sustancia inerte"</p>	<p>Propuesta de la 2.ª circular adoptar como se indica</p> <p>Remitir al GT sobre la armonización para debatir la revisión de CXS 117-1981 para incluir las clases funcionales de "agente de glaseado" y "sustancia inerte"</p> <p>India, CEDEAO, Senegal, IADSA: apoyan la propuesta</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta. No hay justificación tecnológica para el uso de este aditivo alimentario en esta categoría de alimentos - en <i>buillons</i> y <i>consomés</i> (solo como aditivo secundario que se TRANSFIERE con ingredientes de alimentos)</p>
------	-----------------------------------	---	---	--	-------------	---	--

Nota de la Presidencia: la inclusión de CS 117-1981 exigiría que la disposición se remitiera al GTe sobre la armonización para someter a consideración la inclusión en la norma para productos

Observaciones de los miembros del GTe a la primera circular:

EE. UU.: en principio, EE. UU. apoya la aprobación de esta disposición en el Cuadro III de la NGAA. El aditivo tiene una IDA del JECFA "no especificada" - no hay ninguna duda sobre la inocuidad de su uso. El aditivo tiene un número del SIN y clase funcional, y responde a una necesidad tecnológica

CEDEAO, India, ICGA, IADSA: apoyan la propuesta

Senegal: apoya la propuesta. El CMB encapsula los micronutrientes y proporciona una capa protectora que evita el daño o la destrucción de los micronutrientes que se produce durante el almacenamiento, la cocción, etc. Hemos probado otros medios para fortificar nuestros alimentos, pero sin éxito debido a la destrucción de los micronutrientes que se produce cuando son expuestos a altas temperaturas y humedad durante el almacenamiento y la cocción. Esto significa que, aunque algunas personas consuman alimentos fortificados, no obtienen realmente los niveles adecuados de micronutrientes que necesitan. El Senegal cree que la aprobación del CMB ofrece al CCFA una verdadera oportunidad para defender el mandato del Codex de proteger la salud pública. El CMB aumentará la ingesta de vitamina A y de hierro, especialmente en las mujeres embarazadas y los niños. (Véanse las observaciones adicionales disponibles en la respuesta del Senegal a la 1.ª CL)

El Senegal pide también la inclusión de CMB en CXS 117-1981, que el GTe sobre la NGAA pida al GTe sobre la armonización que considere la inclusión de CMB en CXS 117-1981, como un cambio a consecuencia de la adición de CMB al Cuadro III.

Nigeria: se utiliza en latas para conservar el sabor y valor nutritivo de sus rellenos durante varios años. El uso del SIN 1205 no supone ninguna preocupación sobre la inocuidad cuando se utiliza como revestimiento o agente de glaseado para alimentos enlatados.

Australia: entiende que la nota de la Presidencia relativa a la remisión al GTe sobre la armonización guarda relación con el hecho de que CXS117 ha sido armonizada. Sin embargo, en la sección 4 – Aditivos alimentarios de CXS117 armonizada no hay ninguna mención de las clases funcionales “agente de glaseado” y “sustancia inerte” que son aplicables para este aditivo alimentario. Las modificaciones apropiadas tendrían que ser examinadas por el GTe sobre la armonización una vez el aditivo alimentario se haya añadido al Cuadro III. A primera vista parece sencillo añadir estas dos clases funcionales a la sección 4 de CXS117.

Federación de Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. No hay justificación tecnológica para el uso de este AA en esta CA (solo como un aditivo secundario que se TRANSFIERE con ingredientes alimentarios)

161h(i)	ZEAXANTINA (SINTÉTICA)	Colorantes	3	CS 117-1981, CS 319-2015 (para uso en peras en conserva en paquetes especiales de vacaciones)	<p>Nota de la Presidencia: en la 1.ª circular se solicitaron propuestas para el uso del SIN 161h(i) en las normas para productos. En la propuesta original de la 1.ª circular figuraban todas las normas para productos que han sido armonizadas y permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III que se indican en las referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA.</p> <p>En la preparación de la segunda circular, la Presidencia del GTe observó que las normas para productos propuestas pueden clasificarse en 2 grupos según los siguientes criterios: ¿permite la norma para productos el uso de todos los aditivos del Cuadro III o solo aditivos específicos del Cuadro III? En la segunda circular, las propuestas para la incorporación del SIN 161h(i) en las normas para productos se agruparon según los criterios anteriores, y se plantearon propuestas o se solicitó de información para cada grupo</p>
					<p>Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) indicada(s)</p> <p><u>Propuesta:</u> adoptar como se indica</p>

							<ol style="list-style-type: none">1) los productos alimenticios no elaborados;2) la leche pasteurizada o esterilizada, la leche con chocolate sin aromas;3) los productos lácteos fermentados, suero de mantequilla no aromatizado;4) la leche, nata (crema) en conserva, concentrada, condensada sin aromas;5) las hortalizas (excepto las aceitunas), frutas, champiñones frescos, secos, en conserva, incluyendo el puré de patatas (papas) y pastas;6) los huevos y productos de huevos (para colorear las cáscaras de los huevos de Pascua, los tintes especificados en el anexo 11 de este reglamento técnico);7) las carnes, aves, caza, pescado, crustáceos, moluscos enteros o en trozos o picados, incluida la carne picada de res, sin la adición de otros ingredientes, crudos;8) la harina, cereales, almidones;9) las frutas, hortalizas, setas, frescas, secas, en conserva (incl. pastas y purés); los productos de zumos (jugos) (salvo las bebidas que contienen zumo (jugo)), pasta, puré de patatas (papas);10) la pasta y la salsa de tomate, los tomates enlatados;11) el azúcar, glucosa, fructosa, lactosa;12) la miel;13) los productos de cacao, ingredientes de chocolate en confitería y otros productos;14) la pasta;15) el café tostado, achicoria, té, extractos de estos; té de hortalizas, preparaciones de frutas para infusiones y sus mezclas solubles;
--	--	--	--	--	--	--	---

						<p>16) la malta y bebidas a base de malta;</p> <p>17) las especias y mezclas de estas;</p> <p>18) la sal y sucedáneos de la sal;</p> <p>19) el agua potable embotellada;</p> <p>20) el vino, alcohol de la fruta, bebidas espirituosas y vino de frutas vinagre;</p> <p>Sesenta y uno</p> <p>21) el aceite y la grasa de origen animal, aceites vegetales y prensados en frío;</p> <p>22) los quesos maduros e inmaduros, no aromatizados;</p> <p>23) el pan</p> <p>24) los productos alimenticios especializados para la alimentación de niños sanos y enfermos hasta tres años.</p> <p>Debido a que los colorantes utilizados en estas CA podrían engañar a los consumidores.</p> <p>Nota:</p> <p>1 - con la excepción de los casos contemplados en los anexos 10 y 11 de TR TU 029/2012</p>
					<p>Grupo 2. La norma del Codex armonizada permite aditivos específicos del Cuadro III (el comité de productos está aplazado <i>sine die</i>)</p> <p><u>CS 87-1981</u></p> <p>Propuesta: adoptar en la NGAA y añadir a la columna "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" CS 87-1981 (únicamente con fines de decoración de la superficie)</p>	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar en la NGAA y añadir a la columna "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" CS 87-1981</p> <p>UE: la nota "CS 87-1981 (para uso en decoración de superficies solamente)" es necesaria porque de lo contrario los colorantes en el chocolate pueden engañar al consumidor en cuanto a la calidad y cantidad de la masa de cacao</p> <p>India, Malasia, IACM, NATCOL, FoodDrinkEurope, UE Specialty Foods: apoyan la propuesta</p> <p>RU: RU: no está de acuerdo con la propuesta. Según la legislación de la Unión Comercial Euroasiática no</p>

							podían utilizarse colorantes en: productos de cacao, ingredientes de chocolate en confitería y otros productos de chocolate; Debido a que los colorantes utilizados en estas CA podrían engañar a los consumidores.
<p>Nota de la Presidencia: proponer la inclusión de CS 117-1981, CS 319-2015 solo hasta la resolución de los problemas con la base de datos en línea, en cuyo punto estas normas deben eliminarse de la disposición.</p>							
<p>Observaciones de los miembros del GTe a la primera circular:</p> <p>EU. UU: en principio, los Estados Unidos de América apoyan la aprobación de esta disposición en el Cuadro 3 de la NGAA. El aditivo tiene una IDA del JECFA “no especificada” - no hay ninguna duda sobre la inocuidad de su uso. El aditivo tiene un número del SIN y clase funcional, y responde a una necesidad tecnológica</p> <p>Chile, CEDEAO, India, ICGA, IADSA: apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: se utiliza como colorante en los alimentos. El SIN 161h(i) mientras se almacena en contenedores sellados herméticamente (30 meses) no cumple todavía con las especificaciones</p> <p>EU Specialty Foods: observamos que los ésteres de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)) ya figuran en el Cuadro III. La zeaxantina (SIN 161h(i)) y luteína y ésteres de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b (i) y (iii)) son muy similares en su estructura química y, por tanto, su rendimiento también es muy similar, y debido a ello pueden sustituirse/son complementarios en su aplicación como colorantes alimentarios. En el Cuadro III figura como aceptable el uso de ésteres de luteína en los alimentos, incluidos los alimentos regulados por CS 87-1981 (solo para uso en decoración de la superficie) y CS 117-1981. La zeaxantina es igualmente adecuada para su uso en estas CS.</p> <p>En cuanto a la justificación del uso en CS 87-1981 (nuevo: CXS 87-1981) para el chocolate y productos de chocolate: véase la justificación proporcionada para la luteína de Tagetes erecta (SIN 161(iii)). Los argumentos presentados allí se aplicarán con las modificaciones pertinentes.</p> <p>En cuanto al uso en CS 117-1981 (nuevo: CXS 117-1981) para buillons y consomés: la Sección 4 de CS permite explícitamente los colorantes alimentarios con arreglo al Cuadro III.</p> <p>NATCOL: apoya la inclusión de zeaxantina, SIN 161h(i), en el Cuadro III. Es muy similar a los ésteres de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b(i)) que ya está incluida en CS 117-1981, CS 319-2015 y, por lo tanto, apoyamos disposiciones comunes.</p> <p>ICA: apoya su inclusión en el Cuadro III</p> <p>Federación de Rusia: está de acuerdo con la propuesta (aceptable para CS 117-1981, CS 319-2015 (para uso en peras rojas en paquetes especiales de vacaciones)</p>							

Apéndice 3: creación de un epígrafe de grupo en la NGAA para el SIN 473, 473a y 474

1. Entre otros temas, el CCFA, la 51.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que sometiese a consideración:¹
 - Disposiciones aprobadas y disposiciones en el procedimiento de trámites para sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0 de la NGAA debido a su IDA de grupo y la creación de un epígrafe de grupo de acuerdo con ello.

Introducción

2. La CCFA50 pidió a la Secretaría del Codex que, en consulta con las secretarías del JECFA, llevara a cabo una revisión de todos los aditivos alimentarios del grupo en la NGAA y preparase un documento completo para su examen en la CCFA51.² Como parte de este trabajo, las secretarías del Codex y el JECFA señalaron que la 71.^a reunión del JECFA (2009) estableció una IDA de grupo entre 0 y 30 mg/kg de pc para sucroglicéridos (SIN 474), sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a), y seguidamente recomendó que el CCFA debía considerar la creación de un epígrafe de grupo para estos aditivos en la NGAA.³

3. Como resultado del reconocimiento de la IDA de grupo para los tres aditivos, la CCFA51 encargó al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que propusiera recomendaciones para combinar las disposiciones individuales (tanto aprobadas como en el procedimiento de trámites) para sucroglicéridos (SIN 474), sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y oligoésteres de sucrosa tipos I y II (SIN 473a) bajo un único epígrafe del grupo.⁴

Documento de trabajo

4. El GTe distribuyó dos circulares para la formulación de observaciones sobre la creación de un epígrafe de grupo para sucroésteres. En las dos circulares se solicitaron observaciones sobre propuestas para consolidar las disposiciones aprobadas vigentes o proyectos de disposiciones para sucroglicéridos (SIN 474), sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y oligoésteres de sucrosa tipos I y II (SIN 473a) en una sola disposición bajo un epígrafe de grupo. Para elaborar las propuestas definitivas se han tenido en cuenta las observaciones de la primera y segunda circular.

5. También se pidió al GTe que considerase si el uso de una nota “solo o en combinación” (nota 348: “Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)”) todavía era necesario ya que los tres aditivos estarían ahora todos bajo un epígrafe de grupo. Las respuestas a esta pregunta y recomendación final sobre la necesidad de la nota 348 se incluyen en el Anexo 1 de este documento.

6. Las disposiciones sometidas a debate se presentan en el formato del Cuadro II de la NGAA (por categoría de alimentos). Las disposiciones vigentes para los tres aditivos se presentan primero, seguidas de una recomendación para consolidar la disposición vigente bajo el epígrafe individual de grupo “SUCROÉSTERES”. El epígrafe del nuevo grupo se presentaría del modo siguiente:

¹ REP 19/FA, párrs. 10(ii) y 138(iv).

² REP 18/FA, párr. 18.

³ CX/FA 19/51/2 Add. 1.

⁴ REP19/FA, párrs. 10(ii) y 138(iv).

SUCROÉSTERES

SIN 474 Sucroglicéridos Clase funcional: emulsionantes

SIN 473 Sucroésteres de ácidos grasos Clase funcional: emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

SIN 473a Oligoésteres de sucrosa, tipos I y II Clase funcional: emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

7. Las propuestas finales del GTe y las observaciones combinadas de la primera y segunda circular figuran en el anexo 2 de este documento. Las disposiciones finales combinadas propuestas para los SUCROÉSTERES han sido resaltadas en gris con el fin de distinguirlas de las disposiciones individuales.

8. En general, se han utilizado las convenciones siguientes para proponer las nuevas disposiciones sobre SUCROÉSTERES de las disposiciones adoptadas anteriormente sobre sucroglicéridos (SIN 474), sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y oligoésteres de sucrosa tipos I y II (SIN 473a):

- Para las categorías de alimentos en que figuran disposiciones para los tres aditivos, la dosis máxima de uso y las notas de las disposiciones se han incluido en la nueva disposición combinada sobre “SUCROÉSTERES”.
- Para las categorías de alimentos donde solo hay disposiciones sobre uno o dos de los tres sucroésteres individuales, se ha escrito la disposición combinada de los SUCROÉSTERES para incluir los tres aditivos. En los casos en que uno de los tres aditivos no tiene la clase funcional necesaria a la que estaba destinada la disposición, se han añadido notas o se han mantenido para indicar qué aditivos eran apropiados para utilizarlos en esa categoría de alimentos.
- Cuando proceda, se han añadido notas “XS” para indicar que el uso no está permitido en normas para productos específicos.
- Sobre la base del consenso descrito en el Anexo 1, la nota 348 ha sido eliminada de todas las disposiciones, puesto que ya no se consideró necesaria.

9. Al final del documento se facilita una lista de las notas.

Anexo 1. Respuestas a la pregunta general con respecto a la necesidad de la nota 348

La siguiente pregunta fue planteada al grupo de trabajo de la segunda circular:

La nota 348 ("solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)") se aplicó originalmente a disposiciones sobre el SIN 473, 473a y 474, con el fin de unir el uso de los tres aditivos juntos debido al establecimiento por el JECFA de una IDA de grupo para los tres aditivos. La nota era necesaria para que el usuario supiera que los tres aditivos están unidos por una IDA de grupo. Tal como señaló el Canadá en sus observaciones a la primera circular, la nota 348 era necesaria cuando las tres disposiciones estaban separadas, pero podía no ser ya necesaria porque ahora los tres aditivos están agrupados bajo el epígrafe de sucroésteres a fin de tener en cuenta la IDA de grupo para los tres aditivos. Además, el Canadá observa que, salvo que se especifique lo contrario, normalmente se entiende que una dosis máxima aplicada a un grupo de aditivos se aplica a la suma de los aditivos de ese grupo. Pese a que antes la nota era necesaria (cuando las disposiciones figuraban individualmente) para evitar el uso combinado de cada aditivo a la dosis máxima de uso en una determinada categoría de alimentos, al colocar los aditivos bajo el epígrafe de SUCROÉSTERES se supone que la dosis máxima se aplica a todos los aditivos del grupo solos o en combinación. Por ejemplo, otros aditivos de grupo (como FOSFATOS, POLISORBATOS) no tienen una nota combinada como la nota 348, debido a que el uso de los aditivos solos o en combinación es implícito.

Teniendo en cuenta la información expuesta, se solicitó al GTe que diera su opinión sobre la siguiente pregunta: ¿Es necesaria la nota 348 para todas las disposiciones sobre "sucroésteres"?, o si la nota 348 ya no era necesaria

Respuestas a la segunda circular relativas a la necesidad de la nota 348:**Respuestas en que se indica que la nota 348 ya no es necesaria:**

Canadá (en respuesta a la primera circular): la nota 348 ya no es necesaria.

Chile: apoya las observaciones del Canadá, la nota es necesaria cuando las tres disposiciones están separadas, ahora están agrupadas para tener en cuenta la IDA de grupo, por lo que la nota no es necesaria.

UE: es necesaria la uniformidad en el enfoque en las disposiciones de la NGAA para facilitar su comprensión. La UE está de acuerdo en que la nota "solo o en combinación" puede no ser ya necesaria una vez que los 3 de aditivos (SIN 473, 473a y 474) figuren bajo el mismo epígrafe. Sin embargo, debe adoptarse el mismo criterio para todos los demás grupos de aditivos y notas en que figura el texto "solo o en combinación". Por ejemplo, determinadas disposiciones sobre fosfatos, polisorbatos, tartratos y ésteres de ácidos grasos de sorbitán están asociadas con la nota 364 "individualmente o en combinación" (la UE no ha verificado todos los grupos y notas).

India: creemos que la nota 348 ya no es necesaria, ya que las disposiciones se adoptan como aditivo de grupo.

Japón: la descripción de la nota 348 ya no es necesaria, ya que la cantidad máxima especificada para el grupo puede ser aplicada en uno solo aditivo o una combinación de todos los aditivos del grupo (SIN473, SIN473a, SIN474) después de la agrupación de los sucroésteres, como ha comentado el Canadá. El Japón apoya la eliminación de la nota 348 ya que las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los cuales el JECFA estableció una IDA de grupo no tienen una nota de individualmente o en combinación y el CCFA crea el epígrafe de grupo "sucroésteres" para los tres aditivos (SIN 473, SIN 473a, SIN 474).

EE. UU.: apoya la supresión de la nota 348, porque ya no es necesaria.

Zambia: pensamos que la nota 348 ya no es necesaria dado que ahora se ha propuesto que el SIN 473, 473a y 474 se indiquen juntos bajo el epígrafe de sucroésteres.

IADSA: para garantizar la uniformidad, apoya la supresión de la nota 348.

FIL: está de acuerdo con el Canadá en que la nota 348 ("solos o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)") no es necesaria cuando las disposiciones sobre "sucroésteres" se agrupen porque normalmente se entiende que una dosis máxima aplicada a un grupo de aditivos se aplica a la suma de los aditivos de ese grupo.

Respuestas que apoyan que la nota 348 se mantenga:

Colombia: apoya el mantenimiento de la nota 348 en las disposiciones para “SUCROÉSTERES”. Colombia considera que, pese a que los aditivos vayan a unirse con el nombre del grupo “SUCROÉSTERES”, su uso puede ser tanto individual como en combinación, por lo que la nota 348 “Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)” da claridad sobre el uso de los aditivos, solos o en combinación.

Malasia: Malasia es de la opinión que la nota debe mantenerse para mayor claridad. La nota también aparece en los demás aditivos que han sido evaluados como IDA de grupo.

Rusia: de acuerdo con la legislación de la Federación de Rusia y la Unión Económica Euroasiática, estos aditivos alimentarios (sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) se utilizan solos o en combinación, debido a la acción de sinergia. Consideramos conveniente proporcionar la nota 348.

Recomendación final sobre la necesidad de la nota 348

Pese a que algunos países apoyaron que la nota 348 se mantenga para las disposiciones combinadas sobre sucroésteres, la mayoría de quienes contestaron creían que la nota 348 ya no era necesaria porque los tres aditivos están ahora agrupados bajo un mismo epígrafe. En consecuencia, se propone que la nota 348 ya no es necesaria para las disposiciones sobre sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) cuando aparecen juntos bajo el epígrafe de “sucroésteres”.

Anexo 2: disposiciones aprobadas y disposiciones en el procedimiento de trámites sobre sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0 de la NGAA debido a su IDA de grupo y la creación de un epígrafe de grupo de acuerdo con ello

N.º de categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipo I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	1 000	348, 410	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1 000	348, 410	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I Y II	473a	1 000	348, 410	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, y 474	1 000	410		Revocar las disposiciones existentes y adoptar la disposición combinada con la nota 410.
<p>Propuesta de la segunda circular: tal como señaló Rusia, las nuevas disposiciones para la CA 01.1.2 aprobadas en la 51.^a reunión del CCFA incluían la nota 407 (Excluidas todas las leches líquidas que no estén enriquecidas con minerales o vitaminas) y la nota 438 (Para uso como emulsionante o estabilizador solamente). Formular observaciones sobre: ¿es conveniente añadir las notas 407 y 438 a la disposición combinada sobre sucroésteres en la CA 01.1.2?</p> <p><i>Nota de la Presidencia: la nota 348 fue eliminada en base al consenso en el Anexo 1 de que la nota 348 ya no era necesaria. Tal como observa el Japón, los aditivos sin la función de espesante fueron aprobados en la CCFA50 sin el uso de las notas 407 y 438. Las notas 407 y 438 fueron introducidas en la CCFA51 para ayudar en los aditivos que tenían también el efecto funcional de espesante. Los sucroésteres no tienen la clase funcional de espesante. Por lo tanto, la nota 407 y 438 no parecían apropiadas.</i></p> <p>Guatemala, Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: apoya la adición de las notas 407 y 438 (la nota 410 debe mantenerse también)</p> <p>India: apoya la inclusión de las notas 407 y 438.</p> <p>Japón: no está de acuerdo con la adición de la nota 407 y 438. Las disposiciones sobre el SIN 473, 473a y 474, que no tienen la función tecnológica de espesante, fueron aprobadas sin las notas 407 y 438 en la CCFA50 (REP 18/FA, Apéndice V).</p> <p>Malasia: apoya la propuesta de mantener las notas 348, 410, y añadir las notas 407 y 438</p> <p>Rusia: de acuerdo con la decisión de la CCFA51, la propuesta podría ser aprobada solo para la leche (enriquecida) complementada con vitaminas y minerales. Está de acuerdo con la propuesta de DM= 1 000 mg/kg y con las notas 348, 410, y las notas 407 y 438</p> <p>EE. UU.: apoya la propuesta. Apoya la propuesta de mantener la nota 410. No apoya la adición de las notas 407 y 438.</p> <p>FIL: está de acuerdo con la disposición combinada propuesta, con la eliminación de la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo. La FIL no está de acuerdo con la inclusión de la nota 407 y 438. Esas notas no son apropiadas porque: (1) no se adjuntaron originalmente a los sucroésteres individualmente cuando fueron aprobados; (2) las notas 407 y 438 fueron desarrolladas y aplicadas solo a los aditivos de la CA 01.1.2 que tenían la función de espesante. Como los sucroésteres no tienen la función de espesante, las notas 407 y 438 son inadecuadas; y no todas las nuevas disposiciones de la CA 01.1.2 incluyen las notas 407 y 438, por lo tanto, no es un requisito automático que todos los aditivos de la CA 01.1.2 deban tener esas notas.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Singapur, FoodDrinkEurope, FIL: apoyan la propuesta.</p> <p>Canadá: el Canadá no tiene ninguna objeción a la aplicación de una disposición combinada para el grupo del SIN 473, 473a y 474. Sin embargo, como la propuesta es incluir los aditivos en el grupo de SUCROÉSTERES, ello podría sugerir que la nota 348, que es una nota de combinación, es innecesaria. Salvo que se especifique lo contrario, se entiende que una dosis máxima aplicada a un grupo de aditivos se aplica a la suma de los aditivos de ese grupo. El Canadá recomienda eliminar todos los casos de la nota 348 en la disposición sobre SUCROÉSTERES.</p> <p>Las observaciones anteriores son aplicables en general a todo este apéndice.</p> <p>Rusia: de acuerdo con la decisión de la CCFA51, la propuesta podría ser aprobada solo para la leche (enriquecida) complementada con vitaminas y minerales. Está de acuerdo con la propuesta de DM= 1 000 mg/kg y con las notas 348, 410, y las notas 407 y 438</p>					

N.º de categoría de alimentos 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.

Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)

Guatemala, India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta

UE: acepta la propuesta

Rusia: de acuerdo con la decisión de la CCFA51, la propuesta podría ser aprobada solo para la leche (enriquecida) complementada con vitaminas y minerales a DM= 5 000 mg/kg con las notas 348, 410

FIL: apoya la propuesta con la eliminación de la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo. La FIL no está de acuerdo con la observación de la 1.ª circular de incluir una nueva nota 410, ya que no es una restricción necesaria y en la actualidad no es un requisito para los sucroésteres permitidos en la CA 01.1.4. Las razones esgrimidas para incluir la nota 410 son que en la CCFA51 se adoptó una decisión. Sin embargo, las disposiciones sobre sucroésteres en la CA 01.1.4 no fueron sometidas a debate en la CCFA51 y, en consecuencia, en la CCFA51 no se tomó ninguna decisión de incluir la nota 410 para estas disposiciones.

Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada

Observaciones a la primera circular:

Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Singapur, FoodDrinkEurope, FIL: apoyan la propuesta.

