

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP24/FA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo séptimo período de sesiones

CICG, Ginebra (Suiza)

25 - 30 de noviembre de 2024

INFORME DE LA 54.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Chengdu (China)

22 - 26 de abril de 2024

ÍNDICE

Página 13

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE ABREVIATURAS	vi
INFORME DE LA 54. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	1
Párrafo	
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 6
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	7 - 8
Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (tema 2 del programa)	9 - 27
Asuntos de interés planteados por la FAO/OMS y por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en sus reuniones 96. ^a y 97. ^a , respectivamente (tema 3a del programa)	28 - 44
Anteproyecto de especificaciones sobre la identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en sus reuniones 96. ^a y 97. ^a , respectivamente (tema 3b del programa)	45 - 48
Ratificación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	49 - 52
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de productos: Informe del grupo de trabajo electrónico sobre la NGAA (tema 4b del programa)	53 - 69
<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (tema 5 del programa)	
Introducción	70 - 71
<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA): Informe del Grupo de trabajo electrónico sobre la NGAA (tema 5a del programa)	72 - 99
<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA): Propuestas de disposiciones nuevas o de revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL 2023/46-FA) (tema 5b del programa)	100 - 102
Conclusión general sobre el tema 5 del programa	103 - 107
Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)	108 - 125
Propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (respuestas a CL 2023/47-FA y CL 2020/37) (tema 7 del programa)	126 - 137
Documento de debate sobre la divergencia entre la NGAA, las normas del Codex para productos y otros textos. Determinación de cuestiones pendientes (tema 8 del programa)	138 - 152
Documento de debate sobre la formulación de una norma para la levadura (tema 9 del programa)	153 - 164
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 10 del programa)	165
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 11 del programa)	166

LISTA DE APÉNDICES

Página

Apéndice I:	Lista de participantes	21
Apéndice II:	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas del JECFA formuladas en sus reuniones 96. ^a y 97. ^a	31
Apéndice III:	Anteproyecto de especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios (para su adopción en el trámite 5/8)	39
Apéndice IV:	Estado de la ratificación y/o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas para productos	42
Apéndice V:	Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas del Codex para productos (para su adopción)	44
Apéndice VI:	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Anteproyecto y proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para su adopción en los trámites 8 y 5/8) y otras disposiciones (para adopción)	60
Apéndice VII:	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – Disposiciones para revocación (para revocación)	153
Apéndice VIII:	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Interrupción del trabajo (para interrupción)	154
Apéndice IX:	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en los trámites 3 y 2 (para información)	163
Apéndice X:	Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1986) (para adopción en el trámite 5/8)	177
Apéndice XI:	Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS)	179
Apéndice XII:	Proyecto de plan de trabajo para el grupo de trabajo sobre armonización	206
Apéndice XIII:	Documento del proyecto: Propuesta para la elaboración de una norma del Codex para la levadura de panificación	207

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Partes responsables	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafos
Comité Ejecutivo en su 87.ª reunión; Comisión del Codex Alimentarius en su 47.º período de sesiones	Adopción	Proyecto de especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios	CXA 6	5/8	48, 133 y Apéndice III
		Anteproyecto y proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y revisión de disposiciones adoptadas	CXS 192-1995	-	103 i) y Apéndice VI, Parte B
		Revisión de los descriptores del Anexo B del preámbulo de la NGAA (CA 01.4.3) y del Anexo C del preámbulo de la NGAA			66 iii) y Apéndice VI, Parte A.1.1
		Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989);	CXG 36 36-1989	5/8	122 y Apéndice X
		Revisión de disposiciones de aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de dos normas del CCMMP, cuatro normas del CCPFV, dos normas del CCNE, dos normas del CCASIA y una norma del CCLAC	CXS 192-1995	-	66 iii) y Apéndice VI, partes A.1.2, A.1.3, A.1.4, A.2, A.3
		Modificaciones consiguientes de los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA, debido al cambio del número del SIN para la goma gelán al SIN 418 (i)			-
		Secciones de aditivos alimentarios revisadas de dos normas del CCMMP, una del CCPFV, una del CCASIA y otra del CCLAC	Varias normas del Codex	-	66 i) y Apéndice V, partes B1, B3, B4, B5, B6
		Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i> (CXS 115-1981) y la <i>Norma para confituras, jaleas y mermeladas</i> (CXS 296-2009)	CXS 115-1981 y CXS 296-2009		22 i) y Apéndice V, Parte A
		Correcciones editoriales a la <i>Norma general para el queso</i>	CXS 283-1978		66 ii) y Apéndice V, Parte B2
		Modificaciones consiguientes a la <i>Norma para los productos acuosos de coco: leche de coco y crema de coco</i> , debido al cambio del número del SIN para la goma gelán al SIN 418 (i)	CXS 240-2003		123 i) y Apéndice V, Parte D
Comité Ejecutivo en su 87.ª reunión; Comisión del Codex Alimentarius en su 47.º período de sesiones	Adopción	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (revocación)			44 ii), 103 ii) y Apéndice VII
		Anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)			103 iii) y Apéndice VIII

Partes responsables	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafos
Comité Ejecutivo en su 87.ª reunión; Comisión del Codex Alimentarius en su 47.º período de sesiones	Información	Anteproyectos nuevos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el trámite 2			103 iv) y Apéndice IX
CCASIA	Adopción de medidas	Se pide: <ul style="list-style-type: none"> confirmar la aceptabilidad de eliminar la riboflavina sintética (SIN 101(i)) del cuadro de la Sección 4 de la <i>Norma regional para la pasta de soja fermentada</i> (Asia) (CXS 298R-2009), reconociendo su uso como aditivo del Cuadro 3; solicitar al CCASIA que aclare si otros aditivos individuales del grupo de las RIBOFLAVINAS son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a la norma CXS 298R-2009, o si hay razones para limitar el uso de la riboflavina, sintética (SIN 101(i)); y proporcionar justificación y dosis máximas de uso de aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) y SIN 160e) en el cuadro de la Sección 4 de CXS 322R-2015, reconociendo el enfoque de gestión de riesgos del CCFA frente a los betacarotenos. 			22 ii)
		Responder a la siguiente pregunta: <p>a. “Los productos a base de alga nori correspondientes a CXS 323R-2017, además de la asociación con las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8 de la NGAA, ¿podrían estos productos estar también asociados con una o más de las siguientes categorías de alimentos de hortalizas elaboradas: 04.2.2.1; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7?”</p>			59i
CCFO	Adopción de medidas	Se pide proporcionar orientación sobre la justificación tecnológica para el uso del SIN 243 como conservante en productos correspondientes a la <i>Norma de grasas para untar grasas y mezclas de grasas para untar</i> (CXS 256-2007).			95
CCNFSDU	Adopción de medidas	Se pide evaluar la necesidad tecnológica/justificación del copolímero de metacrilato, básico (CMB) (SIN 1205) en las normas para productos de su competencia en las categorías de alimentos 13.1, 13.2, y 13.3 de la NGAA. Estas normas para productos son CXS 72-1981, CXS 156-1987, CXS 73-1981, CXS 74-1981, y las directrices del Codex CXG 95-2022.			100
Comisión del Codex Alimentarius en su 47.º período de sesiones; FAO/OMS	Información/ Seguimiento	Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			137 i) y Apéndice XI
Miembros	Información/ Adopción de medidas	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas formuladas por el JECFA en sus reuniones 96.ª y 97.ª			44 y Apéndice II