Rusia: de acuerdo con la decisión de la CCFA51, la propuesta podría ser aprobada solo para la leche (enriquecida) complementada con vitaminas y minerales a DM= 5 000 mg/kg con las notas 348, 410

N.º de categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	20 000	348, XS250 y XS252	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	20 000	348, XS250 y XS252	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	20 000	348, XS250 y XS252	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	20 000	XS250 y XS252		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Guatemala, India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con las notas 348, 410, XS250 y XS252</p> <p>FIL: apoya la propuesta con la eliminación de la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, FIL: apoyan la propuesta.</p>					

N.º de categoría de alimentos 01.4.2 (Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Guatemala, India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: no hay justificación para utilizar este aditivo alimentario en natas (cremas) no aromatizadas (naturales/simples). El uso de aditivos alimentarios en productos naturales/simples debe ser limitado. El uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos puede engañar a los consumidores en cuanto a la calidad de estos alimentos. Además, los productos simples/naturales se utilizan como materias primas para la elaboración de otros alimentos. Una ingesta excesiva de aditivos alimentarios puede conducir a cambios en las características organolépticas, fisicoquímicas y nutricionales de estos alimentos. El consumo excesivo de grasas saturadas da lugar al desarrollo de una serie de patologías de dependencia alimentaria</p> <p>FIL: apoya la propuesta con la eliminación de la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Singapur, FIL: apoyan la propuesta.</p> <p>Rusia: no hay justificación para utilizar este aditivo alimentario en natas (cremas) no aromatizadas (naturales/simples). El uso de aditivos alimentarios en productos naturales/simples debe ser limitado. El uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos puede engañar a los consumidores en cuanto a la calidad de estos alimentos. Además, los productos naturales/simples se utilizan como materias primas para la elaboración de otros alimentos. Una ingesta excesiva de aditivos alimentarios puede conducir a cambios en las propiedades de estos alimentos.</p>					

N.º de categoría de alimentos 01.4.4 (Productos análogos a la nata (crema))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Guatemala, India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: la propuesta podría ser presentar solo para la nata (crema) esterilizada y nata (crema) esterilizada con contenido reducido de grasa</p> <p>FIL: apoya la propuesta con la eliminación de la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Singapur, FIL: apoyan la propuesta.</p> <p>Rusia: la propuesta podría ser presentar solo para la nata (crema) esterilizada y nata (crema) esterilizada con contenido reducido de grasa. Contenido con la nota 348</p>					

N.º de categoría de alimentos 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales/simples))

Disposición vigente sobre sucroglicéridos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000		Aprobado en 2009	Emulsionantes

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000	XS207, XS290		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.

Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada a 10 000 mg/kg con XS207 y XS290 (en espera del debate general sobre la nota 348); *pregunta de la Presidencia:* según la observación de Australia, ¿hay alimentos que estén dentro de esta categoría de alimentos que sean “no normalizados” (es decir, que estén fuera del alcance de CXS 207 y CXS 290)?

Guatemala, India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta

UE: la disposición sobre el SIN 473 fue suspendida en 2016. La UE se pregunta si existe una necesidad tecnológica diferente para el SIN 474, y si la necesidad fue estimada debidamente en 2009

Japón: parece que en el Japón no hay alimentos no normalizados en la CA 01.5.1.

Rusia: la propuesta podría ser aprobada solo para nata (crema) en polvo (natural/simple) - con contenido de grasa reducido, con DM=5 000 mg/kg.

FIL: está de acuerdo con la disposición combinada propuesta. En respuesta a la pregunta de Australia de la 1.ª CL, hay productos que podrían estar dentro de la CA 01.5.1 sin reunir también los requisitos de CXS 207. Por ejemplo, leche en polvo natural/simple que no satisface los requisitos de composición de CXS 207 (por ejemplo, el contenido de proteínas es demasiado bajo). Un producto de ese tipo no puede ser etiquetado como “leche en polvo” bajo CXS 207, pero sigue siendo un producto de leche en polvo que se obtiene de la extracción parcial del agua de la leche y, por lo tanto, se ajusta a la descripción de la CA 01.5.1.

Propuesta de la primera circular: revocar la disposición vigente y aprobar la disposición combinada con las nuevas notas XS207 y XS290 ya que ninguno de los sucroésteres está permitido en CXS 207-1999 (Norma para la leche en polvo y nata (crema) en polvo) o CXS 290-1995 (Norma para productos a base de caseína alimentaria)

Observaciones a la primera circular:

Colombia, CEDEAO, India, Singapur, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta.

Nigeria: revocar la disposición vigente

Australia: ¿Se da por sentado que una DM de 10 000 mg/kg es necesaria?

Surge la pregunta: ¿hay algún producto no normalizado? Si no hay, entonces con ambas notas de exclusión XS207 y XS290 no sería necesaria una entrada ya que tanto CS 207 como CXS290 son las normas pertinentes para la categoría de alimentos 01.5.1. Este sería el caso, aunque haya una disposición vigente sobre el SIN 474 en la NGAA que fue aprobada en 2009.

Chile: apoya la propuesta de la 1.ª CL, pero pide que se incorpore el límite

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Rusia: la propuesta podría ser aprobada solo para nata (crema) en polvo (natural/simple) - con contenido de grasa reducido con DM=5 000 mg/kg.</p> <p>FIL: la FIL apoya la propuesta. En particular, la FIL manifiesta su apoyo específico a las notas XS.</p> <p>Esas notas "XS" propuestas podrían excluir determinadas normas para productos, que actualmente no están excluidas en las autorizaciones de la NGAA para los sucroésteres SIN 473, 473a, 474. Como las normas para productos correspondientes no permiten sucroésteres, estas nuevas notas son acordes a los principios de armonización y posiblemente las mismas notas podrían añadirse durante la armonización.</p>					

N.º de categoría de alimentos 01.5.2 (Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo)

Disposición vigente sobre sucroésteres de ácidos grasos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	350	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	350 y XS251		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar la disposición vigente y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Guatemala, India, Japón, Malasia, EE. UU., Zambia, FIL: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta solo para la nata (crema) con contenido reducido de grasa</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar la disposición vigente y aprobar la disposición combinada, con la nueva nota XS251 ya que ninguno de los sucroésteres está permitido en CXS 251-2006 (Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo)</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Singapur: apoyan la propuesta</p> <p>Australia: observar que CXS 251-2006 está siendo considerada actualmente por el GTe sobre la armonización de la CCFA52 (en el Apéndice 4 de la 1.ª circular). Es correcto tratar el SIN 473, pero se propone el mismo cambio, es decir, mantener la nota 350 y añadir XS251.</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>¿Es necesaria la nota 348?</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta solo para la nata (crema) con contenido reducido de grasa</p> <p>FIL: la FIL apoya la propuesta. En particular, la FIL manifiesta su apoyo específico para la nota XS.</p> <p>La nota "XS" propuesta podría excluir determinadas normas para productos, que actualmente no están excluidas en las autorizaciones de la NGAA para los sucroésteres SIN 473, 473a, 474. Como las normas para productos correspondientes no permiten sucroésteres, estas nuevas notas son acordes a los principios de armonización y probablemente las mismas notas se añadirían durante la armonización.</p>					

N.º de categoría de alimentos 01.6.4 (Queso elaborado, fundido)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	3 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	3 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	3 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	3 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Guatemala, India, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>FIL: está de acuerdo con la disposición combinada propuesta, salvo que se elimine la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo.</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular: Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, FIL Nigeria: revocar la disposición vigente</p>					

N.º de categoría de alimentos 01.6.5 (Productos análogos al queso)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000		Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Guatemala, India, EE. UU., Zambia, FIL: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg y la nota 348</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular: Colombia, CEDEAO, India, Singapur, FIL: apoyan la propuesta Australia: añadir la nota 348 Chile: pide que se añadan las notas correspondientes</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
Nigeria: revocar la disposición vigente					
Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg y la nota 348					

N.º de categoría de alimentos 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348 y 362	Aprobado en 2019	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348 y 362	Aprobado en 2019	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348 y 362	Aprobado en 2019	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	362		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)					
Guatemala, India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta					
FIL: está de acuerdo con la disposición combinada propuesta, salvo que se elimine la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo.					
Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada					
Observaciones a la primera circular:					
Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FIL, apoyan la propuesta					

N.º de categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348 y 360	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348 y 360	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348 y 360	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000	360		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348) India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta UE: acepta la propuesta FIL: está de acuerdo con la disposición combinada propuesta, salvo que se elimine la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada Observaciones a la primera circular: Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, FIL, apoyan la propuesta Nigeria: revocar las disposiciones vigentes</p>					

N.º de categoría de alimentos 02.3 (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	102 y 363	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	102 y 363	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	102 y 363	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	102 y 363		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta UE: acepta la propuesta</p> <p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular: Australia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Singapur, FIL, apoyan la propuesta Chile: apoya la propuesta, pero pide que se incorpore el límite Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM =5 000 mg/kg</p>					

N.º de categoría de alimentos 02.4 (Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Rusia, Singapur, FIL, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p>					

N.º de categoría de alimentos 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348) India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta UE: acepta la propuesta FIL: está de acuerdo con la disposición combinada propuesta, salvo que se elimine la nota 348 debido a que es innecesaria para un aditivo de grupo.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada Observaciones a la primera circular: Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, FIL, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	BPF		Aprobado en 2009	Emulsionantes

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	1 500			Revocar la disposición vigente y aprobar la disposición combinada con una dosis de uso de 1 500 mg/kg sobre la base de la dosis de uso presentada por China con la nueva nota "solo para uso como emulsionante".

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la segunda circular: los sucroésteres tienen una IDA numérica y no es conveniente asignar una dosis de uso según BPF (tal como se indica actualmente en la disposición aprobada para la CA 04.1.1.2). Se solicitan observaciones sobre la dosis de uso real necesaria para lograr el efecto técnico, según corresponda: a) en toda la categoría de alimentos; b) en productos alimenticios específicos si esa dosis es superior a la dosis de uso general.</p> <p>UE: apoya el enfoque propuesto.</p> <p>Además, el uso debe limitarse a la clase "emulsionante" ya que el SIN 474 no tiene ninguna clase más, y porque de lo contrario el uso podría ser sustancialmente más amplio (el SIN 473a o 473 también pueden actuar como agentes de glaseado). El uso como emulsionante parece ser acorde a la descripción de la nota 454 creada en la CCFA51.</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. Esta categoría abarca las frutas y hortalizas sin procesar que solo han sido sometidas a un tratamiento como pelar, cortar, recortar o triturar. No existe justificación tecnológica para el uso emulsionante en la fruta fresca tratada en la superficie. Esta propuesta solo es útil en el caso de las frutas elaboradas</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: los sucroésteres tienen una IDA numérica y no es conveniente asignar una dosis de uso según BPF. Se solicita a los miembros del GTe de la CCFA52 que formulen observaciones sobre la dosis de uso real necesaria para lograr el efecto técnico, según corresponda: a) en toda la categoría de alimentos; b) en productos alimenticios específicos si esa dosis es superior a la dosis de uso general.</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Canadá: pese a que observamos que la disposición sobre el SIN 474 en la CA 04.1.1.2 de la NGAA no indica que se utiliza en una preparación para el tratamiento en la superficie, ese podría ser su uso probable. El Canadá se pregunta si esta disposición debe incluirse en el trabajo del Apéndice 4 de este GTe de establecer justificaciones tecnológicas para aditivos EEE en esta CA. Ese trabajo podría considerar también las dosis máximas de uso convenientes.</p> <p>China: permite el SIN 473 en esta CA a 1 500 mg/kg.</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. No existe justificación tecnológica para el uso emulsionante en la fruta fresca tratada en la superficie.</p>					

N.º de categoría de alimentos 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	1 500	348 y XS314R	1 500	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1 500	348 y XS314R	1 500	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	1 500	348 y XS314R	1 500	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	1 500	XS314R		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000		Aprobado en 2009	Emulsionantes

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	XS38, XS57, XS259R, XS308R y XS321		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: apoya la propuesta solo para pulpas y preparados de semillas (por ejemplo, postres y salsas de hortalizas, hortalizas confitadas) distintos de los de la categoría de alimentos 04.2.2.5)</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar las disposiciones combinadas con las nuevas notas que prohíben su uso en las siguientes normas (ya que los sucroésteres no están permitidos):</p> <p>Norma del Codex para hongos comestibles y sus productos (concentrado, concentrado desecado o extracto) (CXS 38-1981), Norma del Codex para los concentrados de tomate elaborados (salsa de tomate) (CXS 57-1981), Norma regional para la tahina (CXR 259R-2007), Norma regional para la harissa (CXS 308R-2011) y la Norma para los productos a base de ginseng (extracto de ginseng, extracto de ginseng cocido al vapor) (CXS 321-2015)</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Singapur, FoodDrinkEurope apoyan la propuesta</p> <p>Australia: lo apoya, ya que se supone que habrá otros alimentos no normalizados en la categoría de alimentos 04.2.2.6 que no se reflejan en CXS38, CXS57, CXS259R, CXS308R y CXS321</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. La cuestión debe desarrollarse en mayor profundidad. No todos estos alimentos necesitan estos suplementos. El valor de la nota XS57, XS259R, XS308R y XS321 no está claro. No están en la aplicación</p>					

N.º de categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	97 y XS141	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000	97 y XS141		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc)</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p> <p>Chile: pide que la nota 348 sea eliminada</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. La DM no debe ser superior a 5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc). Con 200 o 300 g de pastel de chocolate (por ejemplo) el consumo de estos aditivos alimentarios puede exceder la dosis de la IDA establecida. El valor de la nota 97, XS141 no está claro. No están en la aplicación</p>					

N.º de categoría de alimentos 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, Rusia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
UE: acepta la propuesta					
Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada					
Observaciones a la primera circular:					
Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta					

N.º de categoría de alimentos 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348 y XS86	Aprobado en 2017	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000	XS86		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)					
India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta					
UE: acepta la propuesta					
Rusia: está de acuerdo con la propuesta con las notas 348 y XS86					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada. En la Norma para la manteca de cacao (CXS 86-1981) no se permiten aditivos y, por lo tanto, la nota XS86 debe aplicarse a los tres aditivos.</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p>					

N.º de categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	6 000	348	2	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	6 000	348	2	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	6 000	348	2	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	6 000			Suspender las tres disposiciones individuales, consolidar como nueva disposición sobre sucroésteres y mantener la disposición en el Trámite 2.
<p>Propuesta de la segunda circular: suspender las disposiciones individuales, consolidar en nueva disposición sobre sucroésteres y mantener en el trámite actual.</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc)</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la primera circular: suspender las disposiciones individuales, consolidar en nueva disposición sobre sucroésteres y mantener en el trámite actual. Esta propuesta es mantener la recomendación de REP19/FA (párr. 88) donde se recomendó que las disposiciones vigentes en la CA 05.1.4 se mantuvieran a la espera de una estimación de la exposición por el JECFA solicitada para los tres sucroésteres. La solicitud está en la actual lista de prioridades del JECFA (REP19/FA, Apéndice X)</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, CEDEAO, India, Malasia, Singapur, FoodDrinkEurope, ICA, apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc)</p>					

N.º de categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	6 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	6 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	6 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	6 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc)</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc)</p>					

N.º de categoría de alimentos 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348 y XS309R	Aprobado en 2017	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348 y XS309R	Aprobado en 2017	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348 y XS309R	Aprobado en 2017	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	XS309R		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, Rusia, EE. UU: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
Observaciones a la primera circular:					
Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, ICA, apoyan la propuesta					
Nigeria: revocar la disposición vigente					

N.º de categoría de alimentos 05.3 (Goma de mascar)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	12 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	12 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	12 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	12 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.

Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348); *nota de la Presidencia: con respecto a la pregunta sobre los cambios en el sistema del SIN, nuestra opinión es que no sería aconsejable ningún cambio. No todos los listados de "grupo" en la NGAA tienen listados "generales" en la lista del SIN. Como ejemplo, el grupo de "benzoatos" no tiene un listado general. Si se hiciera un listado general para los sucroésteres, probablemente sería necesario cambiar los números de los tres aditivos existentes (SIN 473, 473a y 474), ya que los números tal como se han dado no permiten el establecimiento de un número "general". Se agradecerán las observaciones del GTe sobre este tema. Si se desea, el GTe sobre la NGAA puede recomendar al GT sobre el SIN que someta a consideración si es necesario hacer algún cambio a la luz de la incorporación del epígrafe de grupo "sucroésteres".*

India, EE. UU., Zambia, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta

UE: acepta la propuesta

Japón: apoya la adopción de la disposición combinada y mantener los números actuales del SIN (473, 473a, 474). Para la agrupación no es necesario hacer cambios en el SIN. Además, los cambios en el número del SIN pueden causar confusión.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Está de acuerdo con el punto de vista de la Presidencia del GTe sobre la nota 348 y cuestiona los cambios al sistema del SIN</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Rusia, Singapur, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p> <p>ICGA: apoya la aprobación de la disposición combinada a través de una categoría general denominada “sucroésteres” en la NGAA. La ICGA aceptaría entonces como cambios debido a ello la revocación de las disposiciones aprobadas vigentes en la categoría de alimentos 05.3 específicamente para cada aditivo alimentario del SIN 473, 473a y 474.</p> <p>La ICGA también quisiera pedir a la Presidencia del GTe sobre la NGAA que aclare el posible efecto que esa decisión puede tener desde el punto de vista de la indicación del nombre de la categoría general correspondiente dentro del Sistema internacional de numeración (es decir, en las Directrices del Codex CXG 36, versión de 2019), como: ¿qué número se asignaría a la categoría general “sucroésteres” en CXG36? Ese problema puede ser aplazado para el futuro GTP de la sesión sobre el SIN durante la CCFA52.</p>					

N.º de categoría de alimentos 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348 y 387	Aprobado en 2017	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	387		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con las notas de 348 y 387. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, la CEDEAO, la India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena)

Disposición vigente sobre sucroésteres de ácidos grasos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000		Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>La India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc). Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.					
Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada					
Observaciones a la primera circular:					
Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta					
Australia: añadir la nota 348					
Chile: pide que se añadan las notas correspondientes					
Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc)					

N.º de categoría de alimentos 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	348 y 370	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2 000	348 y 370	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	2 000	348 y 370	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	2 000	370		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)					
India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta					
UE: acepta la propuesta					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.					
Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada					
Observaciones a la primera circular:					
Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta					

N.º de categoría de alimentos 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	4 000	211 y 348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	4 000	211 y 348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	4 000	211 y 348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	4 000	211		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)					
India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta					
Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.					
Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada					
Observaciones a la primera circular:					
Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta					

N.º de categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	194 y 348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2 000	194 y 348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	2 000	194 y 348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	2 000	194		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 06.5 (Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 06.6 (Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 06.7 (Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc). Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Singapur, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=5 000 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc)</p>					

N.º de categoría de alimentos 06.8.1 (Bebidas a base de soja)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	20 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	20 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	20 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	20 000	348		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc). El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de productos sólidos. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Singapur, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg (IDA=30 mg/kg de pc). El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de productos sólidos.</p>					

N.º de categoría de alimentos 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	3 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	3 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	3 000	348	Aprobado en 2017	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	3 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 07.2 (Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348	Aprobado en 2016	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Rusia, Singapur, apoyan la propuesta</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p>					

N.º de categoría de alimentos 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	15, XS96 y XS97	Aprobado en 2014	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	15, XS96 y XS97	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	15, XS96 y XS97		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar la disposición vigente y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348); <i>nota de la Presidencia:</i> se hizo una pregunta relativa a la necesidad de la nota 15 (sobre la base de las grasas o los aceites). Las dos disposiciones originales (SIN 473 y 474) tenían ambas la nota 15. Se solicitan observaciones sobre la necesidad de la nota 15 para esta disposición.</p> <p>India, EE. UU.: apoyan la propuesta</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta de exclusión de los productos cárnicos en piezas enteras (solo para cortes del producto). El valor de la nota 15 no está claro. No está en la aplicación. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p> <p>Zambia: apoya la aprobación con la nota 15.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Singapur, apoyan la propuesta</p> <p>Australia: ¿Es necesaria la nota 348?</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta de exclusión de los productos cárnicos en piezas enteras (solo para cortes del producto). El valor de la nota 15 no está claro. No está en la aplicación.</p>					

N.º de categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	15, XS88, XS89 y XS98	Aprobado en 2014	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	15, 373, XS96 y XS97	Aprobado en 2016	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	15, 373, XS88, XS89 y XS98		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348); <i>solicitud de la Presidencia:</i> formular observaciones sobre la necesidad de incluir la nota 373 (para uso en salchichas únicamente) y la nota 15 (sobre la base de las grasas o los aceites).</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>India, EE. UU.: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta de exclusión de los productos cárnicos en piezas enteras (solo para cortes del producto). El valor de la nota 15 no está claro. No está en la aplicación. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentario.</p> <p>Zambia: apoya la adopción con la nota 373</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada. Las notas XS96 y XS97 en la disposición aprobada para los sucroésteres de ácidos grasos no tienen sentido ya que estas normas para productos corresponden a la categoría de alimentos 08.2.2. La nota 373 ha sido incluida (para uso en salchichas únicamente) pese a que originalmente solo se aplicaba a la disposición de los sucroésteres de ácidos grasos. Formulen observaciones sobre la necesidad de incluir la nota 373 en la disposición sobre los sucroésteres.</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>CEDEAO, India, Nigeria, Singapur: apoyan la propuesta.</p> <p>Australia: lo apoya, ninguna observación sobre si la nota 373 es necesaria</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. El valor de la nota 15 no está claro. No está en la aplicación.</p>					

N.º de categoría de alimentos 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros (cocidos))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	4 500	241, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	4 500	241, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	4 500	241, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	4 500	241		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta solo para cortes del producto. El valor de la nota 241 no está claro. No está en la aplicación. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Singapur, apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta solo para cortes del producto. El valor de la nota 241 no está claro. No está en la aplicación.</p>					

N.º de categoría de alimentos 10.4 (Postres a base de huevo (por ejemplo, flan))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, apoyan la propuesta</p>					

N.º de categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	348, 422	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2 000	348, 422	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	2 000	348, 422	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	2 000	422, XS326, XS327 y XS328		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
Rusia: no hay justificación tecnológica para utilizar estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada. Añadir las notas XS326, XS327 y XS328 para reflejar que los sucroésteres no estarían permitidos en CXS 326-2017 (Norma para pimientas negra, blanca y verde), CXS 327-2017 (Norma para el comino) y CXS 328-2017 (Norma para el tomillo seco).</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Chile, Colombia, CEDEAO, India, Singapur: apoyan la propuesta.</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p> <p>Australia: observar que CXS326, CXS327 y CXS328 están siendo examinadas actualmente por el GTe sobre la armonización de la CCFA52 (en el Apéndice 4 de la 1.ª circular). Se han propuesto los mismos cambios, pero para los aditivos alimentarios individuales, no el grupo, es decir, mantener las notas 348 y 422, y añadir XS326, XS327 y XS328</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. Se necesita justificación tecnológica. Entendimos que no es una nueva propuesta. Sin embargo, la necesidad de utilizar estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos no está clara.</p>					

N.º de categoría de alimentos 12.2.2 (Aderezos y condimentos)

Disposiciones vigentes sobre sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	20 000	423, 424, 425	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	20 000	423, 424, 425	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	20 000	423, 424, 425		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica junto con la nueva nota: "Excluidos sucroglicéridos (SIN 474)" porque los sucroglicéridos no tienen el efecto funcional de agente de glaseado.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348) con inclusión de la nueva nota: “Excluidos sucroglicéridos (SIN 474)” ya que los sucroglicéridos no tienen el efecto funcional de agente de glaseado.</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>India, EE. UU.: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: en respuesta a la primera carta cometió un error. No hay justificación tecnológica para utilizar estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos</p> <p>Zambia: apoya la aprobación de la disposición combinada (SIN 473 y SIN 473a) más la nueva nota</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada. Añadir una nueva nota: “Excluidos sucroglicéridos (SIN 474)” ya que los sucroglicéridos no tienen el efecto funcional de agente de glaseado.</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur: apoyan la propuesta.</p> <p>Australia: lo apoya, incluyendo la adición de la nueva nota</p>					

N.º de categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	345	Aprobado en 2015	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2 000	345	Aprobado en 2015	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	2 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: el SIN 473a no figuraba en CXS 117-1981 cuando se inició el trabajo de armonización. No obstante, como se señaló en las observaciones, la inclusión del SIN 473a podría considerarse como parte de este trabajo. La inclusión del SIN 473a no supondría una exposición adicional (debajo de</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTE
<p>la IDA de grupo), porque el uso de los aditivos sería individualmente o en combinación. Eliminar la nota 345 sería la manera más sencilla de lograr la inclusión del SIN 473a; propuesta: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada con eliminación de la nota 345.</p> <p>EE. UU.: apoya la propuesta</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada. Revisar la nota 345 para aclarar la exclusión del SIN 473a “Nota 345 revisada: para uso en productos regulados por la Norma para los “bouillons” y consomés (CODEX STAN 117-1981): sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), sucroglicéridos (SIN 474) individualmente o en combinación a 2 000 mg/kg (excluye el uso de oligoésteres de sucrosa, tipo I y II (SIN 473a))”.</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta.</p> <p>Australia: no está claro por qué debe excluirse el SIN 473a de esta disposición. ¿Qué clase funcional se considera aquí?</p> <p>Propone los tres ya que para la disposición debe considerarse el grupo.</p> <p>Canadá: aunque esta propuesta concuerda con los resultados de la armonización y el Canadá no tiene ninguna objeción al respecto, nos preguntamos si sería conveniente distribuirla para que se formulen observaciones si el SIN 473a se utiliza en esta categoría de alimentos. Si existe una justificación de su uso, podría aplicarse la disposición del grupo. Observamos que el Comité del Codex sobre Sopas y Caldos ha sido abolido y, por lo tanto, la modificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos correspondería al CCFA.</p>					

N.º de categoría de alimentos 12.6.1 (Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	348, 426	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2 000	348, 426	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	2 000	348, 426	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	2 000	426		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta.</p>					

N.º de categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas (p. ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000			1. Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica con inclusión de la nueva nota “Para los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011): solo sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) para uso como emulsionante, hasta

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
					5 000 mg/kg (excluye el uso de sucroglicéridos (SIN 474) y oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a))” 2. Solicitar al CCASIA que someta a consideración si el SIN 473a y 474 están justificados en este alimento, como emulsionantes hasta 5 000 mg/kg.
<p>Propuesta de la segunda circular: se solicitaron observaciones sobre dos propuestas del Canadá (ambas propuestas pueden abordarse al mismo tiempo (la primera implementada en la 52.ª reunión del CCFA, y la segunda enviada como una solicitud al CCASIA por la 52.ª reunión del CCFA): 1. Añadir la nueva nota: “Para los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011): solo sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) para uso como emulsionante, hasta 5 000 mg/kg (excluye el uso de sucroglicéridos (SIN 474), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a))”; 2. Solicitar al CCASIA que someta a consideración si el SIN 473a y 474 están justificados en este alimento, con vistas a la adopción de una disposición del grupo de SUCROÉSTERES y con una nota, “Para los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chile) (CXS 306R-2011): solo para uso como emulsionantes, hasta 5 000 mg/kg”.</p> <p>India, Malasia, Rusia, EE. UU: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta implementar ambas propuestas en la CCFA52</p> <p>Zambia: apoya la adición de la nueva nota, propuesta por el Canadá: “Para los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011): solo sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) para uso como emulsionante, hasta 5 000 mg/kg (excluye el uso de sucroglicéridos (SIN 474), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a))”.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta.</p> <p>Canadá: esta categoría de alimentos incluye CXS 306R-2011 (Norma regional para la salsa de ají (chile)), que solo incluye la disposición sobre sucroésteres de ácidos grasos hasta 5 000 mg/kg. Recomendamos añadir una nota a esta disposición para adaptarse a esta norma. Proponemos dos opciones de nota:</p> <p>Por uniformidad con la propuesta de la categoría de alimentos 12.5 anterior, proponemos “Para los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011): solo sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) para uso como emulsionante, hasta 5 000 mg/kg (excluye el uso de sucroglicéridos (SIN 474), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a))”.</p> <p>Solicitar al CCASIA que someta a consideración si el SIN 473a y 474 están justificados en este alimento, con vistas a la adopción de una disposición del grupo de SUCROÉSTERES y con una nota, “Para los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chile) (CXS 306R-2011): solo para uso como emulsionantes, hasta 5 000 mg/kg”.</p>					

N.º de categoría de alimentos 12.6.3 (Mezclas para salsas y “gravies”)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	127 y 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	127 y 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	127 y 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000	127		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta.</p>					

N.º de categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras (por ejemplo, salsa de pescado))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	348 y XS302	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	348 y XS302	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	10 000	348 y XS302	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo **Sucroésteres**

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	10 000	XS302		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Singapur: apoyan la propuesta.</p> <p>Rusia: en este punto estamos hablando de utilizar aditivos alimentarios en la categoría de alimentos Salsas ligeras (por ejemplo, salsa de pescado). La nota XS302 prohíbe el uso de estos aditivos alimentarios en productos regulados por la norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011). No está claro qué prohibimos</p>					

N.º de categoría de alimentos 13.3 (Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo **Sucroésteres**

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta.</p>					

N.º de categoría de alimentos 13.4 (Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>India, Malasia: apoyan la propuesta UE: acepta la propuesta Rusia: debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada <u>Observaciones a la primera circular:</u> Australia, Chile, Colombia, la CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur: apoyan la propuesta.</p>					

N.º de categoría de alimentos 13.6 (Complementos alimenticios)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	20 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	20 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	20 000	348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	20 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348) India, IADSA: apoyan la propuesta UE: acepta la propuesta Rusia: debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Rusia, Singapur, FoodDrinkEurope, IADSA: apoyan la propuesta.</p>					

N.º de categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	200	219, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	200	219, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	200	219, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	200	219		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Costa Rica, Egipto, Guatemala, India, Malasia, EE. UU., Zambia, ICBA: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, ICBA, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta					

N.º de categoría de alimentos 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	1 000	176, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1 000	176, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	1 000	176, 348	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	1 000	176		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>Costa Rica, Egipto, Guatemala, India, Malasia, EE. UU, ICBA: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg. El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de productos sólidos. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p> <p>Zambia: apoya la aprobación de la disposición combinada con una DM más baja= 200mg/kg debido a la frecuencia de consumo de bebidas.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Malasia, Nigeria, Rusia, Singapur, ICBA, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p>					

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg. El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de los productos sólidos.					

N.º de categoría de alimentos 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348, 431	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348, 431	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348, 431	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	431		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg. El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de productos sólidos. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p> <p>Zambia: apoya la aprobación de la disposición combinada con una DM más baja= 100mg/kg debido a la frecuencia del consumo de bebidas.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile Colombia, CEDEAO, India, Nigeria, Singapur: apoyan la propuesta.</p> <p>Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg. El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de productos sólidos.</p>					

N.º de categoría de alimentos 14.2.7 (Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol))

Disposición vigente sobre sucroglicéridos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000		Aprobado en 2012	Emulsionantes

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000			Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.

Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348); *nota de la Presidencia: el SIN 473 y 473a se incluyeron debido a la IDA de grupo, y las expectativas de que el SIN 473 y 473a tengan una función similar en la CA. Si los miembros del GTe no están de acuerdo con la inclusión del SIN 473 y 473a, debido a razones técnicas, se les pide que formulen observaciones*

India, Malasia, EE. UU.: apoyan la propuesta

Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg. El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de productos sólidos. Debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios. Pueden utilizarse todos estos aditivos alimentarios.

Zambia: apoya la aprobación de la disposición combinada con una DM más baja= 200 mg/kg debido a la frecuencia del consumo de bebidas.

Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada

Observaciones a la primera circular:

Australia, Colombia, CEDEAO, India, Singapur: apoyan la propuesta.

Nigeria: revocar la disposición vigente

Chile: pide aclaración de la inclusión de las disposiciones 473 y 473a

Rusia: está de acuerdo con la propuesta con DM=200 mg/kg. El nivel de consumo de bebidas es mayor que el de productos sólidos.

N.º de categoría de alimentos 15.1 (Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas))

Disposiciones vigentes sobre sucroglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos y oligoésteres de sucrosa tipos I y II

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	348, 433	Aprobado en 2018	Emulsionantes
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000	348, 433	Aprobado en 2018	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPOS I y II	473a	5 000	348, 433	Aprobado en 2018	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Disposición combinada propuesta para el nuevo epígrafe de grupo Sucroésteres

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Propuesta final del GTe
SUCROÉSTERES	473, 473a, 474	5 000	433		Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.
<p>Propuesta de la segunda circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (en espera del debate general sobre la nota 348)</p> <p>India, Malasia, EE. UU., Zambia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: acepta la propuesta</p> <p>Rusia: debe adoptarse la nota 348 debido a la acción combinada de estos aditivos alimentarios.</p>					
<p>Propuesta de la primera circular: revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada</p> <p>Observaciones a la primera circular:</p> <p>Australia, Chile, Colombia, CEDEAO, India, Rusia, Singapur: apoyan la propuesta.</p> <p>Nigeria: revocar la disposición vigente</p>					

Lista de notas:

Nota 97: Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.

Nota 102: Solo para uso en emulsiones de grasa para hornear.

Nota 127: Sobre la base que se sirve al consumidor.

Nota 176: Solo para uso en café líquido en lata.

Nota 194: Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.

Nota 211: Solo para uso en los fideos.

Nota 219: Excepto para uso en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras a 5 000 mg/kg.

Nota 241: Para uso en productos de surimi únicamente.

- Nota 345: Para uso en productos regulados por la Norma del Codex para los “bouillons” y consomés (CODEX STAN 117-1981): sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), sucroglicéridos (SIN 474) individualmente o en combinación a 2 000 mg/kg.
- Nota 348: Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).
- Nota 350: Para uso en dosis de 10 000 mg/kg únicamente en productos análogos a la crema en polvo.
- Nota 360: En grasas lácteas para untar limitado a productos con < 70% de materia grasa o para el horno.
- Nota 362: Excluidos los productos naturales que correspondan a la Norma para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
- Nota 363: Para uso en dosis de 50 000 mg/kg para los aceites emulsionados utilizados en la producción de fideos o productos de panadería.
- Nota 370: Para uso en fideos, cubiertas o envolturas para rollitos de primavera, wontons y shou mai únicamente.
- Nota 387: Excepto para uso en dosis de 20 000 mg/kg en azúcar en polvo para productos de panadería fina.
- Nota 410: Excluidas leches con contenido reducido en lactosa.
- Nota 422: Solo para uso en roux de curry.
- Nota 423: Solo para uso en dashi y furikake.
- Nota 424: Para uso como agente de glaseado.
- Nota 425: Solos o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), y oligoésteres de sucrosa, tipo I y tipo II (SIN 473a).
- Nota 426: Excepto para uso en marinadas concentradas aplicadas a alimentos a 20 000 mg/kg.
- Nota 431: Excluido el uso de whiskey.
- Nota 433: Solo para uso en galletas de arroz y aperitivos de patatas (papas).
- Nota XS86: Excluidos los productos que correspondan a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).
- Nota XS88: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo “corned beef” (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la “carne luncheon” (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).
- Nota XS141: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1983).
- Nota XS250: Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada y grasa vegetal (CODEX STAN 250-2006).
- Nota XS252: Excluidos los productos que correspondan a la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CODEX STAN 252-2006).
- Nota XS302: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011).
- Nota XS309R: Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R 211).
- Nota XS314R: Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la pasta de dátil (CODEX STAN 314R-2013).
- Nota XS326: Excluidos los productos regulados por la Norma para pimientos negra, blanca y verde (pimientos NBV) (CODEX STAN 326-2017).
- Nota XS327: Excluidos los productos regulados por la Norma para el comino (CODEX STAN 327-2017).
- Nota XS328: Excluidos los productos regulados por la Norma para el tomillo desecado (CODEX STAN 328-2017).

Apéndice 4: proyectos y anteproyectos de disposiciones en la NGAA: sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 01.1.2; en las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2 para los aditivos utilizados como glaseado o en un glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de la superficie; sobre carbonato de magnesio (SIN 504(i)) como agente de tratamiento de la harina en la categoría de alimentos 06.2; introducidos en el procedimiento de trámites como resultado de CX/FA 19/51/8 (con la excepción de los aditivos con la función tecnológica de colorante)

1. Entre otros temas, la CCFA51 solicitó al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que:¹
 - Solicitase información sobre las dosis de uso reales y/o justificación tecnológica sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas mantenidas en el trámite actual en los Cuadros I y II de la NGAA que incluyan: alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2; disposiciones en las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2 para los aditivos utilizados como glaseado o en un glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de la superficie; sobre carbonato de magnesio (SIN 504(i)) como agente de tratamiento de la harina en la CA 06.2; y disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites como resultado de CX/FA 19/51/8 (para los aditivos con la función tecnológica de colorante: limitado a las disposiciones examinadas en el procedimiento de trámites en las categorías de alimentos 05.0 y sus subcategorías, 13.6 y 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías)).

Introducción

2. La CCFA50 solicitó al GTe sobre la NGAA de la CCFA51 que proporcionara recomendaciones sobre todos los demás proyectos y anteproyectos de disposiciones de los cuadros I y II de la NGAA en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0, con la excepción de los aditivos con las funciones tecnológicas de colorantes (excluidas las categorías de alimentos específicas en que se examinaron disposiciones sobre aditivos con la función de colorante) o edulcorantes, adipatos, nitritos y nitratos, las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, y las disposiciones que están a la espera de una respuesta del CCSCH, CCPFV o CCFO.² El GTe sobre la NGAA de la CCFA51 presentó recomendaciones³ que fueron sometidas a debate por el grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la CCFA51.⁴ Cuando no se pudo llegar a un consenso sobre varias de esas disposiciones, la CCFA51 pidió que el GTe sobre la NGAA de la CCFA52 redistribuyera esas disposiciones para la formulación de más observaciones.

- Alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 - Todas las disposiciones de la CA 01.1.2 (*Otras leches líquidas (naturales/simples)*) sometidas a debate por el GTP sobre la NGAA de la CCFA51 eran disposiciones sobre aditivos alimentarios con una ingesta diaria aceptable (IDA) del JECFA “no especificada”, con la excepción de la disposición sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) que tiene una IDA numérica. El GTP presentó una propuesta para todas las disposiciones que están sometidas a debate de la CA 01.1.2 que incluye una dosis máxima (DM) de uso según buenas prácticas de fabricación (BPF). Si bien, para la disposición sobre alginato de propilenglicol no se sometió a debate una DM numérica. La CCFA51 mantuvo esa disposición para examinar más a fondo la dosis de uso propuesta.⁵
- Disposiciones en las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2 para los aditivos utilizados como glaseado o en un glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de la superficie: durante el debate del GTP sobre la NGAA de la CCFA51 sobre las disposiciones de las CA 04.1.1.2 “Frutas frescas tratadas en la superficie” y 04.2.1.2 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie”, el GTP señaló que no se había proporcionado justificación tecnológica de muchos de los

¹ REP 19/FA, párr. 137.

² REP 18/FA, párr. 112.

³ CX/FA 19/51/7.

⁴ FA/19 CRD2.

⁵ REP 19/FA, párr 80 (ii).

proyectos de disposiciones, y no estaba claro si muchos de esos aditivos se utilizan realmente en tratamientos de la superficie de productos frescos. La Presidencia observó que el GTe sobre la NGAA de la CCFA51 se había centrado en el enfoque horizontal sobre la utilización de aditivos en tratamientos de la superficie en estas categorías de alimentos, y como tal, esa información sobre la justificación tecnológica y el uso real podía no estar disponible en ese momento, incluso si un aditivo se utilizaba actualmente en esos tratamientos de superficie. La Presidencia propuso que las disposiciones para las que no se había suministrado información se mantuvieran en su trámite actual y fueran distribuidas para la formulación de observaciones sobre la justificación tecnológica y el uso real de dichos aditivos en el tratamiento de la superficie de los productos frescos. La CCFA51 decidió mantener esas disposiciones y redistribuirlas para la formulación de observaciones sobre la justificación tecnológica y el uso real en el tratamiento de la superficie de los productos frescos.

- Carbonato de magnesio (SIN 504(i)) como agente de tratamiento de la harina en la CA 06.2 - Durante el debate en el GTP sobre la NGAA de la CCFA51 sobre la disposición para carbonato de magnesio (SIN 504(i)) en la CA 06.2.1 “Harinas” se observó que, pese a que se proporcionó justificación tecnológica para el uso de carbonato de magnesio (SIN 504(i)) como agente de tratamiento de la harina, este aditivo no tiene la clase funcional de agente de tratamiento de la harina en las directrices sobre Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989). La CCFA51 decidió encargar al GTe sobre el Sistema internacional de numeración de la CCFA52 que examinara la posibilidad de asignar la clase funcional de agente de tratamiento de la harina a este aditivo, y mantener la disposición y distribuirla para la formulación de observaciones.⁶

3. El GTP sobre la NGAA de la CCFA51 examinó las comunicaciones recibidas en respuesta a la carta circular en que se solicitaban propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CL 2018/27-FA)⁷, e hizo recomendaciones con respecto a qué disposiciones debían incluirse en la NGAA en el Trámite 2. La CCFA52 convino en incluir esas disposiciones en la NGAA en el trámite 2 con correcciones.⁸

Documento de trabajo

4. El GTe sobre la NGAA distribuyó dos circulares para la formulación de observaciones que se encuentran en este apéndice, solicitando observaciones sobre las dosis de uso reales y/o justificación tecnológica de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sometidas a debate. **Debe tenerse en cuenta que las disposiciones sobre aditivos con la función tecnológica de colorante que fueron introducidas en el procedimiento de trámites como resultado de las propuestas presentadas en respuesta a la circular CL 2018/27-FA no fueron incluidas en este apéndice, sino que se incluyeron en el Apéndice 7.**

5. El presente documento presenta propuestas para cada disposición que está sometida a debate (aprobar, aprobar con revisión, suspender, interrumpir y trasladar a subcategorías, según corresponda, solicitar información) en el formato de las categorías de alimentos que se indican en el Cuadro II de la NGAA.

6. Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la siguiente información:

- Para cada categoría de alimentos se proporciona información sobre las normas del Codex para productos correspondientes y el uso de aditivos alimentarios en esas normas para productos;
- El enfoque horizontal descrito en FA/45 CRD 2, Apéndice IV, FA/46 CRD 2, Apéndice II relativo a la justificación tecnológica de aditivos alimentarios con función de “reguladores de la acidez” o “emulsionantes, estabilizadores y espesantes” en las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro III; y

⁶ REP 19/FA, párr. 90.

⁷ CX/FA 19/51/8.

⁸ REP 19/FA, párr 96 (ii).

- Los debates históricos sobre la disposición en sesiones anteriores del CCFA.

7. Las recomendaciones están basadas en la “contundencia de las pruebas”, es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas que a las observaciones sin justificación.

Proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0, a excepción de los aditivos con las funciones tecnológicas de colorantes (excluidas las disposiciones sometidas a debate en el punto (i)) o edulcorantes, adipatos, nitritos y nitratos, las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, y las disposiciones que están a la espera de una respuesta del CCSCCH, CCPFV o CCFO

N.º de categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples))

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: la CCFA51 estuvo de acuerdo en que el uso de emulsionantes y estabilizadores en esta categoría de alimentos estaba justificado tecnológicamente en leches enriquecidas con vitaminas y minerales. La disposición sobre alginato de propilenglicol fue mantenida para examinar la dosis máxima de uso.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4 000		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas 407 y 438

Observaciones de los miembros del GTe:

China, República Dominicana, CEDEAO, India, Nigeria: apoyan la aprobación a 4 000 mg/kg con las notas 407 y 438

UE: ¿puede aclararse por qué es necesario este aditivo en particular? ¿Cuál es el efecto y por qué no puede conseguirse con otros aditivos que tienen una IDA no especificada? (para niños de 20 kg la IDA del JECFA se alcanzará tomando 350 ml de leche; según el Anexo A de la NGAA las DM aceptables, siempre y cuando el 50% de la exposición a un aditivo se deba a bebidas, oscilan entre 350 ppm (directriz 10) y 2 800 ppm. La DM superior a 2800 ppm solo es aceptable para los productos en que el cálculo de la posible ingesta demuestre que no es probable que la IDA se supere (por ejemplo, bebidas alcohólicas fuertes) (directriz 14).

En la UE no está autorizado en la leche, pero en la NGAA está autorizado, por ejemplo, en las bebidas aromatizadas a 500 ppm y en bebidas a base de leche líquida aromatizadas a 1 300 ppm. La DM propuesta parece excesiva.

La UE apoya la adición de la nota 407 y 438, y propone además la nota 410.

India, Colombia, Guatemala, Malasia, Zambia, IFAC: apoyan la propuesta

RU: está de acuerdo con la propuesta con la nota 410: solo para uso en otras leches líquidas (naturales/simples) con vitaminas y minerales no aromatizadas

EE. UU.: para uso en los alimentos en general a la DM de 3 000.

IFAC: lo apoya según BPF. En el Canadá se aprobó según BPF en los alimentos no normalizados

N.º de categoría de alimentos 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales/simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación)

Normas para productos correspondientes: 243-2003 (permite el uso de estabilizadores y espesantes en leches fermentadas naturales/simples, sin tratamiento térmico) y 332R-2018 (el uso de aditivos alimentarios está en consideración por el Comité Regional de Coordinación para el Cercano Oriente)

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8)
- **Justificación:** véase CX/FA 19/51/8 para la información completa. El polisacárido de semillas de tamarindo muestra viscosidad estable en una amplia gama de pH. Su viscosidad solo cambia ligeramente por calentamiento o congelación-descongelación y apenas se ve afectado por las sales. El polisacárido de semillas de tamarindo se utiliza principalmente como espesante y estabilizador en salsas, bebidas (néctares de frutas y hortalizas), leches fermentadas (naturales/simples), nata (crema) (natural/simple), encurtidos, tsukudani (alimentos hervidos en salsa de soja azucarada), hortalizas fermentadas (kimchi, gochujang), pastas para untar y rellenos, y productos de harina. También se utiliza como estabilizador de cristales de hielo en los postres congelados, como el helado. El polisacárido de semillas de tamarindo se utiliza como emulsionante en aderezos y mayonesa para impedir la separación de la grasa y el aceite. El polisacárido de semillas de tamarindo forma un gel al mezclarse con azúcares, dextrina, alcoholes de azúcar, alcoholes y catequina, y se utiliza como gelificante en conservas de frutas y postres. En estas aplicaciones evita también la sinéresis. El polisacárido de semillas de tamarindo es compatible con otros hidrocoloides. En cantidades más altas el polisacárido de semillas de tamarindo da lugar a mayor viscosidad, lo cual impone límites a su adición (autolimitación) y, por lo tanto, evita que se añada en cantidades excesivas.
- **Inocuidad:** aditivo del Cuadro III
- **Engaño al consumidor:** el uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	234, 235	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar y remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 243-2003

Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar

Observaciones de los miembros del GTE:

República Dominicana, CEDEAO, Nigeria, Guatemala, Singapur: apoyan la propuesta

UE: la UE acepta la propuesta con las notas 234 y 235. Sin embargo, debe señalarse que la CA 01.2.1.1 no ha sido armonizada todavía con CS 243-2003 (¿en suspenso hasta que se haya completado la armonización)? La UE acepta la ampliación de su uso en CS 243-2003 ya que en esta norma figuran muchos estabilizadores y espesantes

Japón: apoya la aprobación según BPF con las notas 234 y 235.

El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador/espesante en la CA 01.2.1.1 para mantener la sensación en el paladar. Es similar a los de los demás estabilizadores/espesantes del Cuadro III, como carragenina (SIN 407), goma de semillas de algarrobo (SIN 410), todos los cuales son según BPF con las notas 234 y 235.

No es probable que el uso de PST pueda engañar a los consumidores, ya que si se utiliza en la fabricación se indicará en la etiqueta.

RU: se opone firmemente a la propuesta. La utilización del aditivo puede ocultar la mala calidad de los alimentos de esta categoría

EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante al 0,5%.

N.º de categoría de alimentos 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación)

Normas para productos correspondientes: 243-2003 (permite el uso de estabilizadores y espesantes en leches fermentadas naturales/simples, sin tratamiento térmico) y 332R-2018 (el uso de aditivos alimentarios está siendo examinado por el Comité Regional de Coordinación para el Cercano Oriente)

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	234	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar con la nota XS332R y remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 243-2003

Observaciones de los miembros del GTe:

Canadá: el SIN 437 no parece estar incluido en CXS 243-2003 ni 332R-2018. El Canadá pregunta si es conveniente aplicar las notas XS243 y XS332R a la disposición propuesta. Alternativamente, si se destina al uso en productos sujetos a la norma regional 332R, nos preguntamos si el Comité Coordinador Regional para el Cercano Oriente debe ser consultado para determinar la justificación tecnológica de este aditivo.

República Dominicana, CEDEAO, Nigeria: apoyan la aprobación según BPF con la nota 234

UE: la UE acepta la propuesta con las notas 234 y 235. Sin embargo, debe señalarse que la CA 01.2.1.1 no ha sido armonizada todavía con CS 243-2003 (¿en suspenso hasta que se haya completado la armonización)? La UE acepta la ampliación de su uso en CS 243-2003 ya que en esta norma figuran muchos estabilizadores y espesantes

Guatemala: apoya la propuesta

Japón: apoya la aprobación según BPF con la nota 234 y XS332R.

El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador/espesante en la CA 01.2.1.1 para mantener la sensación en el paladar. Es similar a los demás estabilizadores/espesantes del Cuadro III, como carragenina (SIN 407), goma de semillas de algarrobo (SIN 410), todos los cuales están aprobados según BPF con la nota 235.

No es probable que el uso de PST pueda engañar a los consumidores, ya que si se utiliza en la fabricación se indicará en la etiqueta.

El Japón no tiene información sobre el uso de PST en los alimentos regulados por CXS 322R y no quiere incluir la disposición sobre PST en CXS 332R-2018

RU: se opone firmemente a la propuesta. La utilización del aditivo puede ocultar la mala calidad de los alimentos de esta categoría.

EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para el uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante al 0,5%

N.º de categoría de alimentos 01.4.1 (Nata (crema) pasteurizada (natural/simple))

Normas para productos correspondientes: 288-1976 (permite el uso de EEE)

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	236	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar según BPF con la nota XS288
<p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Canadá: apoya la propuesta; el Canadá permite el uso en nata (crema) con una dosis máxima de BPF.</p> <p>República Dominicana, CEDEAO, Nigeria: apoyan la aprobación según BPF con la nota XS288</p> <p>UE: la UE acepta la propuesta con la nota 236 o XS288.</p> <p>Guatemala: apoya la propuesta</p> <p>Japón: propone la aprobación con la nota 236 en lugar de la nota XS288 ya que la nota 236 es más apropiada que la nota XS288.</p> <ol style="list-style-type: none"> Según las referencias de los alimentos normalizados del Codex con el sistema de clasificación de alimentos utilizadas para la elaboración de la NGAA (página 60 de la NGAA), la CA1.4.1 corresponde a CXS288 (nata (crema) reconstituida, nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada), que se menciona en la nota 236. El PST se utiliza como estabilizador en la CA01.4.1 para estabilizar la espuma en la nata (crema). Es similar a los demás estabilizadores adoptados en esta CA, como carragenano (SIN 407), goma de semillas de algarrobo (SIN 410), goma guar (SIN 412), goma xantana (SIN 415), goma gellan (SIN 418), pectina (SIN 440). La nota 236 ya se ha unido a esas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la CA 01.4.1. Para lograr la uniformidad, la nota 236 debe unirse a una disposición sobre aditivos alimentarios para el PST. <p>No es probable que el uso de PST pueda engañar a los consumidores, ya que si se utiliza en la fabricación se indicará en la etiqueta.</p> <p>RU: se opone firmemente a la propuesta. La utilización del aditivo puede ocultar la mala calidad de los alimentos de esta categoría.</p> <p>EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante al 0,5%</p>						

N.º de categoría de alimentos 01.4.2 (Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples))

Normas para productos correspondientes: 288-1976 (permite el uso de EEE)

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	236	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar según BPF sin la nota 236.
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar según BPF con la nota XS288</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Canadá: apoya la propuesta; el Canadá permite el uso en la nata (crema) a una dosis máxima de BPF</p> <p>República Dominicana, CEDEAO, Nigeria: apoyan la aprobación según BPF con la nota XS288</p> <p>UE: la UE acepta la propuesta con la nota 236 o XS288.</p> <p>Guatemala: apoya la propuesta</p> <p>Japón: propone la aprobación sin las notas 236 y XS288.</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador de las espumas en la nata (crema) regulada por CXS288 al igual que otros estabilizadores ya aprobados en esta CA, como carragenano (SIN 407), goma de semillas de algarrobo (SIN 410), goma guar (SIN 412), goma xantana (SIN 415), goma gellan (SIN 418), pectina (SIN 440). CXS 288 permite esos aditivos <u>sin la nota XS288</u>.</p> <p>RU: lo apoya para las natas (cremas) de contenido reducido de grasa (naturales/simples).</p> <p>EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante al 0,5%</p>						

N.º de categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales)

Normas para productos correspondientes: 19-1981, 210-1999: permiten el uso de determinados antiespumantes para freír; 33-1981, 325R-2017: no permiten el uso de antiespumantes. Los EEE no están permitidos en ninguna de estas CXS

Nota general: información proporcionada por la EFEMA en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por la EFEMA en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8).
- **Justificación:** véase CX/FA 19/51/8 para la información completa. Se ha demostrado que algunos monoglicéridos y diglicéridos dentro de las especificaciones del JECFA para el SIN 471 reducen la formación de espuma durante el proceso de fritura. Cuando se reduce la formación de espuma durante el proceso de fritura se reduce también el riesgo de oxidación del aceite. Esto impide el desarrollo de subproductos de oxidación no deseados en el aceite y los aceites tienen una duración más larga.
- **Inocuidad:** aditivo del Cuadro III

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
---------	-----	------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------

		(mg/kg)				
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10 000	356, XS33, XS325 R, nueva nota: para aceites y grasas para freír	3	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores, agentes gelificantes	<p>Suspender en el trámite actual y revisar para incluir las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota “para uso como antiespumante en aceites para freír con arreglo a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).”</p> <p>Remitir al CCFO para la justificación tecnológica sobre el uso en aceites y grasas de freír regulados por CXS 19-1981 y 210-1999.</p> <p>Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.</p>

Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar con las notas 356, XS33, XS325R y la nueva nota “para aceites y grasas para freír”

Observaciones de los miembros del GTe:

Remitir al CCFO para la justificación tecnológica sobre el uso en CODEX STAN 210-1999 en aceites y grasas para freír

Australia: observa que el actual GTe sobre la armonización de la CCFA52 está examinando la armonización de los aditivos alimentarios en CXS19, CXS33 y CXS210, que incluyen este aditivo alimentario. Esto está previsto en el apéndice 3 de la primera circular.