Partes responsables	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafos
Miembros; GTE (Canadá, EE. UU. y Japón); CCFA en su 55.ª reunión	Redacción/ Debate	<p>Armonizar las normas regionales del CCASIA: CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023; armonizar las normas regionales del CCNE: CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007; CXS 341R-2020; armonizar las normas regionales del CCSCHE: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345-2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022; verificar y actualizar las disposiciones sobre los colorantes en la CA 02.1.2 de la NGAA, que expone que los colores no estaban permitidos en los aceites vegetales correspondientes a CXS 19-1981 antes de la armonización de la norma con la NGAA; introducir el uso limitado de copolímero de metacrilato básico (CMB) (INS 1205) en arroz fortificado, mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> la introducción de una sección de aditivos alimentarios en la <i>Norma para el arroz</i> (CXS 198-1995), que incluya una referencia adecuada a ciertas sustancias inertes de la categoría de alimentos 6.1 de la NGAA; y hacer los cambios consiguientes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 06.1, según sea necesario; y <p>actualizar la lista de aditivos del Cuadro 3 que deben migrarse de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, siguiendo el enfoque de las notas del Cuadro 3.</p>			67
Miembros; GTP (Canadá); CCFA en su 55.ª reunión	Debate	El informe del GTE sobre la armonización y la ratificación de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios remitido por los comités de productos.			69
Miembros; GTE (EE. UU.); CCFA en su 55.ª reunión	Redacción/ Debate	Respuestas del CCFO, en su 28.ª reunión, sobre la justificación tecnológica del uso del extracto de pimentón (SIN 160c (ii) en la categoría de alimentos 02.2.2 de la NGAA; revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, a base de bixina (SIN 160b(i)) en la categoría de alimentos 01.2.1; la disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la categoría de alimentos 07.1 para formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa; el proyecto y las disposiciones propuestas, respectivamente, para los colores en las categorías de alimentos 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para los colorantes con la Nota 161 en las categorías de alimentos 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, con la excepción de los colorantes que figuran en los puntos i y ii, arriba; y las disposiciones introducidas en el trámite 2 de la NGAA que figuran en el Anexo 5 de CRD02.			105
Miembros; GTP de la NGAA (EE. UU.); CCFA en su 55.ª reunión	Debate	Informe del GTE sobre la NGAA y las respuestas a la CL sobre las propuestas de disposiciones nuevas y/o revisadas de la NGAA.			107
Miembros; GTE (Bélgica e Irán); CCFA en su 55.ª reunión	Observaciones/ Redacción/ Debate	Considerar las respuestas a la carta circular de petición de propuestas de cambio y/o adición a la Sección 3 del <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) y preparar una propuesta para su distribución para recoger observaciones en el trámite 3; eliminar la azodicarbonamida (SIN 927a), y evaluar la información proporcionada por Chile sobre la ficocianina producida por bacterias para su uso como colorante azul, incluida la autorización en otros países.			124
Miembros; CCFA en su 55.ª reunión	Observaciones/ Debate	Especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios			En curso
Miembros; GTP de la	Observaciones/	Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA			En curso

Partes responsables	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafos
NGAA (EE. UU.); CCFA en su 55. ^a reunión	Debate				
Miembros; CCFA en su 55. ^a reunión	Observaciones/ Debate	Propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA			En curso
China, Australia, Brasil, Canadá, Unión Europea, Senegal y EE. UU.; CCFA en su 54. ^a reunión	Redacción	Elaboración de un documento sobre las prácticas de trabajo y el plan de compromiso para evitar divergencias entre la NGAA, las normas para productos y otros textos conexos del Codex			150
Miembros; GTE (China, Francia y Türkiye); CCFA en su 55. ^a reunión	Redacción/ Debate	Elaboración de un anteproyecto de norma para la levadura para panificación			163 ii)

LISTA DE ABREVIATURAS

CA	categoría de alimentos
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNE	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	carta circular
CMB	copolímero de metacrilato básico
CRD	documento de sesión
CXG	directrices del Codex
CXS	norma del Codex
DM	dosis máxima
EE. UU.	Estados Unidos de América
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GT	grupo de trabajo
GTE	grupo de trabajo electrónico
GTP	grupo de trabajo presencial
GTR	grupo de trabajo durante la reunión
IDA	ingesta diaria aceptable
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NGAA	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>
OMS	Organización Mundial de la Salud
pc	peso corporal
SIN	Sistema internacional de numeración
UE	Unión Europea

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 54.^a reunión en Chengdú (China), del 22 al 26 de abril de 2024, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China. El Dr. Yongxiang Fan, Catedrático, Director Suplente del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos en Seguridad Alimentaria, presidió la reunión, a la que asistieron 41 países miembros, una organización miembro y 23 organizaciones observadoras, la FAO y la OMS. Una lista de participantes se encuentra en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Cao Xuetao, Viceministro de la Comisión Nacional de Salud, inauguró la reunión y dio una cálida bienvenida a todos los participantes. Hizo hincapié en el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para garantizar la salud pública a nivel mundial y su repercusión en el desarrollo socioeconómico. El Sr. Cao reiteró el compromiso de China, como país anfitrión, con la labor del CCFA y expresó además su disposición a colaborar con otros miembros en el establecimiento de normas del Codex para promover prácticas justas en el comercio de alimentos y proteger la salud de los consumidores.
3. El Dr. Tareq Elhouby, Presidente de la Autoridad Nacional de Seguridad Alimentaria de Egipto, expresó su gratitud por el trabajo realizado por el Codex, en particular el CCFA, en la orientación de los reguladores de alimentos en todo el mundo, y expresó su agradecimiento al Gobierno de la República Popular China por su liderazgo en la organización y el apoyo a las actividades del CCFA.
4. El Dr. Markus Lipp y el Sr. Kim Petersen dieron la bienvenida a los delegados en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. La Sra. Lingping Zhang, de la Secretaría del Codex, se dirigió a los delegados.
5. El Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), también se dirigió al Comité a través de un mensaje de vídeo.

División de competencias¹

6. El CCFA, en su 54.^a reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

7. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó el programa provisional como programa de la reunión.
8. El CCFA acordó establecer dos grupos de trabajo (GT) presenciales durante la reunión sobre los temas siguientes, abiertos a todos los miembros y observadores, que trabajarían solo en inglés:
 - Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, para considerar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre los anteproyectos de revisiones al *Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) (tema 6 del programa) (presidido por Bélgica), y
 - Lista de prioridades de aditivos alimentarios propuestas para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre propuestas de adiciones y cambios en la Lista de prioridades (tema 7 del programa) (presidido por Kenya).

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)³

9. El CCFA señaló que algunos asuntos eran únicamente de información.
10. La organización miembro hizo hincapié en la necesidad de que se presentaran puntualmente documentos exactos, y datos exhaustivos sobre los carotenoides y otros aditivos alimentarios, como se indica en párrafos específicos del informe del 46.^o período de sesiones de la CAC (véanse los párrafos 60, 66 y 67 de REP23/CAC), con el fin de garantizar actualizaciones efectivas para la evaluación de la exposición del JECFA.

¹ CRD01

² CX/FA 24/54/1; CRD29 (Burundi)

³ CX/FA 24/54/2; CX/FA 24/54/2 Add.1; CX/FA 24/54/2 Add.2; CRD6 (Unión Europea, Japón, Senegal); CRD17 (Sudáfrica); CRD21 (India); CRD26 (Federación de Rusia); CRD29 (Burundi)

11. La organización miembro informó además al Comité de las decisiones de gestión de riesgos adoptadas en 2022 en relación con la prohibición del óxido de etileno (OET) para esterilizar aditivos alimentarios, especificando que no se permitían residuos superiores a 0,1 mg/kg en la Unión Europea.
12. El CCFA examinó las cuestiones que requerían intervención, señaló que las opiniones expresadas eran adecuadas y tomó las decisiones respectivas que se destacan en los siguientes párrafos:

Asuntos derivados de la 11.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales con la NGAA

13. La organización miembro pidió que se siguiera debatiendo la categoría de alimentos (CA) adecuada para los productos correspondientes a la *Norma regional para la mezcla zaatar* (Cercano Oriente) (CXS 341R-2020) teniendo en cuenta la composición de los productos correspondientes a la norma. Se destacó que los productos correspondientes a CXS 341R-2020 consistían en gran medida (más del 50 %) de semillas de sésamo y otros ingredientes como granos y nueces, legumbres, melaza de granada, aceite vegetal y salvado de trigo, que no eran hierbas. La categoría de alimentos (CA) 12.2.2 "Aderezos y condimentos" podría ser más adecuada para los productos en examen.
14. El CCFA acordó remitir la información presentada por el CCNE, en su 11.^a reunión, al GTE sobre armonización establecido en la 54.^a reunión del CCFA para su examen.

Asuntos derivados de la 53.^a reunión del CCFA

15. El CCFA, en su 54.^a reunión, examinó las recomendaciones relacionadas con el anteproyecto de disposiciones sobre las riboflavinas y aditivos alimentarios relacionados con los carotenos en las normas para pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos) (CXS 115-1981); leches fermentadas (CXS 243-2003); confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009); normas regionales para la pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009), y productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015) en los párrafos 24 y 25 del documento CX/FA 24/54/2 y tomó las siguientes decisiones:

Aditivos alimentarios relacionados con los carotenos

16. El CCFA examinó la recomendación formulada al Comité Coordinador Regional del Codex para Asia (CCASIA) sobre la eliminación propuesta de aditivos relacionados con los carotenos de CXS 322R-2015 y se señalaron las siguientes opiniones.
17. Un miembro propuso pedir al CCASIA que proporcionara justificación tecnológica y dosis máximas de uso de los carotenoides (SIN 160a i), 160a iii), 160e, 160f) y los carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii))) en la *Norma regional para productos de soja no fermentados* (Asia) (CXS 322R-2015), ya que aún no se había llevado a cabo su armonización con la NGAA.
18. La organización miembro destacó que el propósito de la revisión de los aditivos alimentarios relacionados con los carotenos era reducir al mínimo la exposición, de conformidad con las recientes evaluaciones del JECFA, y que correspondía al mandato del CCFA confirmar la dosis de uso adecuada de los aditivos alimentarios. Si bien se encomendó a los comités sobre productos y a los comités de coordinación FAO/OMS la tarea de evaluar las justificaciones tecnológicas de los productos comprendidos en su ámbito de acción, la decisión de aprobación de disposiciones relativas a los aditivos alimentarios era competencia del CCFA.
19. La Secretaría del Codex aclaró que era costumbre que el CCFA formulara recomendaciones a los comités de productos activos o a los comités de coordinación FAO/OMS para que consideraran la posibilidad de revocar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de su jurisdicción. En caso de que el CCFA siguiera esta práctica, se podrían realizar pequeños ajustes, como eliminar el SIN 160f de la lista de aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides y sustituirlos por 160a(iv).
20. El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó proponer la recomendación correspondiente al CCASIA para su examen (véase el párr. 22 ii)).

Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

21. El CCFA señaló que la sección de aditivos alimentarios de la *Norma para la leche fermentada* (CXS 243-2003) se examinaría para armonización con las disposiciones de la NGAA en el tema 4b del programa y acordó eliminar la revisión de esta norma en el marco de este tema del programa.

Conclusión

22. El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó:
- i) remitir todas las revisiones de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos)* (CXS 115-1981); *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) que figuran en los apéndices I y II de CX/FA 24/54/2 a la CAC con miras a su adopción en su 47.^o período de sesiones (Apéndice V, Parte A);
 - ii) pedir al CCASIA que:
 - a. confirmara la aceptabilidad de eliminar la riboflavina sintética (SIN 101(i)) del cuadro de la Sección 4 de CXS 298R-2009, reconociendo su uso como aditivo del Cuadro 3;
 - b. aclarara si otros aditivos individuales del grupo de las RIBOFLAVINAS son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a la norma CXS 298R-2009, o si había razones para limitar el uso de la riboflavina, sintética (SIN 101(i)), y
 - c. proporcionara justificación y dosis máximas de uso de aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) y SIN 160e) en el cuadro de la Sección 4 de CXS 322R-2015, reconociendo el enfoque de gestión de riesgos del CCFA frente a los betacarotenos.

Asuntos derivados de la 28.^a reunión del Comité del Codex sobre grasas y aceites (CCFO)

23. El CCFA tomó nota de las respuestas facilitadas por el CCFO, en su 28.^a reunión, que indicaban que no había justificación tecnológica para el uso de:
- clorofilas (SIN 140) en productos correspondientes a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981), y
 - extracto de pimentón (SIN 160c (ii)) en productos correspondientes a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).
24. El CCFA señaló además que la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CXS 253-2006) no competía al CCFO.
25. La organización miembro señaló que antes de su armonización con la NGAA, la norma CXS 19-1981 no permitía el uso de colorantes en los aceites vegetales que comprendía esa norma, y este aspecto nunca se reflejó al armonizar las disposiciones de la NGAA en la CA 02.1.2. (Aceites y grasas vegetales) y propuso hacer la corrección correspondiente.
26. El CCFA estuvo de acuerdo con la propuesta de la organización miembro (véase el párr. 67 iv]).

Conclusión

27. El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó remitir las respuestas formuladas por el CCFO, en su 28.^a reunión:
- i. respecto al uso de clorofilas (SIN 140) en CXS 19-1981, así como las correcciones necesarias para reflejar que no se permitían colorantes para uso en aceites vegetales correspondientes a CXS 19-1981, al GTE sobre la armonización establecido por el CCFA, en su 54.^a reunión, para su consideración, y
 - ii. en relación con el uso del extracto de pimentón (SIN 160c (ii)) en CXS 256-2007 y CXS 253-2007, al GTE sobre la NGAA establecido por el CCFA, en su 54.^a reunión, para su consideración.

ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR LA FAO/OMS Y POR EL JECFA EN SUS REUNIONES 96.^a Y 97.^a, RESPECTIVAMENTE (tema 3(a) del programa)⁴

28. La Secretaría del JECFA/OMS presentó el documento CX/FA 24/54/3 y resumió las principales conclusiones del asesoramiento científico formulado en las reuniones 96.^a y 97.^a del JECFA, con especial énfasis en el aspartamo (SIN 951) y el dióxido de titanio (SIN 171).
29. Los miembros expresaron su agradecimiento al JECFA por el trabajo realizado.

⁴ CX/FA 24/54/3; CX/FA 24/54/3 Add.1; CX/FA 24/54/3 Add.2; CRD07 (Canadá, Kenya, Filipinas, Senegal, Estados Unidos de América, JECFA); CRD17 (Sudáfrica); CRD23 (IFT); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

30. El CCFA destacó la importancia de una publicación oportuna de los informes y monografías relacionados del JECFA antes de las reuniones del CCFA. Esto permitiría considerar con tiempo las evaluaciones del JECFA basándose en toda la información pertinente y facilitaba los debates. También se señaló que este había sido un problema recurrente.

Asuntos derivados de la 96.^a reunión del JECFA

Aspartamo (SIN 951)

31. La Secretaría del JECFA/OMS informó de que el aspartamo (SIN 951) había sido evaluado tanto por el JECFA como por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) de forma independiente. Con base en su evaluación, el JECFA había concluido que reafirmaba la ingesta diaria aceptable (IDA) previamente establecida de 0-40 mg/kg de peso corporal (pc).

Aromatizantes: Ésteres de alcoholes primarios acíclicos alifáticos con ácidos acíclicos alifáticos de cadena ramificada y derivados de bencilo sustituidos con hidroxil y alcoxi

32. La Secretaría del JECFA/OMS informó de que el JECFA había evaluado:
- las seis sustancias en los ésteres de alcoholes primarios acíclicos alifáticos con ácidos acíclicos alifáticos de cadena ramificada como "sin problemas relacionados con la inocuidad", y
 - las nueve sustancias en los derivados de bencilo sustituidos con hidroxil y alcoxi como "sin problemas relacionados con la inocuidad".