La recomendación propuesta es añadir también la nota 356, XS33, así como XS210 y una nueva nota relativa a CXS19, que es 'solo para uso como antiespumante en aceites de freír en los productos contemplados por la Norma para las grasas y aceites comestibles no cubiertos por normas individuales (CXS 19-1981)'. Esto es similar a la nueva nota propuesta.

CANADÁ: apoya la propuesta en general, ya que el Canadá permite el uso en la grasa para cocinar y la margarina como emulsionante, gelificante, estabilizador, o espesante en la margarina y grasa para cocinar, pero a DM de 0,5% (5 000 mg/kg) y 10% (100 000 mg/kg), respectivamente.

Sin embargo, el SIN 471 no parece estar incluido en CXS 210-1999, por lo tanto, nos preguntamos si la propuesta debe incluir también la nota XS210.

CEDEAO, Nigeria: apoyan la aprobación a 10 000 mg/kg con las nuevas notas 356, XS33, XS325R

Observamos que, si hay preguntas sobre la justificación tecnológica con respecto a la nueva nota “para aceites y grasas para freír”, el SIN 471 tiene también asignada la clase funcional de agente antiespumante, y esto podría ser eficaz en esta aplicación (asimismo, no tiene las funciones de espesante o agente gelificante).

UE: la disposición propuesta que excluye “el aceite virgen o los aceites prensados en frío” y “aceites de oliva” y se limita a “aceites y grasas de freír” es aceptable para la UE.

Sin embargo, desde el punto de vista del procedimiento es necesario consultar al comité de productos activo pertinente antes de aprobar cualquier uso en productos normalizados

Japón: propone que la dosis máxima se cambie por BPF

(Justificación)

La 50.ª reunión del CCFA ya estuvo de acuerdo con los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) como agente antiespumante (para aceites y grasas para freír) con una DM de BPF (consultar el párrafo 56 (i), punto 3 de REP 18/FA).

Malasia: apoya la propuesta

RU: está de acuerdo con la propuesta para emulsiones de grasa para hornear con DM=5 000 mg/kg

EE. UU.: apoya la propuesta. El uso está regulado como emulsionante en la margarina y oleomargarina a 0,5%

Zambia: apoya la propuesta. El uso está autorizado en la grasa para cocinar y la margarina como emulsionante, gelificante, estabilizador o espesante a 10g/kg (siempre que el total combinado de monoglicéridos y diglicéridos no exceda de 200 g/kg en la grasa para cocinar).

EFEMA: lo apoya. Se ha demostrado que algunos monoglicéridos y diglicéridos dentro de las especificaciones del JECFA para el SIN 471 reducen la formación de espuma durante el proceso de fritura. Cuando se reduce la formación de espuma durante el proceso de fritura se reduce también el riesgo de oxidación del aceite. Ambas cosas impiden el desarrollo de subproductos de oxidación no deseados en el aceite y los aceites duran más. No cambia la naturaleza o la calidad del aceite de oliva como para engañar a los consumidores. Asimismo, el uso del SIN 471 en los aceites y grasas para freír debe estar indicado en la etiqueta del producto.

N.º de categoría de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)

Descriptor: las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la fruta. Entre estos productos se incluyen las manzanas, las naranjas, los dátiles y el longán.

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice, FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez no justificados horizontalmente – los EEE están en suspenso hasta el debate sobre los aditivos secundarios

Normas para productos correspondientes: 143-1985: la norma no aborda los revestimientos

Nota general: la CCFA45 sometió a debate el enfoque horizontal de EEE del Cuadro III e inicialmente propuso que los EEE están justificados horizontalmente en esta CA con una nota “solo para uso en glaseados, revestimiento y decoración”. Sin embargo, durante el debate sobre la CA 04.2.1.2, el Comité observó que el uso de aditivos en revestimientos puede ser un uso secundario del aditivo y dejó las disposiciones pendientes para su debate en la CCFA46 (REP13/FA, párrs. 82-85). El GTP sobre la NGAA de la CCFA46 mantuvo esas disposiciones para proseguir el debate sobre los aditivos secundarios (CCFA46 CRD2). La CCFA49 aclaró que los aditivos secundarios podían solucionarse mediante el uso de notas dentro del actual sistema de clasificación de alimentos de la NGAA (REP 16/FA).

La CCFA51 examinó el planteamiento horizontal de los EEE del Cuadro III. El Comité convino en la aplicación horizontal de una nota que dice, según corresponda, “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas” o “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas”, pero señaló que no se había proporcionado justificación tecnológica para los proyectos y anteproyectos de disposiciones. El Comité decidió distribuir de nuevo las disposiciones para solicitar información sobre la justificación tecnológica.

Observaciones generales a las observaciones de la 1.ª circular de los miembros del GTe de la CCFA52 sobre la propuesta (solicitar información sobre la justificación tecnológica):

Australia: las observaciones de Australia proporcionadas a continuación se refieren a las autorizaciones de Australia de aditivos alimentarios como aditivos alimentarios según BPF que está permitido añadir a la categoría de alimentos denominada “preparaciones de aditivos alimentarios”, que entonces pueden utilizarse como emulsionantes o estabilizadores en las preparaciones de los preparados del tratamiento de superficie, como ceras u otros agentes de glaseado, que se utilizan para el tratamiento de frutas y hortalizas. En esta situación podrían ser similares a lo que en el CCFA se conoce como “aditivos alimentarios secundarios”. No están autorizados por derecho propio para ser tratamiento de la superficie en frutas u hortalizas. También es importante señalar, que solo son autorizaciones; no se dispone de información sobre si estos aditivos alimentarios se utilizan realmente para tal fin.

Estas observaciones se refieren tanto a las frutas como a las hortalizas frescas.

Canadá: el Canadá está haciendo participar al sector sobre las sustancias utilizadas en los tratamientos de superficie para las frutas frescas (CA 04.1.1.2) y hortalizas frescas (CA 04.2.1.2), y esperamos proporcionar nuestra aportación como parte de una circular posterior. No obstante, señalamos que las listas de aditivos que están bajo examen son en gran medida similares, pero hay algunas diferencias. Nos preguntamos si el grupo de trabajo considera razonable aplicar la misma lista de aditivos para ambas categorías de alimentos, ya que el uso de aditivos en las formulaciones para el tratamiento de la superficie es probablemente el mismo. Si bien tampoco tenemos objeción a seguir examinando las listas actuales propuestas. Como referencia, señalamos las diferencias siguientes:

- La lista de la CA 04.1.1.2 incluye además la goma arábiga (SIN 414);
- La lista de la CA 04.2.1.2 incluye además cloruro de calcio (SIN 509), sulfato de calcio (SIN 516), citrato diácido de potasio (SIN 332(i)) y citrato tripotásico (SIN 332(ii)).

IFAC: el IFAC apoya la aplicación de una nota que dice, según corresponda, “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas” y/o “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas”, en que existe justificación tecnológica para los proyectos y anteproyectos de disposiciones en esta CA.

El IFAC ha puesto de relieve varios proyectos y anteproyectos de disposiciones para esta CA para los que hay datos para corroborar la justificación tecnológica para el uso de estos aditivos en revestimientos comestibles. No obstante, el IFAC observa que la innovación en el área de los revestimientos comestibles es continua y es probable que otros aditivos bajo examen en esta CA aporten también valor en formulaciones para revestimientos comestibles.

La justificación tecnológica del IFAC es la siguiente, con información adicional sobre aditivos específicos en el cuadro siguiente:

La fruta fresca experimenta muchos cambios fisiológicos durante el almacenamiento y la manipulación después de la cosecha, que incluyen: el ablandamiento de los tejidos, aumento de los niveles de azúcar, disminución de los niveles de ácidos orgánicos, degradación de la clorofila acompañada por la síntesis de antocianinas o carotenoides en la maduración, la producción y pérdida de compuestos de aromas volátiles, disminución del contenido fenólico y de aminoácidos, y descomposición de los materiales celulares debido a la respiración. En la fruta fresca con piel comestible y no comestible pueden utilizarse revestimientos comestibles formulados adecuadamente para cumplir muchos de los retos arriba mencionados asociados con la prolongación de la vida comercial, y mantener tanto la calidad como el valor nutritivo.

Para una eficacia óptima, las formulaciones de glaseado/revestimiento comestibles deben adaptarse para satisfacer los requisitos biológicos únicos de cada tipo de fruta. Por ejemplo, agentes de glaseado/revestimiento específicos pueden ser más adecuados para ciertos tipos de frutas que otros. Además, los revestimientos existentes en esta CA son de naturaleza hidrofóbica y suelen aplicarse a la superficie de la fruta fresca utilizando una formulación a base de agua. A este fin es necesario utilizar emulsionantes y estabilizadores para permitir una aplicación uniforme y completa del glaseado/revestimiento, lo cual aumenta la eficacia del glaseado/revestimiento. El uso de emulsionantes y estabilizadores no solo proporciona la ventaja evidente de mejorar la función de glaseado/revestimiento, sino que son necesarios para el uso eficaz.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	BPF	16	7	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas.”	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión Nigeria: aprobar los aditivos alimentarios que están completamente evaluados por el JECFA EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF. Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores	Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
					res, espesantes	aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas.”	<p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>Nigeria: el SIN 1414 es un emulsionante, estabilizador y espesante adecuado porque garantiza la viscosidad sin cambiar las propiedades de los alimentos</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF.</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino. Apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p>
AGAR	406	BPF		7	Incrementados del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas.”	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>Indonesia, RU, Zambia: apoyan la aprobación</p> <p>Nigeria: produce una breve textura quebradiza como estabilizador, espesante o agente gelificante.</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p> <p>IFAC: apoya la aprobación del SIN 406 en esta CA con las siguientes notas: “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas.”</p> <p>El SIN 406 en concreto es eficaz como agente de glaseado en la regulación de la pérdida de humedad del producto, y aumenta la calidad y la vida comercial de la fruta fresca. Adicionalmente, el uso del SIN 406 como emulsionante/estabilizador permite ajustar la viscosidad cuando se utiliza como constituyente de glaseados/revestimientos, con el fin de garantizar un revestimiento continuo. Por ejemplo, en el caso de frutas como las mandarinas, naranjas y manzanas - que tienen superficies relativamente duras, lisas y cerosas - una solución menos</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
							<p>viscosa puede mantener un revestimiento liso. En cambio, los productos que tienen superficies porosas, como los melocotones (duraznos) o kiwis, necesitan una solución más viscosa para garantizar que los huecos de la superficie se llenen suficientemente para un revestimiento adecuado.</p> <p>Las dosis de uso necesarias para conseguir las concentraciones adecuadas necesarias para garantizar la viscosidad y efectividad óptimas del glaseado/revestimiento varían ampliamente entre los distintos tipos de productos. Sin embargo, en todos los casos, el uso de agar en esta categoría de alimentos es inherentemente autolimitante, ya que demasiado aditivo o demasiado poco daría lugar a una formulación no apta para el uso. Por esta razón es conveniente la utilización del aditivo al nivel de BPF. Además, el uso a niveles de BPF proporciona la flexibilidad necesaria para garantizar que los revestimientos con el SIN 406 sean aplicables ampliamente y útiles para varios tipos de productos.</p>
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7	Incrementados del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>Indonesia: no apoya la suspensión. Justificado tecnológicamente y usado en la CA según BPF</p> <p>Nigeria: como estabilizadores, espesantes, emulsionantes y agentes gelificantes, es almacenado con una bolsa de envase compuesta</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,1% como humectante, estabilizador o espesante</p>
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7	Incrementados del volumen,	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
					sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."	<p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>Nigeria: como estabilizadores, espesantes, emulsionantes y agentes gelificantes, es almacenado con una bolsa de envase compuesta</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,1% como humectante, estabilizador o espesante</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p>
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>Indonesia: no apoya la suspensión. Justificado tecnológicamente y usado en la CA según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>Nigeria: es un potente espesante, estabilizador y agente formador de gel</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,3% como estabilizador o espesante</p>
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Emulsionantes, estabilizador	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
					es, espesantes		EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,5% como estabilizador o espesante
CARRAGENINA	407	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas.”	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión Indonesia: no apoya la suspensión Nigeria: se utiliza para espesar, emulsionar y preservar los alimentos. Algunas pruebas indican que provoca inflamación y daña el sistema digestivo. Zimbabwe: apoya el uso según BPF para conservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	BPF	16	7	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión Nigeria: utilizado como antioxidante para proteger los alimentos del deterioro causado por la oxidación
GOMA GELLAN	418	BPF		7	Estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: autorizado para uso en los alimentos en general según BPF como estabilizador o espesante
GOMA GUAR	412	BPF		7	Emulsionantes,	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
					estabilizadores, espesantes		<p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>Nigeria: se utiliza para espesar y unir los productos alimenticios. Tiene alto contenido de fibra soluble y bajo contenido de calorías. Debido a su alto contenido de fibra, puede apoyar el sistema digestivo</p> <p>EE. UU.: autorizado para uso en los alimentos en general a 0,5% como estabilizador o espesante</p>
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 1,0% como agente de acabado de la superficie, emulsionante, estabilizador o espesante</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p>
HIDROXIPROPIL CELULOSA	463	BPF	16	7	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: el SIN podría utilizarse en esta CA en TF como agente de glaseado, estabilizador, espesante</p> <p>EE. UU.: autorizado para uso en los alimentos en general según BPF como formador de película, coloide protector, emulsionante, estabilizador, espesante</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p>
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
					de glaseado, estabilizadores, espesantes	las frutas frescas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas.”	EE. UU.: autorizado para uso en los alimentos en general según BPF como formador de película, coloide protector, emulsionante, estabilizador, espesante Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión Nigeria: se utiliza como emulsionante, estabilizador y espesante. EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como almidón alimentario
GOMA KARAYA	416	BPF		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,002% como estabilizador o espesante
HARINA KONJAC	425	BPF		7	Sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: no autorizado RU: apoya la suspensión

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	BPF	16	7	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante</p>
LECITINA	322(i)	BPF	16	7	Antioxidantes, emulsionantes	Adoptar con la nota “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde esos tratamientos de superficie están permitidos para la aplicación en la superficie de la fruta fresca.”	<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar con la nota “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde esos tratamientos de superficie están permitidos para la aplicación a la superficie de la fruta fresca.”</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>Nigeria: poderoso emulsionante y antioxidante</p> <p>RU: apoya la propuesta</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para preservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p> <p>EU Specialty Foods: apoya la propuesta. Para apoyar este proyecto de disposición, quisiéramos remitirnos a: Handbook of Food Preservation (M. Shafiur Rahman, 2007): la reducción de la actividad acuosa de la superficie en la interacción agua-aceite ayuda a formar y estabilizar las emulsiones, lo cual es importante para las propiedades de duración de los recubrimientos de emulsión. El equilibrio hidrofílico-lipofílico (EHL) de los agentes activos de superficie clasifica estos compuestos según sus porciones hidrofóbicas e hidrofílicas, lo que tiene un impacto sobre su desempeño como emulsionantes. Por ejemplo, laurilsulfato de sodio es un agente activo de superficie muy hidrofílico con un valor de EHL de 40. Generalmente, los agentes activos de superficie con valores de EHL bajos son eficaces para emulsiones de agua en aceite y los que tienen valores de EHL altos son más útiles para emulsiones de aceite en agua. Algunos emulsionantes comunes son monoglicéridos acetilados, lecitina (GRAS) y lecitinas derivadas.</p> <p>El tratamiento de inmersión después de la cosecha con un lípido natural más lecitina de soja amplió la vida</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
							comercial de las bananas: https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.10.016 Efecto de la presencia y concentración de plastificantes, aceites vegetales y agentes activos de superficie sobre las propiedades de los recubrimientos comestibles a base de sodio-alginato: https://pdfs.semanticscholar.org/f2de/d6236e29f0c066c23ef1e621362e8d9e69f4.pdf
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7	Agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión Nigeria: el magnesio es un mineral que es bueno para la salud. Es importante para muchas funciones corporales, como la regulación de la función muscular y nerviosa, los niveles de azúcar en la sangre y la presión arterial, así como la producción de energía y la salud de los huesos. Además de su papel en varias funciones corporales, el magnesio tiene papeles importantes como aditivo alimentario. En forma de aditivo es carbonato de magnesio y cloruro de magnesio.
METILCELULOSA	461	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión Nigeria: se utiliza como espesante y emulsionante y no ha encontrado ningún efecto tóxico.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
							EE, UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante y espumante
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	BPF	16	7	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE, UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como almidón alimentario
PECTINAS	440	BPF		7	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión Indonesia: no apoya la suspensión. Tecnológicamente justificado, un polímero natural de hidratos de carbono que puede aplicarse a la superficie de las frutas Nigeria: se utiliza en los alimentos como agente gelificante, particularmente en mermeladas y gelatinas EE, UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF como emulsionante, estabilizador, espesante

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7	Incrementados del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Suspenden	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,01% como estabilizador o espesante</p>
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7	Antiaglutinantes, incrementados del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Suspenden	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p>
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7	Incrementados del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes	Suspenden	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante, estabilizador o espesante</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
					gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes		
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores	Aprobar con la nota "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar con la nota "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca."</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>RU: apoya la propuesta</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para conservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p> <p>IFAC: apoya la propuesta. El SIN 470(ii) en concreto es eficaz como emulsionante/estabilizador y permite que la viscosidad de los glaseados/revestimientos sea ajustada para garantizar un revestimiento continuo. Por ejemplo, en el caso de frutas como las mandarinas, naranjas y manzanas - que tienen superficies relativamente duras, lisas y cerosas - una solución menos viscosa puede mantener un revestimiento liso. En cambio, los productos que tienen superficies porosas, como los melocotones (duraznos) o kiwis, necesitan una solución más viscosa para garantizar que los huecos en la superficie se llenen suficientemente para un revestimiento adecuado.</p> <p>Las dosis de uso necesarias para conseguir las concentraciones adecuadas necesarias para garantizar la viscosidad y efectividad óptimas del glaseado/revestimiento varían ampliamente entre los distintos tipos de productos. Sin embargo, en todos los casos, el uso del SIN 470(ii) en esta categoría de alimentos es inherentemente autolimitante, ya que demasiado aditivo o demasiado poco daría lugar a una</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
							formulación no apta para su uso. Por esta razón, la utilización del aditivo al nivel de BPF es conveniente. Además, el uso según BPF proporciona la flexibilidad necesaria para garantizar que los revestimientos con el SIN 470 (ii) puedan aplicarse ampliamente y sean útiles para varios tipos de productos.
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las frutas frescas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las frutas frescas."</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>RU: apoya la propuesta</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general a 1% como emulsionante</p> <p>Zambia: apoya la aprobación a 10 g/kg, individualmente o en combinación con otros espesantes, además de las demás notas enumeradas en la propuesta de la 2.ª CL</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para conservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p> <p>IFAC: apoya la aprobación. El SIN 401 en concreto es eficaz como agente de glaseado en la regulación de la pérdida de humedad del producto, y aumenta la calidad y la vida comercial de la fruta fresca. Adicionalmente, el uso del SIN 401 como emulsionante/estabilizador permite ajustar la viscosidad cuando se utiliza como constituyente de glaseados/revestimientos, con el fin de garantizar un revestimiento continuo. Por ejemplo, en el caso de frutas como las mandarinas, naranjas y manzanas - que tienen superficies relativamente duras, lisas y cerosas - una solución menos viscosa puede mantener un revestimiento liso. En cambio, los productos que tienen superficies porosas, como los melocotones (duraznos) o kiwis, necesitan una solución más viscosa para garantizar que los huecos en la superficie se llenan suficientemente para un revestimiento adecuado.</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
							Las dosis de uso necesarias para conseguir las concentraciones adecuadas necesarias para garantizar la viscosidad y efectividad óptimas del glaseado/revestimiento varían ampliamente entre los distintos tipos de productos. Sin embargo, en todos los casos, el uso de alginato de sodio en esta categoría de alimentos es inherentemente autolimitante, ya que demasiado aditivo o demasiado poco daría lugar a una formulación no adecuada para el uso. Por esta razón, la utilización del aditivo según BPF es adecuada. Además, el uso a niveles de BPF proporciona la flexibilidad necesaria para garantizar que los revestimientos con el SIN 401 sean aplicables ampliamente y útiles para varios tipos de productos.
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE, UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF.</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para conservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p>
GOMA TARA	417	BPF		7	Agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p>
GOMA TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/justificación tecnológica de la 2.ª circular
							EE, UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,1% como emulsionante, estabilizador, espesante
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE, UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF como emulsionante, estabilizador, espesante

N.º de categoría de alimentos 04.2.1.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie)

Descriptor: las superficies de algunas hortalizas frescas se recubren con glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la hortaliza. Entre estos productos se incluyen, p. ej. los aguacates, los pepinos, los pimientos verdes y los pistachos.

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, Apéndice, FA/46 CRD 2, Apéndice V): los reguladores de la acidez no están justificados horizontalmente, suspender los EEE hasta el debate sobre aditivos secundarios.

Normas para productos correspondientes: 330-2018: no aborda el tratamiento de la superficie

Nota general: la CCFA45 sometió a debate el enfoque horizontal de los EEE del Cuadro III e inicialmente propuso que los EEE están justificados horizontalmente en esta CA con una nota "solo para uso en glaseados, revestimientos y decoración". Sin embargo, durante el debate sobre la CA 04.2.1.2, el Comité observó que el uso de aditivos en revestimientos puede ser un uso secundario del aditivo y dejó las disposiciones pendientes para su debate en la CCFA46 (REP13/FA, párrs. 82-85). El GTP sobre la NGAA de la CCFA46 mantuvo esas disposiciones para proseguir el debate sobre los aditivos secundarios (CCFA46 CRD2). La CCFA49 aclaró que los aditivos secundarios podían solucionarse mediante el uso de notas dentro del actual sistema de clasificación de alimentos de la NGAA (REP 16/FA).

La CCFA51 examinó el planteamiento horizontal de los EEE del Cuadro III. El Comité convino en una nota para la aplicación horizontal que dice, según corresponda, "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas, o nueces y semillas" o "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas, o nueces y semillas", pero señaló que no se había proporcionado justificación tecnológica para los proyectos y anteproyectos de disposiciones. El Comité acordó distribuir de nuevo las disposiciones para solicitar información sobre la justificación tecnológica.

Observaciones generales a las observaciones de la 1.ª circular de los miembros del GTe de la CCFA52 sobre la propuesta (solicitar información sobre la justificación tecnológica):

IFAC: apoya la aplicación de una nota que diga, según corresponda, "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas" y/o "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas", en que existe justificación tecnológica para los proyectos y anteproyectos de disposiciones en esta CA.

El IFAC ha puesto de relieve varios proyectos y anteproyectos de disposiciones para esta CA para los cuales tiene datos vigentes para apoyar la justificación tecnológica del uso de estos aditivos en recubrimientos comestibles; sin embargo, el IFAC observa que la innovación en el área de los recubrimientos comestibles es continua y es probable que otros aditivos que se están examinando en esta CA proporcionen también valor en las formulaciones de recubrimientos comestibles.

La justificación tecnológica del IFAC es la siguiente, con información adicional sobre aditivos específicos en el cuadro que sigue a continuación:

Las hortalizas frescas experimentan muchos cambios fisiológicos durante el almacenamiento y la manipulación después de la cosecha, incluyendo el ablandamiento de tejidos, aumento de los niveles de azúcar, disminución de los niveles de ácidos orgánicos, degradación de la clorofila acompañada por la síntesis de antocianinas o carotenoides en la maduración, la producción y pérdida de compuestos de aromas volátiles, disminución del contenido fenólico y de aminoácidos, y descomposición de los materiales celulares debido a la respiración. En las hortalizas frescas con piel comestible y no comestible pueden utilizarse recubrimientos comestibles formulados adecuadamente para cumplir muchos de los retos asociados con la prolongación de la vida comercial, y mantener la calidad y el valor nutritivo.