Asuntos derivados de la 97.^a reunión del JECFA

Dióxido de titanio (TiO₂) (SIN 171)

33. La Secretaría del JECFA/OMS informó de que el JECFA había reafirmado la IDA previamente establecida "no especificada" para el dióxido de titanio (SIN 171).
34. La Unión Europea, advirtiendo que la monografía completa del JECFA todavía no había sido publicada, señaló que la información disponible indicaba las limitaciones y algunos resultados equívocos en la evidencia disponible de genotoxicidad y la falta de metodologías de prueba adecuadas para las nanopartículas. Además, la Unión Europea, haciendo referencia al último dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, señaló que el dióxido de titanio (SIN 171) no estaba autorizado para uso en los alimentos en la Unión Europea.

Alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales (cuatro sustancias)

35. La Secretaría del JECFA/OMS informó de que el JECFA había concluido que cuatro sustancias (a saber, (±) -6-metoxi-2,6-dimetilheptanal (N.º 2308), 5-formiloxidodecanoato de etilo (N.º 2309), mezcla de ácido ricinoleico, ácido linoleico y ácido oleico (N.º 2310), 3-metil-2-oxopentanoato de etilo (N.º 2311)) en los alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales "no tenían problemas relacionados con la inocuidad".

Alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres afines insaturados y no conjugados, alifáticos de cadena ramificada y lineales (12 sustancias)

36. La Secretaría del JECFA/OMS informó de que el JECFA había evaluado la evaluación de los alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres relacionados alifáticos de cadena lineal y ramificada, insaturados y no conjugados y concluyó que 12 sustancias eran "no tenían problemas relacionados con la inocuidad", excepto 4,7-decadienal (mezcla de isómeros) (N.º 2298).

Alcoholes, aldehídos y ácidos primarios lineales acíclicos alifáticos saturados (cinco sustancias)

37. La Secretaría del JECFA/OMS informó de que el JECFA había concluido que no había problemas en materia de inocuidad en cinco sustancias, a saber: ácido pentadecanoico (N.º 2300), tridecanal (N.º 2301), ácido tridecanoico (N.º 2302), acetaldehído di-isobutil acetal (N.º 2304), acetaldehído etil isobutil acetal (N.º 2305)) en alcoholes primarios lineales acíclicos alifáticos saturados, aldehídos y ácidos "no tenían problemas relacionados con la inocuidad"; y que la evaluación de los aromatizantes 2299, 2303 y 2306 no se completó debido a problemas toxicológicos.
38. Además, el JECFA concluyó que el uso de acetaldehído (N.º 80) como agente aromatizante debía reevaluarse, ya que el acetaldehído era el sucedáneo estructural de los agentes aromatizantes N.º 2299, 2303 y 2306.

Otras cuestiones

Azodicarbonamida (SIN 927a)

39. La Secretaría del Codex presentó el documento CX/FA 24/54/3 Add.1 relacionado con la eliminación de azodicarbonamida (SIN 927a).
40. Un miembro señaló que la IDA para esta sustancia había sido retirada, pero ni el informe en el sitio web de la OMS (<https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/538>) ni el informe de la 53.ª reunión del CCFA habían indicado claramente los motivos de la retirada y, por lo tanto, solicitó aclaración sobre el procedimiento para la retirada de las IDA establecidas por el JECFA, ya que esto garantizaría una mayor transparencia en caso de que se produjera una acción similar en el futuro.
41. La Secretaría del JECFA/FAO aclaró que el establecimiento o la eliminación de cualquier valor de referencia basado en la salud estaba exclusivamente dentro del ámbito del organismo de evaluación de riesgos, el JECFA o, en su lugar, la Secretaría del JECFA, y recordó que los debates sobre azodicarbonamida (SIN 927a) en el CCFA se remontaban a 2019. Sin embargo, había sido una omisión de la Secretaría del JECFA que el debate no estuviera suficientemente reflejado en el informe para garantizar una transparencia suficiente del proceso de decisiones. La Secretaría del JECFA se aseguraría de que en el futuro los debates pertinentes se reflejaran en consecuencia.
42. La Secretaría del JECFA/OMS sugirió un procedimiento para eliminar una IDA cuyo uso inocuo ya no era apoyado por los miembros. En aras de la transparencia, se propuso que el CCFA incluyera estos aditivos alimentarios en la lista de prioridades de aditivos alimentarios para evaluación por el JECFA pero con una nota de que si no se determinaba un patrocinador para proporcionar datos en la futura reunión, se podrían eliminar todas disposiciones en la NGAA. Esto avisaría a los miembros de que el JECFA podía oficialmente eliminar una IDA sin una evaluación completa de la inocuidad.
43. De acuerdo con lo anterior, la Secretaría del Codex propuso un procedimiento básico para la eliminación de las IDA, de acuerdo con los siguientes elementos:
- El CCFA informará al JECFA sobre los problemas en materia de inocuidad de un aditivo alimentario y solicitará una reevaluación (en el programa de la lista de prioridades para evaluación por el JECFA).
 - El JECFA revisará los datos proporcionados y decidirá si revisa la IDA, incluida la eliminación. Si no se han presentado datos y no hay interés por utilizar la sustancia, la Secretaría del JECFA abordará el problema.
 - El JECFA informará al CCFA de su decisión sobre la revisión de las IDA y el CCFA someterá a debate el enfoque apropiado de gestión de riesgos (en el programa sobre asuntos de interés de la FAO y la OMS).

Conclusión

44. El CCFA, en su 54.ª reunión, estuvo de acuerdo con:
- i. el resumen de las recomendaciones finales planteadas en las reuniones 96.ª y 97.ª del JECFA que figuran en el Apéndice II.
 - ii. remitir a la CAC, en su 47.º período de sesiones, la eliminación de la disposición para la azodicarbonamida (SIN 927a) de los cuadros I y II de la NGAA (Apéndice VI, Parte A), y
 - iii. el procedimiento propuesto especialmente para la comunicación sobre la revisión o eliminación de las IDA (véase el párr. 43).

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SUS REUNIONES 96.ª Y 97.ª, RESPECTIVAMENTE (tema 3(b) del programa)⁵

45. La Secretaría del JECFA/FAO informó al CCFA de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en sus reuniones 96.ª y 97.ª tal como se resumen en CX/FA 24/54/4.

⁵ CX/FA 24/54/4; CX/FA 24/54/4 Add.1 (respuesta a la carta circular CL 2024/19-FA de Chile, Cuba, Ecuador, Egipto, Guatemala, Iraq, Perú y Emiratos Árabes Unidos); CRD08 (Kenya, Senegal); CRD17 (Sudáfrica); CRD23 (IFT); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi)

46. La Secretaría del JECFA/FAO señaló que:
- se habían revisado las especificaciones de seis aditivos alimentarios y 36 aromatizantes de los siguientes grupos: alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales, clase estructural I, derivados bencílicos sustituidos por hidroxilo y alcoxi, clase estructural I, alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales, clase estructural I, clase estructural I, alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres afines insaturados y no conjugados, alifáticos de cadena ramificada y lineales, clase estructural I, y alcoholes, aldehídos y ácidos primarios lineales acíclicos alifáticos saturados;
 - se habían retirado las especificaciones del aromatizante levulinato de etilo propilenglicol ketal; JECFA N.º 1973, ya que la información que permitiera concluir el examen de inocuidad de este aromatizante no se había entregado oportunamente al Comité;
 - se habían establecido las especificaciones de tres aromatizantes con números del JECFA 303, 2306, 2299 del grupo de los alcoholes, aldehídos y ácidos primarios lineales acíclicos alifáticos saturados, designadas como provisionales debido a su evaluación incompleta de la inocuidad;
 - las peticiones de correcciones presentadas al CCFA y a la Secretaría del JECFA se habían evaluado en las reuniones 96.^a y 97.^a y las consideradas necesarias figuran en el Anexo 2 de CX/FA 24/54/4. Las correcciones solo se harán en la base de datos en línea de las especificaciones.
47. La Secretaría del JECFA/FAO expresó su agradecimiento a todos los expertos que trabajaron durante las reuniones 96.^a y 97.^a del JECFA por su trabajo realizado durante el año pasado y a sus empleadores por facilitar su participación en las reuniones del JECFA.

Conclusión

48. El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó remitir las especificaciones completas para los aditivos alimentarios a la CAC con miras a su adopción en el trámite 5/8 en su 47.^o período de sesiones y realizar la consiguiente enmienda en la *Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios* (CXA 6-2023) (Apéndice III).

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)⁶

49. El Canadá, Presidente del grupo de trabajo presencial (GT) celebrado inmediatamente antes de la sesión plenaria, presentó el informe del GT sobre la ratificación/armonización contenido en CRD03, señalando que las propuestas de ratificación incluían tres normas presentadas por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), e hizo dos recomendaciones.
50. El CCFA consideró las recomendaciones del GT sobre la ratificación y tomó las siguientes decisiones:
- Recomendación 1- Norma del CCSCH
51. El CCFA, en su 54.^a reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para raíces, rizomas y bulbos secos o deshidratados – cúrcuma* (Apéndice IV).
- Recomendación 2- Normas del CCPFV
52. El CCFA, en su 54.^a reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para las frutas secas* y la *Norma general para las mezclas de frutas en conserva* (Apéndice IV).

⁶ CX/FA 24/54/5; CRD03 (informe del Grupo de trabajo presencial de la 54.^a reunión del CCFA sobre la ratificación y armonización); CRD09 (Kenya); CRD17 (Sudáfrica); CRD21 (India); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST)

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁷

53. El Canadá, Presidente del GT, presentó el informe del GT (CRD03) y explicó que el GT había preparado nueve recomendaciones relacionadas con la armonización de 12 normas para productos del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC); el CCPFV, el CCASIA y el CCNE.

Debate

54. El CCFA consideró las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 3 – Extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1

55. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó la recomendación de remitir la disposición para extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) de la CA 01.2.1 de la NGAA al grupo de trabajo electrónico (GTE) de la NGAA establecido por el CCFA, en su 54.^a reunión, para revocación (véase el párr. 105 ii) en el tema 5).

Recomendación 4 - normas del CCMMP

56. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó las recomendaciones sobre las enmiendas a:

- i. las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las siguientes normas del CCMMP como resultado de la labor de armonización: normas para la leche fermentada (CXS 243-2003); nata (crema) y natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) y la corrección de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) (Apéndice V, partes B.1, B.2 y B.3), y
- ii. cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA relativos a la armonización de CXS 243-2003 y CXS 288-1976 (Apéndice VI, Parte A.1).

Recomendación 5 - normas del CCPFV

57. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó la recomendación de hacer modificaciones a:

- i. las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para las aceitunas de mesa* (CXS 66-1981) (Apéndice V, Parte B.4) y
- ii. los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA respecto a la armonización de CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007 y CXS 320-2015 (Apéndice VI, Parte A.2)

58. El CCFA señaló que no era necesario hacer cambios en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las siguientes normas del CCPFV: normas para los concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981); aceitunas de mesa (CXS 66-1981); frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007); y hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015).

Recomendaciones 6 y 8 – normas regionales

59. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó la recomendación de:

- i. consultar al CCASIA sobre la siguiente pregunta:

"Los productos a base de alga nori correspondientes a CXS 323R-2017, además de la asociación con las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8 de la NGAA, ¿podrían estos productos estar también asociados con una o más de las siguientes categorías de alimentos de hortalizas elaboradas: 04.2.2.1; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7?"

- ii. para las siguientes enmiendas a:

- a. las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales para los productos a base de alga nori (CXS 323R-2017); y yacon (América Latina y el Caribe) (CXS 324R-2017) como resultado de la labor de armonización (Apéndice V, partes B5 y B.6), y

⁷ CX/FA 24/54/6; CRD03 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la 54.^a reunión del CCFA sobre la ratificación y armonización); CRD10 (Australia, Canadá, Kenya, Senegal, Tailandia, FIL); CRD17 (Sudáfrica); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST)

- b. los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA relativos a la armonización de las normas regionales para *harissa* (pasta de pimienta picante rojo) (Cercano Oriente) (CXS 308R-2011); *tempe* (Asia) (CXS 313R-2013); pasta de dátil (Cercano Oriente) (CXS 314R-2013); productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017); y yacon (América Latina y el Caribe) (CXS 324R-2017) (Apéndice VI, Parte A.3).

Recomendación 7 – adición de notas XS a la NGAA

60. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó la recomendación de que se añadieran a la NGAA notas XS durante la armonización, incluso si su ausencia no afectara la comprensión actual de las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Recomendaciones 9 - 10 – notas del Cuadro 3

61. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó las recomendaciones siguientes relacionadas con las notas del Cuadro 3:
 - i. que la CCFA suspendiera el trabajo sobre las notas del Cuadro 3 de la NGAA hasta que se comprendiera mejor la funcionalidad de la nueva base de datos de la NGAA, y
 - ii. que el GT encargado de la armonización llevara una lista de aditivos del Cuadro 21 que posteriormente se trasladarán de los cuadros 1 y 2 cuando la funcionalidad de la base de datos de la NGAA permitiera la incorporación de las notas del Cuadro 3.
62. La organización miembro recordó el debate en la sesión anterior del CCFA sobre la importancia de avanzar en la base de datos de la NGAA y reiteró la necesidad de avanzar en este sentido.

Recomendación 11 – plan de trabajo futuro

63. La Secretaría del Codex señaló que, de acuerdo con el plan de trabajo propuesto para el próximo GTE del CCFA, las normas regionales bajo el ámbito del CCASIA estaban programadas para armonizarlas con la NGAA y que el CCASIA también había acordado establecer un GTE para llevar a cabo un trabajo similar. Se propuso que se alentara a los miembros del CCASIA a unirse al GTE del CCFA con el fin de garantizar una utilización óptima de los recursos.
64. El CCFA, en su 54.^a reunión, aprobó el plan de trabajo sobre armonización (Apéndice XII) y acordó revisar el plan de trabajo en el documento de información: Orientación para los comités de productos básicos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en consecuencia.

Otros asuntos

65. El Presidente del GT sobre la armonización señaló la necesidad de reflejar los cambios en las notas de la NGAA asociados a los aditivos alimentarios que aún se encuentran en el procedimiento de trámites. Esos cambios se anexarían al informe del GT (CRD03, Anexo 5).