Para una eficacia óptima, las formulaciones de glaseado/recubrimiento comestibles deben adaptarse para responder a los requisitos biológicos únicos de cada tipo de hortalizas. Por ejemplo, agentes de glaseado/revestimiento específicos pueden ser más adecuados para ciertos tipos de hortalizas que otros. Además, los recubrimientos existentes en esta CA son de naturaleza hidrofóbica y suelen aplicarse a la superficie de las hortalizas frescas con una formulación a base de agua. Esto exige el uso de emulsionantes y estabilizadores para poder aplicar de forma uniforme y completa el glaseado/revestimiento, lo cual aumenta la eficacia del glaseado/revestimiento. El uso de emulsionantes y estabilizadores no solo proporciona la ventaja evidente de mejorar la función de glaseado/revestimiento, sino que son necesarios para su uso eficaz.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	BPF	16	7	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como almidón alimentario
AGAR	406	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está	Propuesta de la 2.ª circular: aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas." Australia: aditivo alimentario según BPF

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
					glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."	<p>Indonesia, RU, Zambia: apoyan la aprobación</p> <p>IFAC: apoya la aprobación con la nota: "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."</p> <p>El SIN 406 en concreto es eficaz como agente de glaseado en la regulación de la pérdida de humedad del producto, aumentando tanto la calidad como la vida comercial de las hortalizas frescas. Adicionalmente, el uso del SIN 406 como emulsionante/estabilizador permite ajustar la viscosidad cuando se utiliza como constituyente de glaseados/revestimientos, con el fin de garantizar un revestimiento continuo. Por ejemplo, en el caso de hortalizas como tomates, pimientos y berenjenas - que tienen superficies relativamente duras, lisas y cerosas - una solución menos viscosa puede mantener un revestimiento liso. En cambio, los productos que tienen superficies porosas, como judías verdes, rábanos y zanahorias, necesitan una solución más viscosa para garantizar que los huecos de la superficie se llenan suficientemente para estar revestidos adecuadamente. (Véanse las observaciones adicionales en la CA 4.1.1.2).</p>
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrante	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>Indonesia: no apoya la suspensión. Justificado tecnológicamente y se utiliza en la CA según BPF</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
					s, estabilizadores, espesantes		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,1% como humectante, estabilizador o espesante</p>
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores	Aprobar con las notas "para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas" y "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>Indonesia: no apoya la suspensión. Justificado tecnológicamente y se utiliza en la CA según BPF</p> <p>RU: apoya la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,3% como estabilizador o espesante</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
					es, espesantes		
CLORURO DE CALCIO	509	800	58	7	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF como estabilizador y espesante</p>
SULFATO DE CALCIO	516	800	58 - como calcio	7	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,07% como estabilizador y espesante</p>
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,5% como estabilizador o espesante</p>
CARRAGENINA	407	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado,	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante, estabilizador o espesante</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
					humectantes, estabilizadores, espesantes		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	BPF	16	7	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión
GOMA GELLAN	418	BPF		7	Estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como estabilizador o espesante
GOMA GUAR	412	BPF		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,5% como estabilizador o espesante
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizador	Suspender	Australia: aditivo alimentario según BPF RU: apoya la suspensión EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como formador de película, coloide protector, emulsionante, estabilizador, espesante

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
					es, espesantes		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como formador de película, coloide protector, emulsionante, estabilizador, espesante</p>
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como almidón alimentario.</p>
GOMA KARAYA	416	BPF		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,002% como estabilizador o espesante</p>
HARINA KONJAC	425	BPF		7	Sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: no autorizado</p> <p>UE: apoya la suspensión</p> <p>Federación de Rusia: el SIN podría utilizarse en esta CA en TF como agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	BPF	16	7	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante</p>
LECITINA	322(i)	BPF	16	7	Antioxidantes, emulsionantes	Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas.”	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EU Specialty Food: no está de acuerdo con la propuesta.</p> <p>Apoyamos la aprobación con la nota “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas.”</p> <p>Tal como se indica en Handbook of Food Preservation (M. Shafiur Rahman, 2007): la reducción de la actividad acuosa de la superficie en la interacción agua-aceite ayuda a formar y estabilizar las emulsiones, lo cual es importante para las propiedades de duración de los recubrimientos de emulsión. El equilibrio hidrofílico-lipofílico (EHL) de los agentes activos de superficie clasifica estos compuestos según sus porciones hidrofóbicas e hidrofílicas, lo que tiene un impacto sobre su desempeño como emulsionantes. Por ejemplo, laurilsulfato de sodio es un agente activo de superficie muy hidrofílico con un valor de EHL de 40. Generalmente, los agentes activos de superficie con valores de EHL bajos son eficaces para emulsiones de agua en aceite y los que tienen valores de EHL altos son más útiles para emulsiones de aceite en agua. Algunos emulsionantes comunes son monoglicéridos acetilados, lecitina (GRAS) y derivados de lecitina.</p> <p>La lecitina se utiliza como agente activo de superficie en la producción orgánica: formulación de microemulsiones de aceites esenciales como soluciones de lavado para la</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
							<p>producción de productos orgánicos frescos: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25038656</p> <p>Nos remitimos también a las siguientes publicaciones:</p> <p>Efecto de la presencia y concentración de plastificantes, aceites vegetales y agentes activos de superficie sobre las propiedades de los recubrimientos comestibles a base de sodio-alginato: https://pdfs.semanticscholar.org/f2de/d6236e29f0c066c23ef1e621362e8d9e69f4.pdf</p> <p>Fisiología y patología de las hortalizas después de la cosecha: https://books.google.be/books?id=dgX6tRynZcEC&dq=lecithin+surfactant+fresh+vegetables&source=gbs_navlinks_s</p>
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7	Agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p>
METILCELULOSA	461	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>La UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF</p>
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>RU: apoya la suspensión</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	BPF	16	7	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p>
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como almidón alimentario</p>
PECTINAS	440	BPF		7	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas.”	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p> <p>Indonesia: no apoya la suspensión. Justificado tecnológicamente, un polímero natural de hidratos de carbono que puede aplicarse en la superficie de la fruta fresca</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF como emulsionante, estabilizador, espesante</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,01% como estabilizador o espesante</p>
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE: apoya la suspensión</p>
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, RU: apoyan la suspensión</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
					es, espesantes		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	<p>Propuesta de la 2.^a circular: suspender</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>UE, Indonesia, RU: apoyan la suspensión</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante, estabilizador o espesante</p>
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores	Aprobar con la nota "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."	<p>Propuesta de la 2.^a circular: aprobar con la nota "para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>RU: apoya la propuesta</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general según BPF como emulsionante</p> <p>El IFAC: apoya la propuesta. El SIN 470(ii) en concreto es eficaz como emulsionante/estabilizador y permite que la viscosidad de los glaseados/revestimientos sea ajustada para garantizar un revestimiento continuo. Por ejemplo, en el caso de hortalizas como pimientos y berenjenas - que tienen superficies relativamente duras, lisas y cerosas - una solución menos viscosa puede mantener un revestimiento liso. En cambio, los productos que tienen superficies porosas, como judías verdes, rábanos y zanahorias, necesitan una solución más viscosa para garantizar que los huecos de la superficie se llenen suficientemente para estar</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
							revestidos adecuadamente. (Véanse las observaciones adicionales en la CA 4.1.1.2).
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de la fruta fresca” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas.”	<p>Propuesta de la 2.ª circular: aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de la fruta fresca” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas.”</p> <p>Australia: aditivo alimentario según BPF</p> <p>Malasia, RU: apoyan la propuesta</p> <p>EE. UU.: uso autorizado en los alimentos en general a 1% como emulsionante</p> <p>Zambia: apoya la aprobación a 10 g/kg, individualmente o en combinación con otros espesantes, más las notas en la propuesta de la 2.ª CL</p> <p>Zimbabwe: apoya el uso según BPF para conservar la frescura de los productos, especialmente de los productos que tienen que ser transportados largas distancias hasta el mercado de destino.</p> <p>IFAC: apoya la propuesta. El SIN 401 en concreto es eficaz como agente de glaseado en la regulación de la pérdida de humedad del producto, aumentando tanto la calidad como la vida comercial de las hortalizas frescas. Adicionalmente, el uso del SIN 401 como emulsionante/estabilizador permite ajustar la viscosidad cuando se utiliza como constituyente de glaseados/revestimientos, con el fin de garantizar un revestimiento continuo. Por ejemplo, en el caso de hortalizas como tomates, pimientos y berenjenas - que tienen superficies relativamente duras, lisas y cerosas - una solución menos viscosa puede mantener un revestimiento liso. En cambio, los productos que tienen superficies porosas, como judías verdes, rábanos y zanahorias, necesitan una solución más viscosa para garantizar que los huecos de la superficie se llenen suficientemente para estar revestidos adecuadamente. (Véanse las observaciones adicionales en la CA 4.1.1.2).</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión
GOMA TARA	417	BPF		7	Agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión
GOMA TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general a 0,1% como emulsionante, estabilizador, espesante
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Suspender	Propuesta de la 2.ª circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	Observaciones de los miembros del GTe a la propuesta/solicitud de justificación tecnológica
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	Suspender	Propuesta de la 2.^a circular: suspender Australia: aditivo alimentario según BPF UE, RU: apoyan la suspensión EE. UU.: GRAS para uso en los alimentos en general según BPF como emulsionante, estabilizador, espesante

N.º de categoría de alimentos 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

Normas para productos correspondientes: 38-1981 (EEE no están permitidos), 151-1985 (aditivos alimentarios no examinados), 223-2001 (permite determinados espesantes y estabilizadores), 260-2007 (permite estabilizadores de acuerdo con la NGAA), 294R-2009 (están permitidos estabilizadores específicos)

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener en el trámite actual y revisar con la nota XS38 Consultar al (a los) comité(s) de productos respectivo(s) para la justificación tecnológica.
<p>Propuesta de la 1.^a y 2.^a circular: adoptar con la nota XS38</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>República Dominicana, EE. UU., Rusia, Singapur, Nigeria: apoyan la propuesta de aprobación.</p> <p>UE: el procedimiento será seguido -es decir, el comité de productos activo (CCPFV) será consultado en cuanto al uso en las normas para productos pertinentes (según la Sección 1.2 también podría ser consultado sobre el uso en alimentos no normalizados similares)</p> <p>Japón: apoya la propuesta. El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) impide la sinergia en encurtidos fermentados. El PST ofrece propiedades viscoelásticas estables incluso en altas concentraciones de sal.</p>						

N.º de categoría de alimentos 06.2.1 (Harinas)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, Apéndice FA/46 CRD 2, Apéndice V): reguladores de la acidez no justificados horizontalmente, los EEE están justificados con la nota 25: "Para uso a BPF únicamente en harinas de soja con toda su grasa"

Normas para productos correspondientes: 301R-2011: referencias a la CA 06.2.1, Cuadros I y II; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: no tratan los aditivos alimentarios; 152-1985: incluye enzimas y agentes de tratamiento de la harina específicos

Nota general: la CCFA51 observó que el carbonato de magnesio no tenía la clase funcional de agente de tratamiento de la harina. El Comité acordó mantener la disposición a la espera de la inclusión en el SIN con la clase funcional apropiada.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	1 500		4	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	Adoptar en la NGAA en espera del resultado del GT sobre el SIN, remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 152-1985 para añadir el SIN 516 a la lista de agentes de tratamiento de la harina permitidos

Justificación tecnológica proporcionada a la CCFA51:

EE. UU.: uso autorizado como agente de blanqueado a 6x peróxido de benzoilo en varios productos de harina (enriquecida, con bromato, leudante, fosfatada, leudante enriquecida y corriente). Agente blanqueador es una función tecnológica bajo el agente de tratamiento de la harina en CAC/GL 36-1989. El SIN 504(i) se utiliza en combinación con peróxido de benzoilo, que está permitido en CODEX STAN 152-1985 como agente de tratamiento de la harina. El SIN 504(i) está en el Cuadro III, pero la CA 06.2 está en el anexo del Cuadro III.

Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: adoptar en la NGAA, remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 152-1985 y añadir el SIN 516 a la lista de agentes de tratamiento de la harina permitidos

Observaciones de los miembros del GTe:

India, China, Colombia, Malasia, RU, CEDEAO: apoyan la propuesta de adoptar en la NGAA y remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de 152-1985 y añadir el SIN 516 a la lista de agentes de tratamiento de la harina permitidos

Australia: observó cómo abordaría el GTe sobre la armonización esta cuestión a examinar ya que CXS152 fue armonizada en la CCFA51

Canadá: el Canadá no se opone a la propuesta, porque nosotros también permitimos el carbonato de magnesio en la harina y la harina de trigo entera, pero como sustancia inerte de peróxido de benzoilo, que es en sí el agente de tratamiento de la harina. Dicho esto, las clases funcionales de carbonato de magnesio no incluyen las "sustancias inertes" ni "los agentes de tratamiento de la harina", y se ha encargado al GT sobre el SIN estudiar la conveniencia de añadir "agente de tratamiento de la harina" al SIN 504(i) (REP19/FA, párrafo 149(ii)c). Nos gustaría pedir si no estaría más claro que la recomendación actual fuera "adoptar en la NGAA a la espera del resultado del GT sobre el SIN y remitirlo al GT sobre la armonización....".

República Dominicana: apoya la adopción

EE. UU.: uso autorizado como agente blanqueador a 6x peróxido de benzoilo en varios productos de harina (enriquecida, con bromato, leudante, con fosfato, leudante enriquecida y corriente). Agente blanqueador es una función tecnológica del agente de tratamiento de la harina en CAC/GL 36-1989. El SIN 504(i) se utiliza en combinación con peróxido de benzoilo, que está permitido en CODEX STAN 152-1985 como agente de tratamiento de la harina. El SIN 504(i) está en el Cuadro III, pero la CA 06.2 está en el anexo del Cuadro III.

Nota general: información proporcionada por el Senegal en CX/FA 19/51/8**Nueva disposición.**

- Presentada por el Senegal en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8).
- **Justificación:** el aditivo se utiliza para recubrir y proteger diversos micronutrientes utilizados en el enriquecimiento de alimentos para protegerlos de la degradación debido a condiciones ambientales adversas (calor y humedad) durante el almacenamiento y el cocinado de alimentos enriquecidos. Este uso no presenta un riesgo apreciable para la salud y mejoraría el estado nutricional de las personas que corren riesgo de malnutrición. El uso del aditivo no tiene ningún efecto sobre el alimento en sí.
- **Inocuidad:** aditivos del Cuadro III
- **Engaño al consumidor:** los estudios muestran que el recubrimiento de micronutrientes con el aditivo los protege de la degradación debido a condiciones como la ebullición durante 2 horas, que se traduce en la pérdida de potencia de micronutrientes no protegidos (por ejemplo, las vitaminas A, C y D), sin afectar a los alimentos a los que se añaden.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO	1205	BPF		3	Agentes de glaseado, sustancias inertes	Aprobar

Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar

Observaciones de los miembros del GTe:

CEDEAO, Senegal: apoyan la propuesta. EL CMB ES SEGURO:

- el JECFA evaluó el CMB y comprobó que no existían preocupaciones a niveles de exposición muy por encima de cualquiera de los que se dan por el uso de micronutrientes encapsulados con CMB en los alimentos básicos.
- el JECFA ha recomendado una IDA "no especificada".
- el CMB no es nuevo.
- se ha utilizado para humanos durante más de 50 años, como agente de glaseado para medicamentos.

La harina se utiliza ampliamente como alimento básico en las dietas del Senegal y otros países en desarrollo. El Senegal cree que la aprobación del CMB en la CA propuesta permitirá a las personas que sufren malnutrición, especialmente mujeres embarazadas y niños pequeños, incrementar significativamente el consumo de vitamina A y hierro mucho más allá de lo que ofrecen las tecnologías disponibles actualmente.

La encapsulación con CMB garantizará la estabilidad de la vitamina A añadida a la harina y almidones durante el almacenamiento y la cocción, y permitirá la mezcla uniforme. Así, la adición a la harina de vitamina A y hierro encapsuladas con CMB aumentará considerablemente el número de personas que reciben las raciones diarias recomendadas (RDR) de esos micronutrientes, manteniéndose dentro de los límites aceptados de enriquecimiento

Nigeria: apoya la aprobación según BPF

RU: no está de acuerdo con la propuesta. No hay justificación tecnológica ni de inocuidad. En RU y la Unión Comercial Euroasiática no se permite en esta categoría

N.º de categoría de alimentos 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	211	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>República Dominicana, UE, CEDEAO, Nigeria: apoyan la aprobación según BPF</p> <p>Japón: apoya la propuesta.</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador en los fideos frescos para evitar la elución de los ingredientes en ebullición. El PST evita la retrogradación del almidón por la interacción con los gránulos de almidón. El PST aporta también propiedades de elasticidad a los fideos frescos (fideos udon)</p> <p>RU, Singapur: apoyan la aprobación según BPF</p> <p>EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante en pastas y fideos a 0,5% (excluidos los fideos de arroz)</p>						

N.º de categoría de alimentos 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	256	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>República Dominicana, UE, CEDEAO, Nigeria, RU, Singapur: apoyan la aprobación según BPF</p> <p>Japón: apoya la propuesta.</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) evita la retrogradación del almidón interactuando con los gránulos de almidón. El PST da también propiedades de elasticidad a los fideos ramen deshidratados</p> <p>EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante en pastas y fideos (excluidos los fideos de arroz) a 0,5%</p>						

N.º de categoría de alimentos 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros cocidos)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	241, 327	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>República Dominicana, UE, CEDEAO, Nigeria: apoyan la aprobación según BPF</p> <p>Japón: apoya la aprobación según BPF con las notas 241 y 327.</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo se usa como espesante para hacer que la salsa se adhiera al pescado. La salsa de soja es uno de los principales ingredientes de la salsa utilizada para preparar un producto de pescado cocido. Por lo tanto, no es conveniente someter a debate en la CA la salsa de soja (CA 12.9.2).</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta. La propuesta debe debatirse en la CA salsas de soja</p> <p>Singapur: apoya la aprobación según BPF</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante en los alimentos en general						

N.º de categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: 189-1993 (no permite aditivos alimentarios), 222-2001 (permite el uso de potenciadores del sabor), 167-1989, 244-2004, 311-2013: permiten conservantes de acuerdo con la NGAA

Nota general: revisión de una disposición vigente para eliminar las notas XS244, XS311, XS167 y sustituir por la nota 333: En los alimentos contemplados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013), para uso en los productos envasados con oxígeno reducido en pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo solamente.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	333	3	Conservantes	Aprobar con la nota 333, suprimir las notas XS244, XS311 y XS167

Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar con la nota 333, suprimir las notas XS244, XS311 y XS167

Observaciones de los miembros del GTe:

Australia: propone que estas tres notas sean suprimidas y que se añada la nota 333. La nota 333 dice “En los alimentos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013), para uso en los productos envasados con oxígeno reducido en pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo solamente.” Observamos que el uso de conservantes en esta categoría de alimentos está reconocido por la inclusión de los sorbatos y benzoatos en CODEX STAN 244-2004 y CODEX STAN 311-2013, y la inclusión de sorbatos en CODEX STAN 167-1989. Además, en relación con los debates sobre el proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013), observamos que el CCFFP33 declaró en su 33.ª reunión en 2012 (REP 13/FFP, párr. 31) que: “Se ha reconocido que existe una necesidad tecnológica para el uso de conservantes para determinados tipos de productos, en particular, sorbatos y benzoatos, que se utilizan para evitar el desarrollo de *Listeria monocytogenes*.”

En Australia el uso de etil-lauroil arginato está permitido en productos clasificados bajo la CA 09.2.5. Observamos que también está aprobado su uso en una serie de países (p. ej. Nueva Zelanda, el Canadá y EE.UU.), sin más restricción a su uso en los productos contemplados por las normas del Codex para productos pertinentes. Creemos que los productos están también disponibles en el comercio internacional. Como tal, debe estudiarse la posibilidad de revisar las disposiciones de la NGAA para reflejar el uso aceptable de etil-lauroil arginato como conservante en estos productos.

Malasia, CEDEAO: apoyan la aprobación a 200 mg/kg con la nota 333

Nigeria: apoya la adopción, utilizado como conservante en los alimentos para aumentar la duración de los alimentos

RU: no está de acuerdo con la propuesta. Actualmente solo se utiliza en las carnes. La IDA puede superarse si se aprueban nuevas categorías

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EE. UU.: apoya la propuesta						

N.º de categoría de alimentos 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar))

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	258	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>República Dominicana, UE, CEDEAO, Nigeria, RU, Singapur: apoyan la aprobación según BPF</p> <p>Japón: apoya la propuesta.</p> <p>El uso de polisacárido de semillas de tamarindo (PST) tiene como resultado una alta viscosidad en presencia de azúcar y una pequeña cantidad de PST aumenta la viscosidad del jarabe de mesa como estabilizador y espesante. El PST mantiene el sabor en el paladar, ya que no da rigidez debido a la baja formación de hebras.</p> <p>EE. UU.: apoya la propuesta. GRAS para uso como espesante, estabilizador, emulsionante y agente gelificante a 0,5%</p>						

N.º de categoría de alimentos 12.1.1 (Sal)

Normas para productos correspondientes: 150-1985 (permite aditivos alimentarios de conformidad con la NGAA)

Nota general: información proporcionada por el Senegal en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Senegal en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 06.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO	1205	BPF		3	Agentes de glaseado, sustancias inertes	Aprobar y remitir al GTE sobre la armonización para añadir a la lista de sustancias inertes en CS 150-1985
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar y remitir al GTe sobre la armonización para añadir a la lista de sustancias inertes en CS 150-1985</p> <p>Observaciones de los miembros del GTE:</p> <p>CEDEAO, Senegal: apoyan la adopción de la propuesta según BPF. La encapsulación con CMB garantizará la estabilidad del yodo añadido a la sal durante el almacenamiento y la cocción, y permitirá la mezcla uniforme. Así, la adición a la sal de yodo encapsulado con CMB aumentará considerablemente el número de personas que reciben las raciones diarias recomendadas (RDR) de ese micronutriente, manteniéndose dentro de los límites aceptados de enriquecimiento</p> <p>Nigeria: apoya la adopción, utilizado como agente de glaseado para conservar durante varios años el sabor y valor nutritivo de los productos enlatados.</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta. No hay justificación tecnológica ni de inocuidad. No está permitido en la categoría de alimentos</p>						

N.º de categoría de alimentos 12.6.1 (Salsas emulsionadas y salsas para mojar)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por China en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por China en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8).
- **Justificación:** la demanda por los consumidores de salsas, aderezos y opciones preparadas para ensaladas que sean cómodos, estén menos procesados y/o sean más saludables está impulsando el desarrollo de nuevos productos con menor contenido de aceite, en presentaciones que puedan utilizarse para servir y guardar, y en una amplia gama de ingredientes de la receta. Estos cambios pueden afectar a la estabilidad microbiana del producto. La nisina proporciona una alternativa a conservantes como diacetato y benzoato de sodio. Inhibe las bacterias de deterioro grampositivas y en productos refrigerados puede ayudar a inhibir la *Listeria*.
- **Inocuidad:** la revisión del JECFA en 2013 incluye un debate sobre la ingesta alimentaria en EE.UU., el Japón, Australia y Nueva Zelanda. De Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (FSANZ) se desprende que el promedio de exposiciones alimentarias estimadas de los consumidores solo a nisina por el consumo de queso, crema (nata), productos cárnicos, salsas, aderezos y mayonesa fue de 0,009 mg/kg de pc por día (para todas las edades) y 0,02 mg/kg de pc por día (de 2 a 6 años). Las exposiciones alimentarias estimadas del percentil 95.º de los consumidores solo a nisina fueron más bajas para los neozelandeses de 15 años en adelante, siendo 0,03 mg/kg de pc por día y las más altas para los niños australianos entre las edades de 2 a 6 años, siendo 0,07 mg/kg de pc por día. La estimación de la exposición alimentaria de los consumidores solo de EE.UU. por el consumo de pastas de queso para untar, aderezos, productos de huevo y productos cárnicos procesados fue de 0,04 mg/kg de pc por día por término medio. La estimación per cápita en el Japón se debió al consumo de quesos, bollos, carne y productos de huevo, tofu y miso, y se informó que fue de 2,06 mg/persona al día o aproximadamente de 0,04 mg/kg de pc por día para una persona de 50 kg (Serie 68 de Aditivos Alimentarios de la OMS, JECFA 77, página 108). Adicionalmente, sobre la base del consumo per cápita de productos de las categorías de alimentos propuestas en China, las ingestas diarias fueron estimadas en 0,0005 mg/kg de pc (sobre la base de 50 kg de pc) para China. Este valor supone que la nisina se añade a la DM de 5 mg/kg en todas las salsas, aderezos y ensaladas preparadas producidos y consumidos (2 760 GB).
- **Engaño al consumidor:** el aditivo se indicaría en la etiqueta

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado o	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233	3	Conservantes	Aprobar
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Brasil: pide aclaración sobre los siguientes aspectos: ¿a qué productos alimenticios específicos se aplicaría la justificación técnica descrita? ¿Se aplicaría a productos pasteurizados? ¿Procesados en frío?</p> <p>¿Es efectiva la DM propuesta para garantizar la función de conservante?</p> <p>¿Qué otras barreras serían necesarias junto con nisina (pH, actividad de agua, potencial redox, etc.)?</p> <p>RU: se opone firmemente a la propuesta. No hay justificación tecnológica ni de inocuidad. No está permitido en la categoría de alimentos. El problema de la resistencia antibiótica</p> <p>IFAC: apoya la propuesta</p>						

N.º de categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas)

Normas para productos correspondientes: 306R-2011

Nota general: información proporcionada por China en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por China en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 12.6.1

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233, XS306R	3	Conservantes	Aprobar
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Brasil: pide aclaración sobre los siguientes aspectos: ¿a qué productos alimenticios específicos se aplicaría la justificación técnica descrita? ¿Se aplicaría a productos pasteurizados? ¿Procesados en frío?</p> <p>¿Es efectiva la DM propuesta para garantizar la función de conservante?</p> <p>¿Qué otras barreras serían necesarias junto con nisina (pH, actividad de agua, potencial redox, etc.)?</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>RU: se opone firmemente a la propuesta. No hay justificación tecnológica ni de inocuidad. No está permitido en la categoría de alimentos. El problema de la resistencia antibiótica</p> <p>IFAC: apoya la propuesta</p>						

N.º de categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras)

Normas para productos correspondientes: 302-2011

Nota general: información proporcionada por China en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por China en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 12.6.1

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233, XS302	3	Conservantes	Aprobar
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Brasil: pide aclaración sobre los siguientes aspectos: ¿a qué productos alimenticios específicos se aplicaría la justificación técnica descrita? ¿Se aplicaría a productos pasteurizados? ¿Procesados en frío?</p> <p>¿Es efectiva la DM propuesta para garantizar la función de conservante?</p> <p>¿Qué otras barreras serían necesarias junto con nisina (pH, actividad de agua, potencial redox, etc.)?</p> <p>RU: se opone firmemente a la propuesta. No hay justificación tecnológica ni de inocuidad. No está permitido en la categoría de alimentos. El problema de la resistencia antibiótica</p> <p>IFAC: apoya la propuesta</p>						

N.º de categoría de alimentos 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)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por China en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por China en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 12.6.1

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233	3	Conservantes	Aprobar
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: aprobar</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Brasil: pide aclaración sobre los siguientes aspectos: ¿a qué productos alimenticios específicos se aplicaría la justificación técnica descrita? ¿Se aplicaría a productos pasteurizados? ¿Procesados en frío?</p> <p>¿Es efectiva la DM propuesta para garantizar la función de conservante?</p> <p>¿Qué otras barreras serían necesarias junto con nisina (pH, actividad de agua, potencial redox, etc.)?</p> <p>RU: se opone firmemente a la propuesta. No hay justificación tecnológica ni de inocuidad. No está permitido en la categoría de alimentos. El problema de la resistencia antibiótica</p> <p>IFAC: apoya la propuesta</p>						