Conclusión

66. El CCFA, en su 54.^a reunión, convino en remitir a la CAC para su adopción en su 47.^o período de sesiones:
 - i. las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de
 - a. las dos normas del CCMMP, es decir, las normas para leches fermentadas (CXS 243-2003); y nata (crema) y nata (cremas) preparadas (CXS 288-1976) (Apéndice V, partes B.1 y B.3)
 - b. la norma del CCPFV, es decir, la *Norma para las aceitunas de mesa* (CXS 66-1981) (Apéndice V, Parte B.4)
 - c. las dos normas regionales, es decir, normas regionales para los productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017); y yacón (América Latina y el Caribe) (CXS 324R-2017) (Apéndice V, partes B.5 y B.6)
 - ii. correcciones editoriales a la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) (Apéndice V, Parte B.2)
 - iii. las disposiciones revisadas de la NGAA en relación con:
 - a. la armonización de dos normas del CCMMP, es decir, CXS 243-2003 y CXS 288-1976 (Apéndice VI, Parte A.1);
 - b. la armonización de cuatro normas del CCPFV, es decir, normas para los concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981); aceitunas de mesa (CXS 66-1981); frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007); y hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2017) (Apéndice VI, Parte A.2); y

- c. la armonización de cinco normas regionales, es decir, las normas regionales para harissa (pasta de pimienta picante rojo) (Cercano Oriente) (CXS 308R-2011); tempe (Asia) (CXS 313R-2013); pasta de dáttil (Cercano Oriente) (CXS 314R-2013); productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017); y yacon (América Latina y el Caribe) (CXS 324R-2017) (Apéndice VI, Parte A.3).
67. El CCFA, en su 54.^a reunión, convino también en establecer un GTE sobre armonización, presidido por el Canadá y copresidido por los Estados Unidos de América (EE. UU.) y el Japón, que trabajaría solo en inglés, para:
- i. armonizar las cinco normas regionales del CCASIA: CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 322R-2015, CXS 354R-2023, CXS 355R-2023;
 - ii. armonizar las normas regionales del CCNE: CXS 257R-2007, CXS 258R-2007, CXS 259R-2007, CXS 341R-2020;
 - iii. armonizar las siguientes normas del CCSCHE: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345-2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022;
 - iv. verificar y actualizar las disposiciones para los colorantes en la CA 02.1.2 de la NGAA que reflejen que los colorantes no estaban permitidos en los aceites vegetales correspondientes a CXS 19-1981 antes de la armonización de la norma con la NGAA;
 - v. incluir el uso limitado del copolímero de metacrilato básico (CMB) (SIN 1205) en el arroz fortificado, mediante:
 - a. la introducción de una sección de aditivos alimentarios en la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995), incluida una referencia apropiada a determinadas sustancias inertes en la CA 06.1 de la NGAA;
 - b. efectuar los cambios consiguientes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 06.1, según sea necesario, y
 - vi. actualizar la lista de aditivos del Cuadro 3 que debían trasladarse de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, siguiendo el enfoque de las notas del Cuadro 3.
68. El CCFA tomó nota de que el informe del GTE debía facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la 55.^a reunión del CCFA.
69. El CCFA acordó también establecer un GT, presidido por el Canadá que trabajaría solamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la 55.^a reunión del CCFA (medio día antes de la sesión) para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:
- i. el informe de la armonización del GTE, y
 - ii. la ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités sobre productos.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)⁸

70. El CCFA señaló que el GT sobre la NGAA (GT-NGAA), reunido inmediatamente antes de la sesión plenaria y presidido por los Estados Unidos de América (EE. UU.), había formulado recomendaciones sobre 784 disposiciones que estaban en el procedimiento de trámites del Codex o ya habían sido adoptadas, y debatió numerosos proyectos de disposiciones nuevas o revisadas. Estas cuestiones eran pertinentes para los temas 5(a), 5(b) y 5(c) del programa.
71. El CCFA, en su 54.^a reunión, estudió las recomendaciones 1–18 del GT-NGAA (tal como se recogen en CRD02) y tomó las siguientes decisiones:

⁸ CRD02 (Informe del GT de la 53.^a reunión del CCFA sobre la NGAA)

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA (tema 5a del programa)⁹**Proyectos y anteproyectos de disposiciones en la CA 14.2 y sus subcategorías (CX/FA 24/54/7, Apéndice 3)**Recomendaciones 1- 2

72. El CCFA, en su 54.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- i. la adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1 de CRD02, Parte A, y
 - ii. la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que aparecen en el Anexo 2, Parte A de CRD02.

Recomendación 3

73. El CCFA observó que se había logrado el consenso respecto a la adopción de la siguiente nota alternativa para el enfoque horizontal de los edulcorantes y colorantes en la CA 07.1 y sus subcategorías:

"Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con funciones de edulcorante y colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos sin estos aditivos."

74. Chile, la Unión Europea y la Federación de Rusia destacaron la prohibición del uso de edulcorantes en productos correspondientes a la CA 07.1 y sus subcategorías, en sus respectivos territorios.

75. El CCFA, en su 53.^a reunión, había respaldado la recomendación de que se adoptaran en los trámites 8 o 5/8 los proyectos de disposiciones y se revisaran las disposiciones adoptadas contenidas en la parte B del Anexo 1 de CRD02, y eliminar la disposición relativa al aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 (de CRD02 Anexo I, Parte B), señalando que la disposición se mantenía como se adoptó y que la seguiría examinando el GTE sobre la NGAA (véase el párr. 105 iii)].

Recomendación 4

76. El CCFA, en su 54.^a reunión, estuvo de acuerdo con la recomendación del GTE sobre la NGAA de volver a distribuir la disposición adoptada sobre el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1, con el fin de examinar específicamente la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa (véase el párrafo 105 iii)].

Todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones restantes de la NGAA, con la excepción de los colorantes no tratados en las partes ii y iii, y las disposiciones para las que el CCFA está a la espera de orientación de otros comités del Codex Alimentarius o el JECFA (CX/FA 24/54/7, Apéndice 5).

Recomendaciones 5 - 6

77. El CCFA, en su 54.^a reunión, ratificó las recomendaciones relativas a:
- i. la adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1 Parte C de CRD02, y
 - ii. la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que aparecen en el Anexo 2, Parte B de CRD02.

Recomendación 7

78. El CCFA, en su 54.^a reunión, ratificó la recomendación de pedir que el GT de la reunión sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA considerara la posibilidad de añadir propilenglicol (SIN 1520) a la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA, considerar una evaluación actualizada de la inocuidad del aditivo alimentario que incluyera una estimación actualizada de la exposición y comprendiera todos los usos del aditivo como sustancia inerte, incluido el uso en la CA 14.1.4 como portador de aromas.

79. El CCFA señaló que el GT de la reunión ya había examinado la recomendación (véase CRD05).

⁹ CX/FA 24/54/7; CRD02 (Informe del GT de la 54.^a reunión del CCFA); CRD11 (Canadá, El Salvador, Japón, Kenya, Marruecos, República de Corea, Rwanda, Senegal, Tailandia, IACM, ICBA); CRD17 (Sudáfrica); CRD18 (Indonesia); CRD22 (UIF); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST); CRD33 (Secretaría del Codex)

Recomendación 8

80. EL CCFA estuvo de acuerdo con la recomendación de actualizar y mantener las disposiciones relativas al propilenglicol (SIN 1520) en las CA 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3 en el procedimiento de trámites e incluir la Nota 131 "Para uso como sustancia inerte aromatizante únicamente", como se indica en CRD02, Anexo 3, Parte A.

Disposiciones introducidas en el trámite 2 de la NGAA en la 53.ª reunión del CCFA (CX/FA 24/54/7, Apéndice 4)

Recomendación 9

81. El CCFA reconoció que el uso de copolímero de metacrilato básico (CMB) (SIN 1205) en CXS 198-1995 podía estar asociado con la fortificación de nutrientes en el arroz y señaló que la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995) no contenía la sección de aditivos alimentarios y que podría ser necesario modificar la norma para incluir la disposición sobre aditivos alimentarios.
82. La Secretaría del Codex explicó que la actualización de CXS 198-1995 seguiría un procedimiento similar al utilizado para la modificación de las normas para productos debido a la armonización, es decir, esas enmiendas se incluirían en el apéndice del informe de la 54.ª reunión del CCFA y luego se distribuirían para que se formularan observaciones antes de su examen por la CAC en su 47.º período de sesiones.
83. Otro miembro propuso que se especificara que "solo ciertas sustancias inertes" serían aceptables para su uso en alimentos correspondientes a CXS 198-1995.
84. En vista del debate anterior, el CCFA revisó la recomendación de la siguiente manera:

El GT recomienda que, si se adoptara la disposición relativa al CMB (SIN 1205) en la CA 06.1 del Anexo 1, Parte D de CRD02, para introducir el uso limitado del CMB en el arroz fortificado, se pide que el GTE sobre ratificación y armonización:

- *introduzca una sección de aditivos alimentarios en la Norma para el arroz (CXS 198-1995), que incluya una referencia adecuada a ciertas sustancias inertes en la CA 6.1 de la NGAA, y*
- *haga los cambios consiguientes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 06.1, según sea necesario.*

Recomendación 10

Debate

SORBATOS (SIN 200, 202, 203) en la CA 01.6.1

85. La Presidencia del GT presencial aclaró que, a efectos de transparencia, se incluyó la Nota 561 relativa a la disposición sobre los SORBATOS (SIN 200, 202, 203) en la CA 01.6.1 como parte del proceso de armonización durante la 53.ª reunión del CCFA. La Presidencia del GT reafirmó que la disposición que figuraba en la Parte D del Anexo 1 de CRD02 era ciertamente correcta.

Dimetilbicarbonato (SIN 242) en las CA 14.1.2 y 14.1.3

86. En cuanto al uso del dimetilbicarbonato (SIN 242) en las CA 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas" y 14.1.3 "Néctares de frutas y hortalizas", un miembro no apoyó estas disposiciones debido a la preocupación por la posible formación de cantidades significativas de metanol, que podrían plantear riesgos para la salud de los consumidores, y en su opinión, no había necesidad tecnológica para utilizar el SIN 242 en estas categorías de alimentos.
87. La Unión Europea indicó que, si bien no se oponía a la recomendación del GT, señaló que en su región se prohibía el uso de dimetilbicarbonato (SIN 242) en las CA 14.1.2 y 14.1.3
88. Un observador, refiriéndose a CRD22, expresó su desacuerdo con las disposiciones propuestas.
89. El Presidente del GT aclaró que: i) el JECFA había evaluado la inocuidad del dimetilbicarbonato (SIN 242); ii) se discutía su clasificación como aditivo alimentario o coadyuvante de elaboración, y el consenso favoreció su clasificación como aditivo alimentario con base en los requisitos de etiquetado que garantizaban la información a los consumidores, y iii) una nota XS247 se asoció a estas disposiciones, para excluir su uso en productos correspondientes a la *Norma general para zumos y néctares de frutas* (CXS 247-2005).

Azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en varias CA

90. Un miembro no apoyó la inclusión del azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en múltiples CA, y, en su opinión, no había justificación suficiente para su uso generalizado ni dosis máximas seguras establecidas y la especificación de este aditivo alimentario no era adecuada.
91. En respuesta, la Secretaría del JECFA confirmó que el azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) había sido evaluado en la 89.^a reunión del JECFA y se habían establecido las especificaciones completas para esta sustancia.
92. El Presidente del GT aclaró además que:
- la justificación tecnológica para el uso de colorantes en varias categorías de alimentos estaba bien establecida. El azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) no fue el primer colorante propuesto para estas CA, muchas de los cuales ya contenían colorantes. Así, la justificación tecnológica para el uso del azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en las aplicaciones propuestas se consideró adecuada, y
 - en cuanto a las dosis de uso, el GT mantuvo la congruencia con las dosis de uso incluidas en las estimaciones de exposición proporcionadas por el JECFA durante su 89.^a reunión.

Conclusión sobre la recomendación 10

93. El CCFA, en su 54.^a reunión, hizo suya la recomendación relativa a la adopción en el trámite 5/8 del proyecto de disposiciones y las disposiciones revisadas para adopción contenidas en la parte D del Anexo 1 de CRD02, señalando las siguientes enmiendas:
- i. inserción de las RIBOFLAVINAS (SIN 101(i), (ii), (iii), (iv)) en la CA 09.2.2, y
 - ii. revisión de la Nota 602 de la siguiente manera: "Excepto para uso como antiespumante solo en productos correspondientes a la *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) con una dosis máxima de 10 mg/kg".

Recomendación 11

94. El CCFA ratificó la recomendación de suspender los trabajos de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2 Parte C de CRD02.

Recomendación 12

95. El CCFA acordó mantener la disposición adoptada para el etil-lauroil arginato (SIN 243) en la CA 02.2.2 y mantener la disposición en el trámite 3 y solicitar orientación al CCFO respecto a la justificación tecnológica del uso del SIN 243 como conservante en productos correspondientes a la *Norma para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).

Recomendación 13

96. El CCFA acordó enviar a la CAC con miras a su adopción, en su 47.^o período de sesiones, la sección actualizada de aditivos alimentarios de la *Norma para confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) como aparece en CRD33. Esto incluía la adición de una entrada relativa al azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) a la lista de colores, en espera de la adopción de la disposición relativa al azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) en la CA 04.1.2.5, como se indica en la Parte D del Anexo 1 de CRD02 (Apéndice V, Parte C).

Proyecto y anteproyecto de disposiciones para los colorantes en las CA 07.0, 12.0, 13.0 y 15.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para los colorantes con la Nota 161 en las CA 07.0, 12.0, 13.0 y 15.0 y sus subcategorías (CX/FA 24/54/7 Apéndice 2);

Recomendación 14

97. El CCFA, ratificó la recomendación de adoptar en el trámite 8 o 5/8 el proyecto y anteproyecto de disposiciones, respectivamente, y las disposiciones revisadas para adopción contenidas en la Parte E del Anexo 1 de CRD02, de la siguiente manera;
- i. revisión del contenido máximo de caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b) en la CA 07.1.1.1 de 50 000 mg/kg a 15 000 mg/kg, y enmienda de la Nota App2A para que diga "Para uso en pan pumpnickel a 15 000 mg/kg y para uso en pan de malta a 3 000 mg/kg solamente";
 - ii. revisión de la dosis máxima de uso de la curcumina (SIN 100(ii)) en la CA 07.1.1.1 de 500 mg/kg a 200 mg/kg;

- iii. revisión del contenido máximo de caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b) en la CA 07.1.1.2 de 50 000 mg/kg a 15 000 mg/kg, y
- iv. inserción de las disposiciones relativas a la tartrazina (SIN 102) en las CA 07.1.6 y 15.2 y el extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la CA 12.6.3.

Recomendación 15

98. El CCFA hizo suya la recomendación relativa a la suspensión del proyecto y anteproyecto de disposiciones, respectivamente, que figuraban en la Parte D del Anexo 2 de CRD02, con las siguientes correcciones:
- i. cambio del trámite para las disposiciones relativas a los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en las CA 07.2.1 y 07.2.2 del trámite 5/8 al trámite 2.
 - ii. eliminación de la disposición relativa al extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la CA 12.6.3.
 - iii. inserción de las disposiciones para la tartrazina (SIN 102) en la CA 12.2.1 y la zeaxantina sintética (SIN 161h(i)) en la CA 13.4.

Recomendación 16

99. El CCFA ratificó la recomendación relativa a la revocación de las disposiciones adoptadas que figuran en el Anexo 4, Parte A de CRD02.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): PROPUESTAS DE DISPOSICIONES NUEVAS O DE REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2023/46-FA) (tema 5b del programa)¹⁰

Recomendación 17

100. El CCFA revisó la recomendación para tener en cuenta el texto de la Sección 1.2 del preámbulo de la NGAA, de la siguiente manera:

El GT recomienda que el CCFA, en su 54.ª reunión, solicite al Comité del Codex Sobre Alimentos y Nutrición para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que evalúe la necesidad o justificación tecnológica del CMB en las normas para productos de su competencia en las categorías de alimentos 13.1, 13.2, y 13.3. Estas normas para productos son CXS 72-1981, CXS 156-1987, CXS 73-1981, CXS 74-1981 y las directrices del Codex CXG 95-2022.

101. Sin embargo, el CCFA, en su 54.ª reunión, no incluyó los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1979) en la lista de textos del Codex que requerían justificación tecnológica del CCNFSDU, y señaló que CXG 9-1979 no era una norma para productos, sino que solo contenía principios para la adición de nutrientes a los alimentos, y que esta cuestión ya se había debatido ampliamente en el GT y se consideraba inadecuado solicitar orientación al respecto al CCNFSDU.