N.º de categoría de alimentos 14.1.3.1 (Néctares de frutas)

Normas para productos correspondientes: 247-2005 (permite aditivos alimentarios de acuerdo con la NGAA)

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: Remitir al CCPFV para la justificación tecnológica</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Costa Rica, Guatemala, Egipto, ICBA: otros han señalado los usos existentes. Creen que solo debe remitirse la cuestión de la clase funcional (si está justificado) al CCPFV si no existen ya otros aditivos con funciones similares en la norma del Codex para productos pertinente. Como las pectinas están permitidas en la Norma del Codex para el zumo (jugo)/néctar de frutas, y normalmente se utilizan como estabilizador, opinan que todos los estabilizadores están justificados tecnológicamente en los zumos (jugos), néctares de frutas y sus concentrados. El debate de aprobar dosis adecuadas para un determinado aditivo con función de estabilizador para zumos (jugos) y néctares de frutas le correspondería ahora al CCFA. Así, en relación con el polisacárido de semillas de tamarindo, el CCFA es el órgano apropiado para considerar las dosis de uso de los polisacáridos de semillas de tamarindo como estabilizadores en néctares de frutas y sus concentrados correspondientes.</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>UE: apoya la remisión al CCPFV</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la 2.ª CL. (Para información) el polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador en los néctares de frutas para evitar la sedimentación y separación de pulpas en esos zumos (jugos) y néctares. El PST mantiene el sabor de los productos en el paladar, ya que no da rigidez debido a la baja formación de hebras.</p> <p>El descriptor de la categoría de alimentos de esta CA no prohíbe el uso de aditivos con una función específica y se adoptaron disposiciones para los aditivos distintos de los edulcorantes (p. ej., pectinas (SIN 440)) en la CA 14.1.3.</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) fue evaluado plenamente en la 84.ª reunión del JECFA. El JECFA asignó al PST una IDA “no especificada”.</p> <p>Nigeria: solo deben aprobarse los aditivos alimentarios que el JECFA ha evaluado por completo</p> <p>RU: se opone a la propuesta de la 2.ª CL. En el néctar de frutas de acuerdo con la Parte II: Descriptores de las categorías de alimentos, solo podían utilizarse edulcorantes. El uso de este AA en esta CA podría engañar a los consumidores</p> <p>EE. UU.: GRAS para su uso como estabilizador a 0,2% en bebidas, incluidos los zumos (jugos) y néctares de frutas</p> <p>EE. UU. observa que el GT de la NGAA remitió al CCPFV los proyectos de disposiciones sobre emulsionantes, estabilizantes y espesantes en la CCFA50 y CCFA51. El informe sobre esas deliberaciones se espera que sea incluido en el tema 2 del programa- Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares. Recomendamos que el GT de la NGAA mantenga esta disposición hasta que el CCFA haya examinado el informe del CCPFV.</p> <p>IFU: apoya la propuesta de la 2.ª CL</p>						

N.º de categoría de alimentos 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: remitir al CCPFV para la justificación tecnológica</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p>						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Costa Rica, Guatemala, Egipto, ICBA: otros han señalado los usos existentes. Como no hay ninguna norma paralela del Codex para zumos (jugos)/néctares de hortalizas y sus concentrados correspondientes (a diferencia de los zumos (jugos)/néctares de frutas y concentrados), el CCFA debe ser el único comité que someta a consideración las clases funcionales y las autorizaciones de aditivos alimentarios en las categorías 14.1.3.2 y 14.1.3.4 de la NGAA.</p> <p>UE: apoya la remisión al CCPFV</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la 2.^a CL. (Para información) el polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador en néctares de hortalizas para uso en la máquina expendedora. El PST evita la sedimentación y separación de pulpas en esos zumos (jugos) y néctares. El PST mantiene el sabor de los productos en el paladar, ya que no da rigidez debido a la baja formación de hebras.</p> <p>El descriptor de la categoría alimentos de esta CA no prohíbe el uso de aditivos con una función específica y en la CA 14.1.3 se adoptaron disposiciones para los aditivos distintos de los edulcorantes (p. ej. pectinas (SIN 440)).</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) fue evaluado plenamente en la 84.^a reunión del JECFA. El JECFA asignó al PST una IDA "no especificada".</p> <p>Nigeria: solo deben aprobarse los aditivos alimentarios que el JECFA ha evaluado por completo</p> <p>RU: se opone a la propuesta de la 2.^a CL. En el néctar de frutas de acuerdo con la Parte II: Descriptores de las categorías de alimentos, solo podían utilizarse edulcorantes. El uso de este AA en esta CA podría engañar a los consumidores</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso como estabilizador a 0,2% en bebidas, incluidos los zumos (jugos) y néctares de frutas</p> <p>EE. UU. observa que el GT de la NGAA remitió al CCPFV los proyectos de disposiciones para emulsionantes, estabilizantes y espesantes en la CCFA50 y CCFA51. Se espera que el informe sobre esas deliberaciones sea incluido en el tema 2 del programa- Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares. Recomendamos que el GT de la NGAA mantenga esta disposición hasta que el CCFA haya debatido el informe del CCPFV.</p> <p>IFU: apoya la propuesta de la 2.^a CL</p>						

N.º de categoría de alimentos 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas)

Normas para productos correspondientes: 247-2005 (permite aditivos alimentarios de conformidad con la NGAA)

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
<p>Propuesta de la 1.^a y 2.^a circular: remitir al CCPFV para la justificación tecnológica</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Costa Rica, Guatemala, Egipto, ICBA: al igual que otros han señalado los usos existentes. Sobre la cuestión de si estas disposiciones deben remitirse al CCPFV, Guatemala cree que solo debe remitirse al CCPFV la cuestión de la clase funcional (si está justificada) si no existen ya otros aditivos con funciones similares en la norma del Codex para productos pertinente. Como la pectina está permitida en la norma del Codex para el zumo (jugo)/néctar de frutas y normalmente se utiliza como estabilizador, es de la opinión que todos los estabilizadores están justificados tecnológicamente en los zumos (jugos), néctares de frutas y sus concentrados. El debate para aprobar dosis adecuadas para un determinado aditivo con función de estabilizador para zumos (jugos) y néctares de frutas le correspondería ahora al CCFA. Así, en relación con el polisacárido de semillas de tamarindo, el CCFA es el órgano apropiado para considerar las dosis de uso de los polisacáridos de semillas de tamarindo como estabilizadores en néctares de fruta y sus concentrados correspondientes.</p> <p>UE: apoya la remisión al CCPFV</p> <p>Japón: el Japón apoya la propuesta de la 2.^a CL. (Para información) el polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador en concentrados de néctares de frutas. El PST evita la sedimentación y separación de pulpas en esos zumos (jugos) y néctares. El PST mantiene el sabor de los productos en el paladar, ya que no da rigidez debido a la baja formación de hebras.</p> <p>El descriptor de la categoría alimentos de esta CA no prohíbe el uso de aditivos con una función específica y en la CA 14.1.3 se adoptaron disposiciones para los aditivos distintos de los edulcorantes (p. ej., pectinas (SIN 440)).</p> <p>El polisacárido de semillas de tamarindo (PST) fue evaluado por completo en la 84.^a reunión del JECFA. El JECFA asignó al PST una IDA “no especificada”.</p> <p>Nigeria: solo deben aprobarse los aditivos alimentarios que el JECFA ha evaluado por completo</p> <p>RU: se opone la propuesta de la 2.^a CL. En el néctar de frutas de acuerdo con la Parte II: Descriptores de las categorías de alimentos, solo podían utilizarse edulcorantes. El uso de este aditivo alimentario en esta categoría de alimentos podría engañar a los consumidores</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso como estabilizador a 0,2% en bebidas, incluidos los zumos (jugos) y néctares de frutas</p> <p>EE. UU. observa que el GT de la NGAA remitió al CCPFV los proyectos de disposiciones para emulsionantes, estabilizantes y espesantes en la CCFA50 y CCFA51. Se espera que el informe sobre esas deliberaciones sea incluido en el tema 2 del programa- Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares. Recomendamos que el GT de la NGAA mantenga esta disposición hasta que el CCFA haya examinado el informe del CCPFV.</p> <p>IFU: apoya la propuesta de la 2.^a CL</p>						

N.º de categoría de alimentos 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota general: información proporcionada por el Japón en CX/FA 19/51/8

- **Nueva disposición.** Presentada por el Japón en la CCFA51 (CX/FA 19/51/8). Para más información véase la CA 01.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA
<p>Propuesta de la 1.ª y 2.ª circular: remitir al CCPFV para la justificación tecnológica</p> <p>Observaciones de los miembros del GTe:</p> <p>Costa Rica, Guatemala, Egipto, ICBA: como los demás han señalado los usos existentes, el ICBA remite a los demás la presentación de la justificación necesaria y argumentos de inocuidad de cualquier dosis particular. Como no hay ninguna norma paralela del Codex para zumos (jugos)/néctares de hortalizas y sus concentrados correspondientes (a diferencia de los zumos (jugos)/néctares de frutas y concentrados), el CCFA debe ser el único comité que someta a consideración las clases funcionales y las autorizaciones de aditivos alimentarios en las categorías 14.1.3.2 y 14.1.3.4 de la NGAA.</p> <p>UE: apoya la remisión al CCPFV</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la 2.ª CL.</p> <p>(Para información) el polisacárido de semillas de tamarindo (PST) se utiliza como estabilizador en concentrados de néctares de fruta. El PST evita la sedimentación y separación de pulpas en esos zumos (jugos) y néctares. El PST mantiene el sabor de los productos en el paladar, ya que no da rigidez debido a la baja formación de hebras.</p> <p>RU: se opone a la propuesta. En el néctar de frutas de acuerdo con la Parte II: Descriptores de las categorías de alimentos, solo podían utilizarse edulcorantes. El uso de este AA en esta CA podría engañar a los consumidores</p> <p>Nigeria: solo deben aprobarse los aditivos alimentarios que el JECFA ha evaluado por completo</p> <p>EE. UU.: GRAS para uso como estabilizador a 0,2% en bebidas, incluidos los zumos (jugos) y néctares de frutas</p> <p>EE. UU. observa que el GT de la NGAA remitió al CCPFV los proyectos de disposiciones para emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la CCFA50 y CCFA51. Se espera que el informe sobre esas deliberaciones sea incluido en el tema 2 del programa- Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares. Recomendamos que el GT de la NGAA mantenga esta disposición hasta que el CCFA haya debatido el informe del CCPFV.</p> <p>IFU: apoya la propuesta de la 2.ª CL</p>						

Apéndice 5: disposiciones sobre nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) en el procedimiento de trámites o aprobadas (dosis de uso que se añaden y cantidades residuales).

Entre otros temas, la 51.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que sometiese a consideración:¹

- disposiciones sobre nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) en el procedimiento de trámites o aprobadas para dosis de uso que se añaden y cantidades residuales.

Introducción

1. Las disposiciones de la NGAA sobre nitratos y nitritos en el procedimiento de trámites fueron distribuidas para la formulación de observaciones por el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la NGAA de la CCFA48, que planteó propuestas para estas disposiciones, tal como se informó en CX/FA 16/48/7. Durante el debate de esas propuestas en el Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la CCFA48, algunos miembros formularon dudas con respecto a la expresión de las dosis máximas de uso de estos aditivos como cantidad que se añade y/o cantidad residual, las dosis máximas de uso apropiadas y la inocuidad de su uso. Tras el examen de esta cuestión, el GTP acordó proponer a la CCFA48 que se redactase un documento de debate para estudiar más a fondo las cuestiones relativas a los nitratos y nitritos.² La CCFA48 examinó esta propuesta y acordó que los Países Bajos prepararían un documento de debate para determinar las dudas sobre los usos de aditivo alimentario de los nitratos y nitritos para someterlo a consideración en la CCFA49.³

2. En la CCFA49, los Países Bajos presentaron el documento de debate (CX/FA 17/49/11) y explicaron las tres dudas principales determinadas: la expresión de las dosis máximas de uso como cantidad que se añade y/o como cantidad residual; la necesidad tecnológica que refleje las ventajas y los riesgos de la utilización de estos aditivos; y las dosis de uso apropiadas que tengan en cuenta la ingesta diaria aceptable (IDA) de estos aditivos. La Presidencia del CCFA señaló que el documento abarcaba asuntos relacionados con la gestión de riesgos y evaluación de riesgos, y propuso centrar el debate en cómo mejorar el documento para facilitar la labor futura sobre este tema del CCFA y el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). La CCFA49 acordó establecer un GTe, bajo la presidencia la Unión Europea (UE) y copresidencia de los Países Bajos, para analizar qué cuestiones determinadas en el documento de debate podría examinar el CCFA y sobre qué cuestiones se necesitaba asesoramiento científico adicional. En ese documento de debate se estudiarían también los enfoques de gestión de riesgos para el CCFA en el uso de estos aditivos, y se aclararía el alcance de las cuestiones que debía examinar el JECFA u otros órganos de asesoramiento científico de la FAO/OMS convenientes.⁴

3. En la CCFA50, la UE presentó un documento de debate basado en el trabajo del GTe sobre nitratos y nitritos de la CCFA50 (CX/FA 18/50/9). Durante ese debate se observó que la Secretaría del JECFA había esbozado otras propuestas sobre los próximos pasos en un documento de sala (CRD) relacionado.⁵ Como resultado del debate sobre este tema, la CCFA50 acordó establecer un GTE bajo la presidencia de la UE y copresidencia de los Países Bajos, recopilar información sobre diversos temas, incluyendo: enfoques de gestión de riesgos sobre los nitratos y nitritos utilizados por las agencias reguladoras de los miembros del Codex, la expresión de las dosis máximas de uso (DMU), en qué productos alimenticios se utilizan nitratos y nitritos, información sobre datos de la presencia natural de nitratos y nitritos, y la necesidad de realizar una evaluación de riesgos adicional.⁶

¹ REP 19/FA, párr. 137.

² CRD2, CCFA48.

³ REP16/FA, párr. 61.

⁴ [REP17/FA](#), párrs. 103-106

⁵ CRD6, CCFA50.

⁶ REP 18/FA, párrs. 94-104.

4. En la CCFA51, la UE presentó un documento de debate basado en el trabajo del GTe sobre nitratos y nitritos de la CCFA51 (CX/FA 19/51/9). La UE señaló que el GTe formuló dos recomendaciones en relación con:
 - a. el asesoramiento científico del JECFA que sería necesario para la evaluación de riesgos adicional sobre este tema; y
 - b. la expresión de los nitratos y nitritos en el marco de la NGAA.
5. La CCFA51 examinó estas recomendaciones y acordó:
 - a. solicitar a la Secretaría del Codex que, en consulta con la Secretaría del JECFA, distribuyera una circular para reunir más información sobre la exposición alimentaria a los nitratos y nitritos, incluida la información sobre las cantidades por la presencia natural y las cantidades debido al uso de nitratos y nitritos como aditivos alimentarios; y
 - b. que el CCFA adoptara un enfoque de gestión de riesgos para el uso de nitratos y nitritos como aditivos alimentarios, que incluyera tanto las cantidades que se añaden como residuales.
6. En relación con el consenso sobre un enfoque de gestión de riesgos para el uso de nitratos y nitritos como aditivos alimentarios, la CCFA51 acordó establecer dosis de uso que se añaden y cantidades residuales de nitratos y nitritos en la NGAA, y solicitar al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que las distribuyera y formulara propuestas para todas las disposiciones (tanto aprobadas como en el procedimiento de trámites) sobre nitratos y nitritos en la NGAA teniendo en cuenta la información de los cuadros II y III del documento CX/FA 19/51/9.⁷

Procedimiento del GTe de la CCFA52

7. En la primera y segunda circular para el GTe sobre la NGAA de la CCFA52, se invitó a los miembros del GTe a que formularan observaciones sobre 5 temas generales expuestos en CX/FA 19/51/19 que podían influir en el enfoque adoptado para abordar las disposiciones individuales sobre el uso de nitratos y nitritos en alimentos específicos. Los temas comprendían (1) la base para presentar la información sobre las dosis que se añaden y las cantidades residuales, y cómo se registrarían esas dosis que se añaden y cantidades residuales en la misma disposición; (2) si las DM de disposiciones sobre nitratos y nitritos en la misma categoría de alimentos debían unirse; (3) si en determinadas categorías de alimentos era conveniente expresar las DM “sobre una base de carne”; (4) una propuesta para que el uso de otros aditivos alimentarios utilizados en combinación con nitratos y nitritos fuera objeto de una disposición sobre aditivos alimentarios aparte; y (5) si las disposiciones sobre nitratos y nitritos debían tener en cuenta los plazos de ensayo de las cantidades residuales. Asimismo, se invitó a los miembros del GTe a que aportaran observaciones e información sobre el uso real, las dosis de uso que se añaden y las cantidades residuales de las disposiciones individuales sobre nitratos y nitritos en la NGAA.

8. El GTe pudo llegar a un consenso en cuanto a la mayor parte del punto 1 y los puntos 2 a 5. Las disposiciones de 1) específicamente presentarían la cantidad que se añade como la DM con una nota designando la cantidad residual, y la dosis que se añade sería establecida sobre la base de iones correspondiente (nitrato: “como iones NO₃”; nitritos: “como iones NO₂”), así como la cantidad residual de nitritos (“como iones NO₂”); 2) el debate sobre la unión del uso de nitratos y nitritos en la misma categoría de alimentos debía posponerse hasta que se alcanzara un consenso sobre una base para presentar la información sobre las disposiciones sobre nitrato; 3) las DM debían basarse en el producto que se comercializa y no en una “base de carne”; 4) el uso de otros aditivos alimentarios en combinación con nitratos y nitritos debía ser objeto de disposiciones sobre aditivos alimentarios separadas; y 5) especificar los plazos de ensayo de las cantidades residuales no era necesario.

Recomendaciones

9. El GTe no pudo llegar a un consenso sobre un aspecto del punto 1 (si las cantidades residuales de nitratos debían indicarse en base a NO₃ o en base a NO₂). En respuesta a la primera circular, algunos miembros del GTe expresaron su apoyo para indicar las cantidades residuales de nitrato como NO₂, mientras que otros miembros del GTe apoyaron que las cantidades residuales se indicaran como dosis combinada NO₃/NO₂. En la segunda

⁷ REP 19/FA, párrs. 100-107.

circular se pidió a los miembros del GTe que formularan observaciones sobre las posibles ventajas o desventajas de esas posturas. Muchas de las desventajas señaladas por los miembros del GTE se referían a si los miembros tenían acceso a métodos y/o equipos adecuados para someter a ensayo las cantidades combinadas NO₃/NO₂ y si los ensayos son suficientemente fiables como para medir el valor residual adecuado.

10. En la tercera circular, la Presidencia del GTe observó que el GTe necesitaría llegar primero a un consenso sobre la base para presentar la información sobre las cantidades residuales de nitratos antes de someter a debate las dosis numéricas de las disposiciones específicas sobre nitrato. Además, el consenso sobre la base para presentar la información sobre las cantidades residuales de nitratos no se podía alcanzar hasta que se hubieran abordado las desventajas relativas a los métodos de ensayo señalados en las observaciones a la segunda circular. La Presidencia del GTe señaló también que el establecimiento de criterios de ensayo y la indicación de métodos apropiados es del ámbito de competencia del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). Para abordar las observaciones de la Presidencia, en la tercera circular se invitó a los miembros del GTe a que formularan observaciones sobre una propuesta de que el CCFA solicitara al CCMAS que establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito en una gran variedad de matrices de alimentos correspondientes a los tipos de alimentos para los cuales existían disposiciones sobre nitratos y nitritos, específicamente productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino. Esta información podría tenerse en cuenta por un subsiguiente GTe sobre la NGAA al determinar la base para presentar la información adecuada sobre las cantidades residuales. La propuesta también incluía una solicitud de que el CCMAS indique la disponibilidad de métodos adecuados que satisfagan los criterios establecidos. Para apoyar esta labor, en la tercera circular se pidió también a los miembros del GTe que proporcionen cualquier información disponible sobre los métodos de ensayo utilizados para detectar iones nitrato y nitrito en las matrices alimentarias. En la mayoría de las observaciones presentadas a la tercera circular se apoyó esta propuesta.

Recomendación 1

El GTe recomienda que la CCFA52 solicite al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito en una gran variedad de matrices de alimentos, en concreto productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino. También se pide al CCMAS que proporcione información sobre los métodos de detección disponibles que satisfagan los criterios establecidos, y además si el método puede detectar ambos iones y, en caso afirmativo, si el método detecta cada ion por separado o solo en combinación.

Para apoyar el análisis del CCMAS, el GTe recomienda que la CCFA52 proporcione al CCMAS la información sobre los métodos de ensayo proporcionada por los miembros del GTe que figura en el Anexo 1.

11. En su respuesta a la tercera circular, algunos miembros expresaron que solo es posible establecer criterios de rendimiento de los métodos analíticos cuando está claro cuál es la magnitud de la medición. Por lo tanto, debe informarse al CCMAS sobre los límites máximos reales que podrían aprobarse (incluyendo la base elegida: NO₂, NO₃, NaNO₂, base combinada). Estos miembros del GTe manifestaron que es necesario concluir el debate sobre las disposiciones sobre nitrato y nitrito en el CCFA antes de solicitar la asistencia del CCMAS sobre este asunto. Sin embargo, la Presidencia del GTe observa que en las observaciones del GTe se indicó que la información sobre los métodos de ensayo disponibles era necesaria a fin de orientar al GTE en el debate sobre la base para presentar la información sobre la cantidad residual. La Presidencia del GTe observa también que en la primera y segunda circular se solicitó al GTe que proporcionara información sobre las cantidades residuales propuestas para las disposiciones específicas bajo consideración. Además, podría facilitarse también información sobre las cantidades residuales en las disposiciones aprobadas vigentes sobre nitratos y nitritos. Esas cantidades deben ser indicativas de las cantidades que el CCFA examinará en el futuro.

Recomendación 2

La Presidencia del GTe recomienda que la CCFA52 proporcione al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS):

- información sobre las disposiciones aprobadas sobre nitratos en las categorías de alimentos 01.6.2 (Queso madurado) y las disposiciones aprobadas sobre nitritos en las categorías de alimentos 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes) y 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados).

- información sobre las cantidades residuales más bajas propuestas para las disposiciones representativas en los productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino proporcionadas por los miembros del GTe en respuesta a la solicitud de observaciones a la primera y segunda circular que figura en el Anexo 2.

Documentos adjuntos al Apéndice

Compilación de observaciones sobre los métodos de ensayo disponibles para nitratos y nitritos - Anexo 1

12. En el Anexo 1 se han compilado las respuestas del GTe a la solicitud de información de la tercera circular sobre los métodos disponibles para someter a ensayo los iones nitrato y nitrito, incluida una propuesta para solicitar orientación al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) sobre criterios y métodos de ensayo aplicables, y que los miembros del GTe proporcionen información disponible sobre los métodos de ensayo que utilizan para detectar iones nitrato y nitrito en las matrices alimentarias.

Compilación de observaciones sobre los métodos de ensayo disponibles para nitratos y nitritos - Anexo 2

13. En el Anexo 2 se proporciona información sobre las cantidades residuales más bajas propuestas para las disposiciones representativas en los productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino que ha sido proporcionada por los miembros del GTe en respuesta a las solicitudes de observaciones en la primera y segunda circular.

Compilación de observaciones y debate sobre temas generales, el uso real, la dosis que se añade y la cantidad residual

14. Una compilación completa de las observaciones y la información presentadas en el Apéndice 5 (nitratos y nitritos) a la primera y segunda circular sobre temas generales planteados en CX/FA 19/51/19 y sobre el uso real, las dosis de uso que se añaden y las cantidades residuales de disposiciones individuales sobre nitratos y nitritos en la NGAA está disponible en la [página web de CCFA52](#).

Anexo 1: respuestas a la tercera circular: resumen de las observaciones sobre los métodos de ensayo disponibles para nitratos y nitritos

Observación y propuesta de la Presidencia: en la segunda circular se invitó a los miembros del GTe a presentar observaciones sobre las ventajas y desventajas de indicar las cantidades residuales de nitratos sobre la base de NO₂ o sobre la base de la combinación de NO₂ y NO₃. Sobre ambas bases para presentar la información se encontraron ventajas y desventajas significativas. Muchas de las desventajas se referían a si los miembros del GTe tenían acceso a métodos de ensayo y/o equipos adecuados y si los ensayos son suficientemente fiables como para medir el valor residual adecuado. Antes de que el GTe pueda tomar decisiones sobre la base para presentar la información apropiada de las cantidades residuales, es necesario examinar más los métodos y criterios necesarios.

En las respuestas a la segunda circular se formularon dudas sobre si el GTe debe llegar a un consenso sobre la base para presentar la información antes de poder examinar las cantidades máximas residuales de los proyectos y anteproyectos de disposiciones y disposiciones aprobadas, dadas las preguntas sobre la base para presentar la información. Partiendo de las observaciones presentadas a la segunda circular, no es probable que el GTe alcance un consenso sobre la base para presentar la información de las cantidades residuales. A fin de que el GTe determine la base para presentar la información exacta, se necesita más información sobre los criterios y métodos de ensayo disponibles para someter a ensayo las cantidades residuales de nitrato y nitrito en las matrices de alimentos adecuadas.

El establecimiento de criterios de ensayo y la indicación de métodos apropiados es del ámbito de competencia del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). La Presidencia recomienda que el GTe solicite al CCMAS que establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito en una gran variedad de matrices de alimentos, específicamente productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino. En la solicitud se debe pedir también al CCMAS que indique los métodos adecuados disponibles que satisfagan los criterios establecidos. Para apoyar esta labor, se pide a los miembros del GTe que proporcionen cualquier información disponible sobre métodos de ensayo utilizados para detectar iones nitrato y nitrito en las matrices alimentarias.

Después de recibir la información del CCMAS, se podría encargar a un futuro GTe sobre la NGAA que solicite a la industria inspecciones de los productos y proporcione información al CCFA sobre las cantidades residuales existentes de iones nitrato y nitrito, inclusive de fuentes naturales, para ser considerada al establecer las cantidades residuales. También tendría que encargarse a un futuro GTe sobre la NGAA que determine la base adecuada para presentar la información de las cantidades residuales, y distribuir las disposiciones aprobadas, y los proyectos y anteproyectos de disposiciones para examinar las dosis que se añaden y las cantidades residuales adecuadas.

Se invitó al GTe a presentar observaciones sobre la propuesta utilizando el cuadro siguiente.

<p><u>Tema 1 - métodos de ensayo disponibles:</u> se invita a los miembros del GTe a proporcionar información sobre los métodos de ensayo disponibles que se utilizan actualmente para analizar las cantidades residuales de nitratos y nitritos sobre la base de N₂ o N₃ o la combinación de NO₂ y NO₃ para compartirla con el CCMAS. Se ruega a los miembros del GTe que proporcionen las menciones de métodos de referencia si están disponibles.</p>

<p>Observaciones del GTe sobre el tema 1:</p>
--

<p>Australia: de la ENCUESTA DE FSANZ DE NITRATOS Y NITRITOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN AUSTRALIA (2011)</p>
--

<https://www.foodstandards.gov.au/science/surveillance/pages/surveyofnitratesandn5368.aspx>

Cuadro 2: Métodos de análisis de nitrato y nitrito

Laboratorio	Método	Referencia
Servicios Científicos de Salud de Queensland, Australia	FIA/ Espectrofotometría	QIS 12641 basado en el método de Kirk y Sawyer en la composición y análisis de alimentos de Pearson
Instituto de Medición Nacional, Australia	Cromatografía iónica	Basado en el método 4110B del método estándar APHA para el análisis de aguas. 20. ^a edición
SymBio Australia	Alliance, Espectrofotometría	Método acreditado por NATA basado en AOAC 973.31

Brasil: CXS 239/2003 se refiere a EN 12014 -1:1997-04. No fue posible confirmar si el método EN 12014-1:1997-04 es para la detección de NO₂ y NO₃ individualmente o en combinación.

El Ministerio de Agricultura del Brasil estableció los siguientes métodos de análisis de la cantidad de NO₂ y NO₃: NMKL 165 (nitritos y nitratos), NMKL 194 (nitritos y nitratos) o ISO 2918 (nitritos) e ISO 3091 (nitratos). En todos los casos los resultados se expresan en gramos de NaNO₂/100 g.

Chile: Hsu J, Arcot J, Lee NA (2009) Cuantificación del nitrato y el nitrito en la carne curada y las hortalizas, y su ingesta diaria estimada en los australianos. Food Chem 115:334-339

Wootton M, Kok SH, Buckle KA (2006) Determinación de las cantidades de nitrito y nitrato en la carne y los productos de hortalizas por cromatografía líquida de alto rendimiento. J Sci Food Agric 36:297–304

McMullen SE, Casanova JA, Gross LK, Frank J, Schenck FJ (2005) Determinación cromatográfica de iones nitrato y nitrito en alimentos para bebés de frutas y hortalizas. J AOAC Int 88:1793–1796

AOAC. 2000. Asociación de Químicos Analíticos Oficiales. Métodos analíticos oficiales. Nitritos en la carne curada-método colorimétrico, método oficial de AOAC 973. Arlington, VA: AOAC.

MERINO ET AL.: JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL VOL. 83, NO. 2, 2000

Wootton M, Kok SH, Buckle KA (2006) Determinación de las cantidades de nitrito y nitrato en productos cárnicos y de hortalizas por cromatografía líquida de alto rendimiento. J Sci Food Agric 36:297–304

Malingappa Pandurangappa y Yarradoddappa Venkataramanappa Cuantificación del nitrito/nitrato en muestras de alimentos utilizando ácido 2-aminobenzoico como una nueva reacción de aminas en acoplamiento diazoico. Food Anal. Methods (2011) 4:90–99. DOI 10.1007/s12161-010-9138-4.

SHIN-SHOU CHOU, JEN-CHIEN CHUNG Y DENG-FWU HWANG. Un método de cromatografía líquida de alto rendimiento para determinar las cantidades de nitrito y nitrato en las hortalizas. Journal of Food and Drug Analysis, Vol. 11, No. 3, 2003, Páginas 233-238

Damián Connolly, Brett Paull Determinación rápida del nitrato y nitrito en muestras de agua potable mediante cromatografía líquida de interacción iónica. Analytica Chimica Acta 441 (2001) 53–62.

Ferreira, I. M. P. L. V. O y Silva, S. (2008). Cuantificación del nitrito y nitrato residual en el jamón por cromatografía líquida de alto rendimiento en fase inversa/detector de red de diodos. *Talanta* 74:1598-1602.

UNE-EN 12014-1: 1997. Productos alimentarios. Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito. parte 1: General

UNE-EN 12014-1 / A1: 2001. Productos alimentarios. Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito. parte 1: General

UNE-EN 12014-2: 2018. Productos alimentarios. Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito. parte 2: Método por cromatografía de líquidos de alto rendimiento de intercambio iónico (HPLC/IC) para la determinación del contenido de nitrato en hortalizas y productos hortícolas.

UNE-EN 12014-3: 2006. Productos alimentarios. Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito. parte 3: Determinación espectrométrica del contenido de nitrato y nitrito en los productos cárnicos tras la reducción enzimática del nitrato a nitrito.

UNE-EN 12014-4: 2006. Productos alimentarios. Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito. parte 4: Método por cromatografía iónica (CI) para la determinación del contenido de nitrato y nitrito en los productos cárnicos.

UNE-EN 12014-5: 1997. Productos alimentarios. Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito. parte 5: Determinación enzimática del contenido de nitrato en los alimentos a base de hortalizas para niños y bebés.

UNE-EN 12014-7: 2000 Productos alimentarios. Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito. parte 7: Método de flujo continuo para la determinación del contenido de nitrato en hortalizas y productos derivados de hortalizas después de la reducción con cadmio.

Colombia: actualmente en Colombia no hay determinación de nitratos. Colombia solo determina los nitritos en los productos cárnicos según el método analítico de LAFQAB que se basa en el método de ensayo de la AOAC 973.31 (el Codex adopta el método de la AOAC), en que también se puede encontrar el método de ensayo AOAC 935.48 para la determinación de nitratos y nitritos en la carne

UE: la UE ofrece las referencias que se indican a continuación para los métodos analíticos de los dictámenes de la EFSA relativos a nitratos y nitritos:

Los nitritos como sustancias no deseables en los piensos, *EFSA Journal* (2009), 1017, 1-47

Reevaluación de nitrito de potasio (E 249) y nitrito de sodio (E 250) como aditivos alimentarios, *EFSA Journal* 2017;15(6):4786

Reevaluación de nitrato de sodio (E 251) y nitrato de potasio (E 252), *EFSA Journal* 2017;15(6):47

Los métodos del Comité Europeo de Normalización (CEN) para la determinación del contenido de nitrato y/o nitrito de hortalizas, productos de hortalizas, incluidos los alimentos que contienen hortalizas para bebés y niños, así como en la carne y los productos cárnicos (EN (12014):

EN 12014-1 1997a. Revisión-A1 (1999). Alimentos— Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito - parte 1: consideraciones generales. Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-2 1997b. Alimentos— Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito - parte 2: método de HPLC/IC para la determinación del contenido de nitratos de hortalizas y productos de hortalizas. Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-5 1997c. Alimentos— Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito - parte 5: determinación enzimática del contenido de nitrato de alimentos para bebés y niños que contienen hortalizas. Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-7 1998. Alimentos— Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito - parte 7: método de flujo continuo para la determinación del contenido de nitrato de hortalizas y productos de hortalizas después de la reducción de cadmio. Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-3 2005a. Alimentos— Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito - parte 3: determinación espectrométrica del contenido de nitrato y nitrito de los productos cárnicos tras la reducción enzimática del nitrato a nitrito. Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-4 2005b. Alimentos— Determinación del contenido de nitrato y/o nitrito - parte 4: método por cromatografía de intercambio iónico (CI) para la determinación del contenido de nitrato y nitrito de los productos cárnicos. Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cen.eu>.

Métodos ISO para la determinación del nitrato y nitrito

En la leche y los productos lácteos (los iones nitrito y nitrato pueden determinarse también por separado)

ISO (Organización Internacional de Normalización), 2004a. Leche y productos lácteos - determinación del contenido de nitrato y nitrito - parte 1: método que utiliza la reducción de cadmio y espectrometría. EN ISO 14673-1:2004. ISO, Ginebra.

ISO (Organización Internacional de Normalización), 2004b. Leche y productos lácteos - determinación del contenido de nitrato y nitrito— parte 2: método que utiliza el análisis por flujo segmentado (método de rutina). EN 14673-2:2004. ISO, Ginebra.

ISO (Organización Internacional de Normalización), 2004c. Leche y productos lácteos - determinación del contenido de nitrato y nitrito— parte 3: método que utiliza la reducción de cadmio y el análisis por inyección en flujo por diálisis en línea (método de rutina). EN 14673-3:2004. ISO, Ginebra.

En carne y queso

ISO 2918:1975 Carne y productos cárnicos - determinación del contenido de nitrito (método de referencia)

ISO 4099:1984 Queso -- determinación del contenido de nitrato y nitrito - método por reducción de cadmio y fotometría

AOAC INTERNATIONAL

AOAC, 2005. Métodos analíticos oficiales de AOAC International, 17th. AOAC International, Gaithersburg, MD. Dos métodos fotométricos para la determinación de nitrato/nitrito en la carne y la carne curada. Uno de ellos adoptado como método de referencia del Codex (tipo II) para nitrito y sales de potasio y/o sodio en las conservas de *corned beef* y la carne "luncheon".

IARC

IARC (Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer), 2010. Ingesta de nitrato y nitrito, toxinas péptidas cianobacterianas. Monografías de la IARC sobre la evaluación del riesgo carcinógeno para los humanos, 94, v-vii, 1-412. El informe incluye los métodos analíticos de los nitratos y nitritos. La mayoría de los métodos eran para el análisis en el agua. Algunos de los métodos incluidos eran para las matrices pertinentes para el uso de nitritos de sodio y potasio como aditivos en alimentos - carne y productos cárnicos, carnes curadas y preparaciones para el curado.

Métodos para la determinación simultánea de nitrato y nitritoCromatografía:

Butt SB, Riaz M y Iqbal MZ, 2001. Determinación simultánea del nitrito y nitrato por cromatografía líquida de pares iónicos en fase normal. *Talanta* 55 (4), 789-797.

Siu DC y Henshall A, 1998. Determinación cromatográfica de iones nitrato y nitrito en los productos cárnicos. *Journal of Chromatography A* 804, 157-160.

McMullen, S.E., Casanova, J.A., Gross, L.K. y Schenck, F.J. 2005. Determinación cromatográfica de iones nitrato y nitrito en alimentos para bebés de frutas y hortalizas. *Journal of AOAC International* 88, 1793-1796.

Stalikas CD, Konidari CN y Nanos CG, 2003. Método de cromatografía de iones para la determinación simultánea de nitrito y nitrato por detección por fluorescencia indirecta postcolumna. *Journal of Chromatography A* 1002, 237-241.

Merino, L., Edberg, U., Fuchs, G. y Aman, P. 2000. Determinación del nitrato/nitrito residual en los alimentos por cromatografía líquida: estudio en colaboración de NMKL. *Journal of AOAC International* 83, 365-375.

Di Matteo V y Esposito E, 1997. Métodos para la determinación de nitritos por cromatografía líquida de alto rendimiento con detección electroquímica. *Journal of Chromatography A* 789 (1-2), 213-219.

Lammarino M, Di Taranto A y Cristino M, 2013. Niveles endógenos de nitritos y nitratos en los productos alimenticios de amplio consumo: resultados de cinco años de controles y supervisión oficial. *Food Chemistry*, 140, 763–771.

Croitoru MD, 2012. El nitrito y nitrato pueden medirse con exactitud en muestras de origen vegetal y animal mediante una técnica de HPLC-UV/VIS. *Journal of Chromatography B*, 911, 154–161.

Electroforesis:

Oztekin N, Nutku MS y Erim FB, 2002. Determinación simultánea del nitrito y nitrato en los productos cárnicos y hortalizas por electroforesis capilar. *Food Chemistry* 76, 103–106.

Espectrofotometría:

Ensafi AA, Rezaei B y Nouroozi S, 2004. Determinación espectrofotométrica simultánea de nitrito y nitrato por análisis por inyección en flujo. *Analytical Sciences* 20 (12), 1749-1753.

Casanova JA, Gross LK, McMullen SE y Schenck FJ, 2006. Uso de reactivo de Griess que contiene vanadio(III) para la derivatización postcolumna y determinación simultánea del nitrito y nitrato en los alimentos para bebés. *Journal of AOAC International* 89 (2), 447-451.

Andrade R, Viana CO, Guadagnin SG, Reyes FGR y Rath S, 2003. Un método espectrofotométrico por inyección de flujo para la determinación del nitrato y nitrito a través de la generación de óxido nítrico. *Food Chemistry* 80, 597–602.

Kazemzadeh A y Ensafi AA, 2001. Determinación espectrofotométrica por inyección de flujo secuencial de nitrito y nitrato en diferentes muestras. *Analytica Chimica Acta* 442, 319-326.

NMKL (Comité Nórdico sobre Análisis Alimentarios), 2013. Determinación del nitrato y/o nitrito en los alimentos y el agua por espectrofotometría después de la reducción de zinc y la reacción de Griess. NMKL No. 194.

Chung SWC, Tran JCH, Tong KSK, Chen MYY, Xiao Y y Ho YY, 2011. Niveles de nitrato y nitrito en hortalizas de consumo habitual en Hong Kong. *Aditivos alimentarios y contaminantes*, 4, 34-41.

Leth T, Fagt S, Nielsen S y Andersen R, 2008. Contenido de nitrito y nitrato en los productos cárnicos y la ingesta estimada en Dinamarca de 1998 a 2006. *Aditivos alimentarios y contaminantes*, 25, 1237-1245.

Métodos para la determinación cuantitativa de nitrito solo

Métodos cinéticos:

Koupparis MA, Walczak KM y Malmstadt HV, 1982. Determinación del nitrito en las aguas mediante un analizador de flujo interrumpido. *Analyst* 107, 1309-1315.

Liang B, Iwatsuki M y Fukasawa T, 1994. Determinación espectrofotométrica catalítica del nitrito mediante la reacción redox de peróxido de hidrógeno clorpromazina en ácido acético. *Medium. Analyst* 119, 2113-2117.

Espectrofotometría:

Ensafi AA y Dehaghei GB, 1999. Análisis de ultratrazas de nitrito en muestras de alimentos por inyección de flujo con detección espectrofotométrica. *Fresenius Journal of Analytical Chemistry* 363 (1), 131-133.

Ghasemi J, Jabbari A, Amini A, Oskoei AG y Abdolahi B, 2004. Determinación espectrofotométrica cinética del nitrito basada en su efecto catalizador en la oxidación de rojo de metilo por bromato. *Analytical Letters* 37 (10), 2205-2214.

Fang YJ, Chen H, Gao ZX y Jing XL, 2002. Determinación del nitrito por inyección de flujo en muestras de alimentos por diálisis de separación a través de membrana y detección fotométrica. *International Journal of Environmental Analytical Chemistry* 82 (1), 1-6.

Chen H, Fang YJ, An TC y Jin XL, 1999. Determinación espectrofotométrica catalítica por inyección de flujo de trazas de nitrito. *Analytical Letters* 32 (14), 2887-2897.

Ensafi AA y Keyvanfard M, 1994. Determinación espectrofotométrica cinética selectiva del nitrito en los alimentos y el agua. *Analytical Letters* 27 (1), 169-182.

Quimioluminiscencia

He D, Zhang ZW, Huang Y y Hu Y, 2007. Sistema de análisis por inyección de microflujo mediante quimioluminiscencia en un chip para la determinación del nitrito en los alimentos. *Food Chemistry* 101 (2), 667-672.

Fluorescencia:

Li JS, Wang H, Zhang X y Zhang HS, 2003. Determinación espectrofluorimétrica de la cantidad total de nitrito y nitrato en muestras biológicas con una nueva sonda fluorescente 1,3,5,7-tetrametil-8-(3',4'-diaminofenil)-difluoroboradiaza-s-indacencia. *Talanta* 61 (6), 797-802.

Jie N, Yang D, Jiang Q, Zhang Q y Wei L, 1999. Un método de enfriamiento fluorescente para la determinación del nitrito con indol. *Microchemical Journal* 62 (3), 371-376.

Jie NQ, Yang JH y Li JS, 1994. Determinación fluorométrica del nitrito utilizando un nuevo sistema de reactivos. *Analytical Letters* 27, 1001-1008.

Jie N, Yang J y Meng F, 1993. Determinación fluorométrica del nitrito. *Talanta* 40 (7), 1009-1011.

Gao Q, 2002. Sistema de quimioluminiscencia (III)-luminol con ácido úrico-hexacianoferrato para la determinación de trazas de nitrito. Chinese Journal of Analytical Chemistry 30 (7), 812-814.

Tecnología de sensores ópticos:

Kazemzadeh A, 2005. Desarrollo de un nuevo detector óptico de nitrito. Asian Journal of Chemistry 17 (2), 767-773.

Kazemzadeh A y Daghighi S, 2005. Sensor óptico de nitrito basado en la modificación química de una película de polímero. Spectrochim Acta A Mol Biomol Spectrosc 61 (8), 1871-1875.

Tecnología de tiras reactivas:

Fang YJ, Gao ZX, Yan SL, Wang HY y Zhou HY, 2005. Una tira de ensayo de inmersión y lectura para la determinación del nitrito en muestras de alimentos para pruebas de campo. Analytical Letters 38 (11), 1803-1811.

Indonesia: actualmente el método de ensayo disponible que se utiliza en Indonesia para analizar el nitrato y el nitrito es espectrofotométrico (Egan, H., Kirk, R.S. y Sawyer, R. 1981. Análisis químico de alimentos de Pearson. 8.ª edición, Churchill Livingstone, Londres, Nueva York).

Malasia: determinación del nitrito y nitrato en la carne mediante cromatografía iónica (Methrohm): Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (Método EPA 9056a) Rev. 1, noviembre de 2000

Tailandia: el método de ensayo para el análisis de residuos de nitratos y nitritos en los alimentos es el método de cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC) - detector de UV (Journal of Food and drug Analysis, vol.11, N.º 3, 2003, páginas 233-238).

FIL: la FIL y la ISO (Organización Internacional de Normalización) han desarrollado varios métodos normalizados para la determinación del nitrato y nitrito en los productos lácteos. Pueden proporcionarse cifras sobre la precisión.

1. ISO 14673-1 | IDF 189-1: 2004 - Leche y productos lácteos - determinación del nitrato y nitrito - parte 1: método que utiliza reducción de cadmio y espectrometría

Alcance: esta norma especifica un método para la determinación del contenido de nitrato y nitrito en la leche y los productos lácteos por reducción de cadmio y espectrometría. El método es aplicable a la leche en polvo entera, y parcialmente desnatada y desnatada; los quesos duros, semiduros y blandos; el queso elaborado fundido; el queso de suero, las caseínas y caseinatos, y el suero deshidratado.

El método puede funcionar mediante equipos automáticos, en particular por análisis por flujo segmentado (AFS) o análisis por inyección en flujo (AIF), reduciendo así la contaminación de cadmio en los lugares de trabajo del laboratorio y las aguas residuales.

Principio: una porción de ensayo se dispersa en agua caliente, con precipitación de las grasas y proteínas, seguido de la filtración. Los iones nitrato se reducen a iones nitrito en una porción del filtrado por medio de cadmio cobrizado. Se desarrolla un color rojo en porciones tanto del filtrado no reducido como de la solución reducida, mediante la adición de sulfanilamida y N-1-naftiletildiamina dihidrocloruro. Las mediciones espectrométricas se efectúan a una longitud de onda de 538 nm.

El contenido de nitrito de la muestra y el contenido total de nitrito después de la reducción de los iones nitrato se calculan comparando las absorbancias medidas con las de un conjunto de soluciones de calibración de nitrito de sodio. El contenido de nitrato se calcula a partir de la diferencia entre esos dos contenidos.

2. ISO 14673-2 | IDF 189-2: 2004 - Leche y productos lácteos - determinación del nitrato y nitrito - parte 2: método que utiliza el análisis por flujo segmentado (método de rutina)

Alcance: esta parte de la norma ISO 14673|IDF 189 especifica un método de rutina para la determinación del contenido de nitrato y nitrito de la leche y los productos lácteos mediante análisis por flujo segmentado. El método es aplicable a la leche, el queso, los productos lácteos en polvo y líquidos, y alimentos para lactantes.

Principio: una porción de ensayo se suspende en agua. Parte de la suspensión se transfiere al analizador para diálisis. Los iones nitrato se reducen a nitrito. El contenido de nitrito se determina por un método espectrométrico.

Las soluciones estándar de nitrato se determinan por el mismo procedimiento. El contenido de nitrato se calcula comparando la lectura obtenida a partir de la porción de ensayo con las lecturas de las soluciones estándar.

NOTA Cualquier nitrito presente se especifica como nitrato. La cantidad de nitrito es generalmente pequeña en comparación con la cantidad de nitrato. Los alimentos para lactantes a base de proteínas de soja pueden ser una excepción a la regla. Puede aplicarse una corrección para el nitrito presente después de la determinación del contenido de nitrito.

3. ISO 14673-3 | IDF 189-3: 2004 - Leche y productos lácteos - determinación del nitrato y nitrito - parte 3: método que utiliza la reducción de cadmio y el análisis por inyección en flujo con diálisis en línea (método de rutina)

Alcance: esta parte de la norma ISO 14673|IDF 189 especifica un método de rutina para la determinación del contenido de nitrato y nitrito de la leche y los productos lácteos mediante reducción de cadmio y análisis por inyección en flujo (AIF). El método es aplicable a los quesos duros, semiduros y blandos de distintas maduraciones, y al queso elaborado fundido. Los límites de detección del método son 0,5 mg de iones nitrato por kilogramo y 1,0 mg de iones nitrito por kilogramo. El método también es aplicable al suero en polvo, leche en polvo y alimentos para lactantes a base de leche.

NOTA 1 El método es muy similar al método de análisis por inyección en flujo descrito en la referencia [2] para la determinación del nitrato y nitrito en la leche y los productos lácteos líquidos. Se efectuaron adaptaciones para permitir el análisis del queso y obtener suficiente sensibilidad para la determinación de bajos niveles de nitrito en el queso y los alimentos para lactantes a base de leche.

NOTA 2 Para la determinación del nitrito y nitrato después de la reducción de cadmio, se hace uso de la misma reacción de color tal como se describe en ISO 14673-1|IDF 189-1.

Principio:

4.1 Se suspende una porción de ensayo en una solución tampón en extracción caliente. La grasa es separada por centrifugación y enfriamiento rápido. Se hace un análisis de las pequeñas porciones de la solución desgrasada por análisis por inyección en flujo (AIF). Se utiliza diálisis en línea para eliminar las proteínas y la grasa restante. Los iones nitrato se reducen a iones nitrito por cadmio. Los iones nitrito se hacen reaccionar con sulfanilamida y N-1-naftil etilendiamina dihidrocloruro para dar un colorante azoico de color rojo. El color se mide en una celda de flujo a la absorción máxima del colorante a 540 nm con referencia a la absorción medida a 620 nm.

4.2 El contenido de nitrito y nitrato de la muestra de ensayo se calcula con referencia a las absorbancias medidas de una serie de soluciones estándar de nitrito y nitrato, respectivamente. Si el contenido de nitrito sobrepasa los 0,5 mg/kg, o excede el 10 % del contenido de nitrato, se corrige el contenido de nitrato restando el contenido de nitrito de los resultados de nitrato obtenidos.

Tema 2- proponer que el CCMAS establezca criterios e indique métodos de ensayo para la detección de iones nitrito y nitrato: se invita al GTe a presentar observaciones sobre la propuesta de solicitar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezca criterios para la detección de iones nitrito y nitrato, y proporcione información sobre los métodos de detección disponibles. La información sobre métodos de ensayo compilada en respuesta a esta circular, así como las disposiciones aprobadas, proyectos y anteproyectos de disposiciones del anexo 3 de este documento, debe facilitarse al CCMAS para que le sirva de asesoramiento en sus debates

Observaciones del GTe sobre el tema 2:

Australia: Australia apoya la propuesta de pedir al CCMAS que establezca criterios e indique métodos de ensayo disponibles para la detección de iones nitrito y nitrato.

Cabe señalar que Australia no cree que sea conveniente que el Codex exija que se utilice(n) (un) método(s) específico(s). No obstante, sería de utilidad indicar los métodos disponibles y los criterios generales que deben considerarse en la selección de un método analítico adecuado. Los criterios deben ser lo suficientemente generales como para permitir el desarrollo de nuevos métodos en el futuro.

Brasil: está de acuerdo con que se solicite al CCMAS que proporcione información sobre los métodos disponibles para la detección de NO₂ y NO₃.

En cuanto a la solicitud al CCMAS de que establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito, el Brasil apoya el establecimiento de criterios de rendimiento (límite de detección, límite de cuantificación, precisión, recuperación, etc.) para la detección de iones nitrato y nitrito como ha hecho recientemente el CCMAS para otros analitos.

El establecimiento de criterios de rendimiento es preferible a indicar métodos de ensayo específicos, ya que permite que cada país utilice la metodología disponible, siempre y cuando se cumplan los criterios. Sin embargo, solo es posible establecer criterios de rendimiento para los métodos analíticos si está claro cuál es la magnitud de la medición. Por lo tanto, debe informarse al CCMAS sobre los límites máximos reales que podrían aprobarse (incluyendo la base elegida: ¿NO₂, NO₃, NaNO₂, base combinada?). Por consiguiente, es necesario finalizar el debate sobre las disposiciones sobre nitrato y nitrito en el CCFA antes de solicitar la asistencia del CCMAS sobre este tema.

Colombia: Colombia apoya la propuesta de solicitar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezca criterios para la detección de iones nitrito y nitrato, y proporcione información sobre los métodos disponibles de detección.

UE: apoya la propuesta.

Indonesia: Indonesia apoya que se solicite al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito, y proporcione información sobre los métodos disponibles de detección.

Japón: antes de remitirse a la consideración del CCMAS, el CCFA debe decidir si debe incluir métodos adecuados de análisis y/o desarrollar un conjunto de criterios con que tiene que cumplir un método utilizado para la determinación. Si el CCFA decide desarrollar los criterios, también debe tener en cuenta las "Instrucciones de trabajo para la aplicación del enfoque de los criterios en el Codex" en la página 77 de la 27.^a edición del Manual de procedimiento.

Los métodos para analizar los nitratos y/o nitritos en los productos cárnicos se encuentran en Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999).

Zimbabwe: apoya la propuesta de solicitar al CCMAS que establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito.

Anexo 2- información sobre las cantidades residuales más bajas propuestas para las disposiciones representativas en los productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino que ha sido proporcionada por los miembros del GTE en respuesta a las solicitudes de observaciones en la primera y segunda circular

Aditivo alimentario	Subcategoría sobre la que se proporcionó un valor	DM residual (mg/kg)	Notas
01.6 (Queso y productos análogos)			
Nitrato	01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza)	7	Como NO3
Nitrito	01.6.1 (Queso elaborado, fundido)	2	Como NO2
08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza)			
Nitrato	La misma cantidad residual propuesta en varias categorías de alimentos, incluida 08.2.1.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes)	7	Como NO3
Nitrito	08.2.1.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes)	33	Como NO2
09.0 (Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)			
Nitrato		No se han comunicado	
Nitrito	09.3.3 (Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas)	4.4	Como NO2

Apéndice 6: debate de los proyectos y anteproyectos de disposiciones y disposiciones aprobadas sobre edulcorantes

Entre otros temas, la 51.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que sometiese a consideración:¹

- Las disposiciones aprobadas sobre: alitame (SIN 956) para someter a debate la dosis de uso real y la dosis de uso; acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4 para someter a debate la dosis de uso; y
- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre edulcorantes en las CA de las listas T, U e Y de CX/FA 15/47/13 con la excepción de las disposiciones de las CA 07.1, 12.2.2 y 12.3.

Información general

1. La CCFA50 estableció el GTe sobre la nota 161 para examinar el uso de dicha nota en relación con el uso de edulcorantes y revisar las recomendaciones de un documento de debate anterior (CX/FA 19/51/10) en el marco de las disposiciones pendientes y aprobadas de la NGAA.² CX/FA 19/51/10 es el informe de un GTe que examinó el uso real de los edulcorantes y si ese uso estaba o no restringido a los alimentos sin azúcar añadido y contenido reducido de energía. Como mecanismo para el debate en que el GTe examinó las disposiciones vigentes de la NGAA para el uso de tres edulcorantes específicos y CX/FA 19/51/10, subdividió esas categorías de alimentos en listas según la respuesta de los miembros del GTe en función de la utilización de los edulcorantes en esas categorías de alimentos.

2. El GTe sobre la nota 161 de la CCFA51 formuló recomendaciones³ para disposiciones en las categorías de alimentos de las listas T, U e Y en CX/FA 15/47/13. Esas recomendaciones incluyen que:

- Para disposiciones aprobadas: las disposiciones serían revisadas para sustituir la nota 161 por una nota alternativa específica
- Para las disposiciones en el procedimiento de trámites: las disposiciones serían revisadas para sustituir la nota 161 por una nota alternativa específica y se distribuirían para la formulación de observaciones por el GTe sobre la NGAA de la CCFA52.

3. En el debate del informe del GTe sobre la nota 161 de la CCFA51, un miembro manifestó su preocupación sobre la ingesta alimentaria correspondiente a las dosis máximas de uso de todas las disposiciones aprobadas sobre alitame (SIN 956), así como las disposiciones aprobadas sobre acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en la CA 14.1.4 o sus subcategorías. Ese miembro pidió también que todas las disposiciones sobre edulcorantes en las CA 07.1, 12.2.2 y 12.3 fueran sometidas a un debate ulterior.⁴ La CCFA51 decidió solicitar al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que sometiese a consideración:⁵

- Las disposiciones aprobadas: todas las disposiciones aprobadas sobre alitame (SIN 956) para debatir la dosis de uso real y la dosis de uso; y las disposiciones aprobadas sobre acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4 para debatir la dosis de uso.
- Las disposiciones en el procedimiento de trámites: los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre edulcorantes en las CA de las listas T, U e Y de CX/FA 15/47/13 con la excepción de las disposiciones de las CA 07.1, 12.2.2, y 12.3.

¹ REP 19/FA, párr. 138(i) - (ii)

² REP 18/FA, párr. 142.

³ CX/FA 19/51/10

⁴ REP 19/ FA párr. 113.

⁵ REP 19/ FA párr. 119.

Documento de trabajo:

4. El GTe distribuyó tres circulares para la formulación de observaciones. La primera circular fue dividida en tres anexos y se solicitaba al GTe que proporcionase información sobre la dosis de uso real y la dosis de uso de las disposiciones aprobadas sobre alitame (SIN 956), que el GTe proporcionase información y examinara la dosis de uso real de las disposiciones aprobadas sobre acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4., y observaciones sobre la dosis de uso real necesaria para lograr el efecto técnico y la inocuidad de esa dosis de uso en los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre edulcorantes en las CA de las listas T, U e Y de CX/FA 15/47/13 con excepción de las disposiciones de las CA 07.1, 12.2.2 y 12.3.
5. El documento actual contiene 3 anexos.
6. El Anexo 1 presenta propuestas sobre cada disposición aprobada para alitame (SIN 956) en la NGAA.
7. El Anexo 2 presenta propuestas sobre cada disposición aprobada para acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4, 14.1.5 y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4.
8. El Anexo 3 presenta propuestas sobre cada proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre edulcorantes en las CA de las listas T, U e Y de CX/FA 15/47/13 con la excepción de las CA 07.1, 12.2.2 y 12.3.
9. Las disposiciones se presentan en los anexos en el formato del Cuadro II de la NGAA. Cuando una disposición sobre un aditivo alimentario de una categoría de alimentos general se considera en las subcategorías correspondientes, la disposición se indica en la subcategoría en negrita sin citar ningún trámite en la columna de “Trámite/aprobado”.
10. Una compilación completa de las observaciones presentadas para el apéndice 6 (edulcorantes) a las tres circulares está disponible en la [página web de CCFA52](#).

Convenciones:

11. Las recomendaciones están basadas en la “contundencia de las pruebas”, es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas que a las observaciones sin justificación.

Anexo 1: **disposiciones aprobadas sobre alitame (SIN 956)****N.º de categoría 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)**

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 243-2003. 332R-2018

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 243-2003

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada mediante la eliminación de la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

N.º de categoría 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 296-2009

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 86-1981

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161, XS86	2016	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 87-1981

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161, XS87	2017	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161, XS309R	2017	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 05.3 (Goma de mascar)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada mediante la eliminación de la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

N.º de categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej. , xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	200	159	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.

N.º de categoría 11.6 (Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	BPF		2007	Edulcorante	Mantener la disposición actual.

N.º de categoría 12.5 (Sopas y caldos)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 117-1981

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	40	161, XS117	2015	Edulcorante	Revocar la disposición

N.º de categoría 13.5 (Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300		2007	Edulcorante	Mantener la disposición actual.

N.º de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	40	161	2007	Edulcorante	Mantener la dosis de uso de 40 mg/kg. Revisar la disposición aprobada mediante la eliminación de la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

Anexo 2: **disposiciones aprobadas sobre acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4, 14.1.5 y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4**

N.º de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ACESULFAME DE POTASIO	950	600	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Mantener la dosis de uso actual de 600 mg/kg. Mantener la nota 188, añadir la nota 127 y sustituir la nota 161 por la nota alternativa de compromiso 478.
SACARINAS	954(i)-(iv)	300 230	161 127 y 477		Edulcorante	Debido a la naturaleza jerárquica de la NGAA, las tres disposiciones sobre sacarinas en 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3 recaerán en la categoría general 14.1.4. Este trabajo se consideraría como una revisión de una disposición aprobada vigente. Aprobar con una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, suprimir la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

N.º de categoría 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	161	2008	Edulcorante	Incluir esta disposición en la categoría de alimentos general 14.1.4 y modificar a una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

N.º de categoría 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	161	2008	Edulcorante	Incluir esta disposición en la categoría de alimentos general 14.1.4 y modificar a una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

N.º de categoría 14.1.4.3 (Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	127 y 161	2008	Edulcorante	Incluir esta disposición en la categoría de alimentos general 14.1.4 y modificar a una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

N.º de categoría 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ACESULFAME DE POTASIO	950	600	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Mantener la dosis de uso vigente de 600 mg/kg. Mantener la nota 188, añadir la nota 127 y sustituir la nota 161 por la nota alternativa de compromiso 478.

Anexo 3: **Edulcorantes en el procedimiento de trámites en las categorías de alimentos para las que el GTe encargado de la Nota 161, establecido por el CCFA en su 51.ª reunión, había alcanzado el consenso sobre un enfoque horizontal para sustituir la Nota 161 con una nota alternativa**

N.º de categoría 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 243-2003: en las leches fermentadas naturales/simples y las bebidas a base de leche fermentada solo es aceptable el uso de determinados gasificantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995);

En las leches fermentadas naturales/simples tratadas térmicamente después de la fermentación y las bebidas a base de leche fermentada tratada térmicamente después de la fermentación solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, gasificantes, gases de envasado, estabilizadores y espesantes del Cuadro I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995);

En las leches fermentadas aromatizadas y las bebidas a base de leche fermentada solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, gasificantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, estabilizadores, edulcorantes y espesantes de los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995);

En las leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación y las bebidas a base de leche fermentada tratada térmicamente después de la fermentación solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, gasificantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes del Cuadro I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995);

En las categorías de productos lácteos fermentados que se especifican en el cuadro anterior es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y conservantes del Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.

N.º de categoría 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Nota de la Presidencia: la 55.ª reunión del JECFA (2000) concluyó que las fracciones de aspartamo y acesulfamo que comprende la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) están cubiertas por la IDA para aspartamo (40 mg/kg de pc) y acesulfame de potasio (acesulfame K) (15 mg/kg de pc). Dado que el JECFA concluyó que las fracciones de aspartamo y acesulfamo de la sal de aspartamo y acesulfamo se incluyen en la IDA establecida para aspartamo (SIN 951) y acesulfame K (SIN 950), la dosis equivalente de aspartamo y acesulfame K por el uso de la sal doble no debe exceder la dosis máxima de uso individual de aspartamo o acesulfame K. En consecuencia, la CCFA41 (véanse los párrs. 25-29 y la recomendación 1 de CX/FA 09/41/6) determinó que era más conveniente presentar la DM para la sal de aspartamo y acesulfamo según los equivalentes de aspartamo o acesulfame K. Las DM para la sal de aspartamo y acesulfamo deben armonizarse con las dosis máximas de uso actuales de la NGAA para aspartamo y acesulfame K (es decir, la dosis máxima de sal se expresaría como aspartamo o acesulfame K en función del edulcorante individual que daría lugar a una dosis más baja para la sal de aspartamo y acesulfamo cuando se expresa sobre la base de sal de aspartamo y acesulfamo. Las notas 113 y 119 de la NGAA explican cómo convertir las dosis máximas entre las diversas formas.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 550	113 y 161	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg; eliminar las notas 113 y 161; añadir las notas 119 y 477 (véase la nota anterior de la Presidencia para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio).

N.º de categoría 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 296-2009: en los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiespumantes, agentes endurecedores, conservantes y espesantes de acuerdo con el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

En las confituras, jaleas y mermeladas solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes y conservantes de los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.

N.º de 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)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 160-1987: en el chutney de mango solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez y conservantes del Cuadro I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2 270	113 y 138	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg; eliminar la nota 113 y añadir las notas 119 y 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 240-2003: en la leche de coco acuosa y los productos de crema de coco solo es aceptable el uso de determinados agentes blanqueadores, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995); CODEX STAN 314R-2013: en los productos regulados por esta norma no está permitido ningún aditivo.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.

N.º de categoría 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.

N.º de categoría 04.1.2.10 (Productos de fruta fermentada)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 260-2007: en los alimentos contemplados en esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes utilizados de

acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos en que recaen las frutas u hortalizas individuales encurtidas individuales (es decir, una de las siguientes categorías: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o que figuran en el Cuadro III de la Norma general.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	790	113	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg; mantener la nota 113, añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 04.1.2.12 (Frutas cocidas o fritas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 130	113	3	Edulcorante	Aprobar a 500 mg/kg. Mantener la nota 113 y añadir la nota 477. Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 86-1981

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con las notas 478 y XS86.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	4 540	113 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	350	26	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg con la nota 26, 477 y XS86.

N.º de categoría 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 87-1981: en los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (únicamente con fines de decoración), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus categorías de alimentos generales. En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 20 mg/kg; añadir las notas 478 y XS87
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2 270	113 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 500 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	350	26	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg con las notas 26, 477 y XS87

N.º de categoría 05.2.1 (Caramelos duros)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30	114	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 40 mg/kg con las notas 114 y 478.

N.º de categoría 05.2.2 (Caramelos blandos)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 309R-2011: en los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de reguladores de la acidez y emulsionantes del Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30	114	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 30 mg/kg con las notas 114, 478 y XS309R

N.º de categoría 05.2.3 (Turrón y mazapán)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 30 mg/kg con la adición de la nota 478.

N.º de categoría 05.3 (Goma de mascar)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	100		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 400 mg/kg, añadir la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	4 540	68 y 113	3	Edulcorante	Aprobar a 5 000 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 68 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 20 mg/kg, añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 130	113	3	Edulcorante	Aprobar a 500 mg/kg, mantener la nota 113, añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	330	26	3	Edulcorante	Aprobar a 330 mg/kg con las notas 26 y 477.

N.º de categoría 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg; añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 550	119 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg, mantener la nota 119, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 10.4 (Postres a base de huevo (por ejemplo, flan))

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	790	113 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 12.5 (Sopas y caldos)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 117-1981: en los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solo en productos deshidratados), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, agentes de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes de acuerdo con los cuadros I, II y III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos), su categoría de alimentos general y sus categorías.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	12	XS117	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 12 mg/kg con XS117 y la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	250	113 y 138	3	Edulcorante	Aprobar a 110 mg/kg con las notas 113, 138 y 477. Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	6		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	930	119 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 600 mg/kg; mantener la nota 119, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

N.º de categoría 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	6	160	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 6 mg/kg con las notas 160 y 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 360	113	3	Edulcorante	Aprobar a 600 mg/kg; eliminar la nota 113, añadir las notas 119 y 477. Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.
ERITRITOL	968	40 000		4	Acentuadores del sabor, humectantes, edulcorantes	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III) con las notas 160 y 478.
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	300 000		4	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477
LACTITOL	966	30 000		4	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III) con las notas 160 y 477
MALTITOL	965(i)	100 000		4	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores,	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
					edulcorantes, espesantes	
JARABE DEL MALTITOL	965(ii)	100 000		4	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477
SORBITOL	420(i)			4	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477
JARABE DE SORBITOL	420(ii)			4	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477
TAUMATINA	957			4	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 478
XILITOL	967	30 000		4	Emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Aprobar según BPF (aditivo del Cuadro III); añadir las notas 160 y 477

Apéndice 7: disposiciones sobre colorantes en las CA 05.0 y sus subcategorías, 13.6 y 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías): disposiciones aprobadas sobre colorantes con la nota 161, y proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes

1. Entre otros temas, la 51.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que sometiese a consideración:¹
 - disposiciones aprobadas sobre colorantes en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3 con la nota 161;
 - en las CA 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías): las disposiciones aprobadas para los aditivos con la clase funcional de colorantes con la nota 161, y los proyectos y anteproyectos de disposiciones para los aditivos con la clase funcional de colorantes; y
 - las disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites como consecuencia de CX/FA 19/51/8 (para los aditivos con función tecnológica de colorantes: limitadas a las disposiciones en las CA 05.0 y sus subcategorías, 13.6 y 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías)).

Información general

2. El GTe sobre la NGAA de la CCFA51 formuló propuestas de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes en el procedimiento de trámites en las categorías de alimentos 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.), 05.3 (Goma de mascar), 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces). El GTP sobre la NGAA de la CCFA51 examinó esas propuestas y remitió recomendaciones a la CCFA51 sobre esas disposiciones. La CCFA51 señaló que esas recomendaciones solo se refieren a las disposiciones para el uso de colorantes en el procedimiento de trámites en esas categorías de alimentos, pero no se abordaba el uso de la nota 161 para las disposiciones aprobadas sobre colorantes en esas categorías de alimentos. Por lo tanto, la CCFA51 pidió al GTe sobre la NGAA de la CCFA52 que examinara las disposiciones aprobadas con la nota 161 en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3.

3. Para completar la labor de abordar el uso de colorantes en la categoría de alimentos 05.0 (Confitería) y sus subcategorías, la CCFA51 pidió que el GTe sobre la NGAA de la CCFA52 examinara los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes, así como las disposiciones aprobadas sobre colorantes con la nota 161, en la categoría de alimentos 05.1 (Productos de cacao y de chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate) y sus subcategorías. Además, la CCFA51 observó que varias disposiciones sobre el uso de colorantes en las subcategorías de la categoría de alimentos 05.0 se habían introducido en el procedimiento de trámites en la CCFA52 como resultado de las respuestas recibidas a la carta circular en que se solicitaron propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CL 2018/27-FA). Por lo tanto, la CCFA51 pidió al GTE sobre la NGAA de la CCFA52 que examinara todas las disposiciones sobre colorantes en el procedimiento de trámites en la categoría de alimentos 05.0 y sus subcategorías.

4. Para continuar avanzando las disposiciones sobre colorantes en el procedimiento de trámites, la CCFA51 pidió que el GTe sobre la NGAA de la CCFA52 examinara las disposiciones sobre colorantes, tanto las disposiciones aprobadas con la nota 161 como las disposiciones en el procedimiento de trámites, en las categorías de alimentos 13.6 (Suplementos alimenticios) y 14.0 (Bebidas, excluidos los productos lácteos) y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías).

Documento de trabajo

5. El GTe distribuyó tres circulares para la formulación de observaciones. La primera circular se dividió en tres anexos. En el Anexo 1 se pidió al GTe que proporcionase observaciones sobre las disposiciones aprobadas para aditivos con la nota 161 con la clase funcional de colorante en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3. En el Anexo 2 se pidió al GTe que proporcionase información y el examen sobre la justificación en el marco de los criterios enumerados en la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA, sobre el uso de colorantes en las categorías

¹ REP 19/FA, párr. 138(i) - (ii)

de alimentos 05.1 y sus subcategorías, 13.6 y 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías). En el anexo 3 se pidieron observaciones sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones y las disposiciones aprobadas para aditivos con la nota 161 y la clase funcional de colorantes en las categorías de alimentos 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías). El GTe fue invitado a formular observaciones sobre la dosis de uso real necesaria para lograr el efecto técnico y la inocuidad de esa dosis de uso. La segunda y tercera circular contenían dos anexos que solicitaban al GTe que proporcionara observaciones sobre las disposiciones aprobadas para aditivos con la nota 161 y la clase funcional de colorantes en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3, y observaciones sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones y las disposiciones aprobadas para aditivos con la nota 161 y la clase funcional de colorantes en las categorías de alimentos 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías).

6. El presente documento contiene dos anexos.

7. El Anexo 1 presenta propuestas para cada disposición aprobada sobre colorantes de las CA 05.2 y 05.3 con la nota 161.

8. El Anexo 2 presenta propuestas para cada disposición aprobada con la nota 161 y los proyectos y anteproyectos de disposiciones en las CA 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías).

9. Las disposiciones se presentan en ambos anexos en el formato del Cuadro II de la NGAA. Cuando una disposición de un aditivo alimentario de una categoría de alimentos general se considera en las subcategorías correspondientes, la disposición se indica en la subcategoría en negrita sin citar ningún trámite en la columna de "Trámite/aprobado".

10. Una compilación completa de las observaciones presentadas para el Apéndice 7 (colorantes) a las tres circulares está disponible en la [página web de CCFA52](#).

Convenciones:

11. Las recomendaciones están basadas en la "contundencia de las pruebas", es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas que a las observaciones sin justificación.

Anexo 1 - disposiciones aprobadas en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3 con la nota 161

N.º de categoría 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.)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	2017	Colorantes	Revocar en la categoría general; someter a consideración en las subcategorías
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161, XS309R	2017	Colorantes	No examinar en las subcategorías; mantener la disposición aprobada en la categoría general 05.2; eliminar la nota 161

N.º de categoría 05.2.1 (Caramelos duros)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161

N.º de categoría 05.2.2 (Caramelos blandos)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
----------------	------------	---------------------------	--------------	---------------------------	--------------------------------	--------------------------------

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161
--	------------	------------	------------------------	---------------	-------------------	--

N.º de categoría 05.2.3 (Turrón y mazapán)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 50 mg/kg; eliminar la nota 161

N.º de categoría 05.3 (Goma de mascar)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)- (iii)	10 000	161	2009	Colorantes	Revisar la disposición aprobada-5 000 mg/kg; eliminar la nota 161

Lista de notas:

Nota 161: dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la Sección 3.2 del preámbulo.

Nota XS309R: excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).

Anexo 2 - disposiciones aprobadas con la nota 161 y los proyectos y anteproyectos de disposiciones en las CA 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías)

N.º de categoría 05.1 (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.)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50		7	Colorantes	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141
CURCUMINA	100(i)	300	183	7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300	183	7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	300	183	7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1 a 100 mg/kg; añadir las notas XS86, XS105 y XS141

N.º de categoría 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 105-1981, 141-1983 (los colorantes de los cuadros I y II tampoco están permitidos en ninguna de las dos normas del Codex)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
----------------	------------	---------------------------	--------------	---------------------------	--------------------------------	--------------------------------

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141

N.º de categoría 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Aprobar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Aprobar
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (iii)	6,4	62, 161	2009	Colorantes	Revisar la disposición aprobada; eliminar la nota 161

N.º de categoría 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 86-1981 (no se permiten aditivos alimentarios)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------

ROJO ALLURA AC	129	300	161, XS86	2016	Colorantes	Revisar la disposición aprobada; eliminar la nota 161
AMARANTO	123	100		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Aprobar; añadir la nota XS86
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Aprobar; añadir la nota XS86
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	161, XS86	2016	Colorantes	Mantener la disposición aprobada en esta CA; eliminar la nota 161
CAROTENOIDES	160a(i), a(iii), e, f	100	161, XS86	2016	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	6,4	62, 161, XS86	2016	Colorantes	Mantener la disposición aprobada en esta CA; eliminar la nota 161
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	95	39	2	Colorantes	Aprobar; añadir la nota XS86

N.º de categoría 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)

Normas para productos correspondientes: CODEX STAN 87-1981 (permite colorantes solo para decoración de superficie)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	25	8, 183	4	Colorantes	Aprobar a 50 mg/kg

EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	300	183	7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	80	183	7	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	6 000		3	Colorantes	Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	95	39	2	Colorantes	Aprobar; añadir la Nota 183 "Para uso en decoración de superficie únicamente"

N.º de categoría 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	25	8	4	Colorantes	Aprobar a 50 mg/kg
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	25	185	4	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA	160(a)(iv)	100		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA

SALINA RICO EN BETA-CAROTENO						
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	300		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	80		7	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	6 000		3	Colorantes	Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	95	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161	2008	Colorantes	Revocar

N.º de categoría 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.)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).

N.º de categoría 05.3 (Goma de mascar)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).

N.º de categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA

N.º de categoría 13.6 (Complementos alimenticios)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	60	8	4	Colorantes	Aprobar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	300		7	Colorantes	Aprobar a 1 500 mg/kg
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	300		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	300		7	Colorantes	Aprobar a 530 mg/kg
MARRÓN HT	155	300		7	Colorantes	Aprobar

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	35 000		4	Colorantes	Aprobar a 7 500 mg/kg
CLOROFILAS	140	25 000		4	Colorantes	Suspender; clorofilas es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de clorofilas ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
CURCUMINA	100(i)	300		7	Colorantes	Aprobar; nueva nota, excepto para uso en comprimidos recubiertos a 3 000 mg/kg
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	50 000		3	Colorantes	Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	20	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300		7	Colorantes	Aprobar; nueva nota, excepto para uso en cápsulas duras y comprimidos recubiertos a 1 800 mg/kg
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	Aprobar; nueva nota, excepto para uso en cápsulas duras a 1 710 mg/kg y comprimidos recubiertos a 3 000 mg/kg
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).

N.º de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ROJO ALLURA AC	129	300	127, 161	2009	Colorantes	No examinar en las subcategorías; revisar la disposición aprobada en la categoría general 14.1.4— 250 mg/kg; eliminar la nota 161
AMARANTO	123	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 50 mg/kg; añadir la nota 127
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 95 mg/kg; añadir la nota 127
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 10 mg/kg; añadir la nota 127
MARRÓN HT	155	100		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Suspender

CURCUMINA	100(i)	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 60 mg/kg; añadir la nota 127
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39		Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 120 mg/kg; añadir la nota 127
AMARILLO OCASO FCF	110	100	127, 161	2008	Colorantes	No examinar en las subcategorías; mantener la disposición aprobada en la categoría general 14.1.4; eliminar la nota 161
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 100 mg/kg; añadir la nota 127
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).

N.º de categoría 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------

EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39	2	Colorantes	No examinar en las subcategorías; considerar la disposición en la categoría general 14.1.4
----------------------	----------	----	----	---	------------	--

N.º de categoría 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39	2	Colorantes	No examinar en las subcategorías; considerar la disposición en la categoría general 14.1.4

N.º de categoría 14.1.4.3 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	300	39	2	Colorantes	No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4

N.º de categoría 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	-------------------------

CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	160	4	Colorantes	Aprobar
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000	160	4	Colorantes	Suspender

N.º de categoría 14.2 (Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones / propuesta
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Considerar en las subcategorías

N.º de categoría 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar
CURCUMINA	100(i)	200		4	Colorantes	Aprobar
TARTRAZINA	102	500		4	Colorantes	Aprobar

N.º de categoría 14.2.2 (Sidra y sidra de pera)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Suspender
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 1 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	200		7	Colorantes	Aprobar
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender

TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar
------------	-----	-----	--	---	------------	---------

N.º de categoría 14.2.4 (Vinos (distintos de los de uva))

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	30		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 1 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	200		7	Colorantes	Aprobar
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado

						(propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar

N.º de categoría 14.2.5 (Aguamiel)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 1 000 mg/kg

N.º de categoría 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	300		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	30	8	4	Colorantes	Aprobar

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 5 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	100		7	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar

N.º de categoría 14.2.7 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	100		7	Colorantes	Aprobar

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	30	8	4	Colorantes	Aprobar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87. ^a reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 4 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	100		7	Colorantes	Aprobar
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar

Lista de notas:

Nota 8: como bixina.

Nota 39: sobre la base total de carotenoides.

Nota 62: como cobre.

Nota 127: sobre la base que se sirve al consumidor.

Nota 160: solo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar.

Nota 161: dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la Sección 3.2 del preámbulo.

Nota 183: para uso en decoración de superficies únicamente.

Nota 185: como norbixina.

Nota XS86: excluidos los productos que correspondan a la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).

Nota XS87: Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y los productos de chocolate (CODEX STAN 87-1981).