Recomendación 18

102. El CCFA, en su 54.ª reunión, ratificó la recomendación de incluir en la NGAA, en el trámite 2, las nuevas disposiciones propuestas contenidas en el Anexo 5 de CRD02, y señaló que estas disposiciones se distribuirían para que el GT sobre la NGAA establecido por el CCFA formulara observaciones.

CONCLUSIÓN GENERAL SOBRE EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

103. El CCFA, en su 54.ª reunión, acordó enviar a la CAC, en su 47.º período de sesiones:
- i. los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su adopción en los trámites 8 y 5/8, respectivamente, y las revisiones de las disposiciones adoptadas (Apéndice VI, Parte B)¹¹;
 - ii. las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su revocación (Apéndice VII, Parte B)¹²

¹⁰ CL 2023/46-FA; CX/FA 24/54/8 (respuestas a CL 2023/46-FA de Perú, República de Corea, Senegal, Reino Unido, FIVS, ISDI, OENOPPIA y OIV); CRD02 (Informe del GT presencial de la 54ª reunión del CCFA sobre la NGAA); CRD12 (Canadá, Kenya, Perú, República de Corea, Senegal); CRD17 (Sudáfrica); CRD19 (Rwanda); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

¹¹ Recomendaciones para la adopción derivadas de los temas 5a y 5b del programa

¹² Recomendaciones de revocación derivadas de los puntos 5a

- iii. los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios, respectivamente, para suspensión en la NGAA (Apéndice VIII)¹³, y
- iv. el anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su inclusión en la NGAA, en el trámite 2 a título informativo (Apéndice IX)¹⁴.

Otros asuntos

104. Colombia expresó su reconocimiento por las conclusiones propuestas sobre el uso del azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183), destacando los importantes beneficios de su inclusión en la NGAA para las comunidades indígenas de su país y la región de América Latina. Reconocer el azul de jagua (genipina-glicina) (SIN 183) como un recurso valioso y que su inclusión en la NGAA abriría nuevas oportunidades comerciales, impulsaría la conservación de la biodiversidad y la adopción de prácticas agrícolas sostenibles.

Trabajos para la 55.ª reunión del CCFA

GTE sobre la NGAA

105. El CCFA acordó establecer un GTE, presidido por los EE. UU. y que trabajaría solo en inglés, para considerar:
 - i. las respuestas formuladas por el CCFO en su 28.ª reunión sobre la justificación tecnológica del uso del extracto de pimentón (SIN 160c ii) en la CA 02.2.2 de la NGAA;
 - ii. la revocación de la disposición adoptada para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la CA 01.2.1;
 - iii. la disposición adoptada para el aspartamo (SIN 951) en la CA 07.1 para formular observaciones sobre la dosis de uso real y la aplicación de la nota alternativa;
 - iv. el proyecto y el anteproyecto de disposiciones, respectivamente, para los colorantes en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, así como las disposiciones adoptadas para los colorantes con la Nota 161 en las CA 01.0 a 08.0 y sus subcategorías, con la excepción de los colorantes tratados en los puntos i y ii *supra*, y
 - v. las disposiciones inscritas en el trámite 2 de la NGAA del Anexo 5 de CRD02.
106. El informe del GTE deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 55.ª reunión del CCFA.

GTp sobre la NGAA

107. El CCFA acordó establecer un GT, presidido por los EE. UU., que trabajaría solo en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la 55.ª reunión del CCFA (un día y medio) para examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
 - i. el informe del GTE sobre la NGAA, y
 - ii. las respuestas a la carta circular sobre las propuestas de disposiciones nuevas y/o revisadas de la NGAA.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)¹⁵

108. Bélgica, Presidente del GT durante la reunión sobre el SIN, presentó el informe (CRD04) y destacó las amplias recomendaciones que el este GT había presentado con respecto a: i) las modificaciones propuestas a las secciones 3 y 4 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); ii) las solicitudes de modificación del número SIN para la goma gelán en las especificaciones del JECFA; iii) los cambios consiguientes propuestos a la NGAA debido a la revisión del SIN; iv) el estado de la función de sustancia inerte para el ascorbato de sodio (SIN 301) y el estado de la ficocianina producida por bacterias para su uso como colorante azul.

¹³ Recomendaciones de suspensión relacionadas con los temas 5a y 5b del programa

¹⁴ Recomendaciones relacionadas con el tema 5b del programa

¹⁵ CL 2024/23-FA; CX/FA 24/54/9; CX/FA 24/54/9 Add.1 (respuestas a CL 2024/23-FA de Chile, Filipinas, Unión Europea e IFAC); CRD04 (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre el SIN); CRD04 (Presidencia del GTE); CRD13 (Kenya); CRD19 (Rwanda); CRD23 (IFT), CRD25 (Egipto); CRD26 (Federación de Rusia); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana), CRD29 (Burundi), CRD31 (IUFoST), CRD34 (Secretaría del Codex)

Debate

109. El CCFA examinó las recomendaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1.1

110. Un miembro pidió aclaraciones sobre: i) por qué se había aplicado el subíndice alfabético "a" a la lecitina de avena (SIN 322a) en lugar del subíndice numérico y si se utilizaría este enfoque en el futuro, y ii) si se había incluido el SIN 322a en las especificaciones actuales del JECFA.
111. La organización miembro aclaró que: i) aunque la lecitina de avena compartía similitudes con la lecitina (SIN 322(ii)) respecto a su origen, composición y función tecnológica, difería significativamente en cuanto a su proceso de producción; ii) la lecitina de avena era un aceite fraccionado con alto contenido de lípidos polares, producido a través de un proceso único que comprendía únicamente la extracción de agua y etanol; y iii) en la Unión Europea, la lecitina de avena estaba clasificada por separado de la lecitina debido a estas distinciones y se había utilizado un subíndice alfabético "a".
112. El Representante de la FAO señaló que las decisiones sobre la necesidad de establecer un número del SIN separado para cualquier aditivo determinado correspondía al CCFA. Había muchos aditivos disponibles comercialmente que diferían en su aplicación y otros aspectos. Las especificaciones para varios aditivos pueden establecerse si así se desea; sin embargo, era prerrogativa del CCFA considerar si era necesario establecer especificaciones separadas.

Conclusión sobre la recomendación 1.1

113. El CCFA, en su 54.^a reunión, ratificó la recomendación de modificar las secciones 3 y 4 de CXG 36-1986 para:
- i. añadir los glicolípidos (SIN 246), vinagre tamponado (SIN 267), lecitina de avena (SIN 322a), gelán (SIN 418), goma de gelán baja en acilo clarificada (SIN 418(ii)) y carbomer (SIN 1210) con cambio de SIN para la goma de gelán de 418 a 418(i), y
 - ii. modificar la clase funcional y los fines tecnológicos respectivos para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el manitol (SIN 421), el sesquicarbonato de sodio (SIN 500(iii)), el sulfato de calcio (SIN 516), el tiosulfato de sodio (SIN 539) y el almidón octenil succinato sódico (SIN 1450).

Recomendación 1.2

114. El CCFA ratificó la recomendación de pedir al JECFA que revisara el número del SIN para la goma gelán en las especificaciones del JECFA.

Recomendación 1.3

115. El CCFA ratificó la recomendación de considerar los cambios consiguientes para la NGAA mediante la revisión del número del SIN para la goma gelán de SIN 418 a SIN 418(i), señalando que esta revisión se incluiría en el informe (Apéndice VI, Parte C).
116. El CCFA también acordó las enmiendas consiguientes, propuestas por la Secretaría del Codex, a la *Lista de especificaciones del Codex para aditivos Alimentarios* (CXA 6-2023) y a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para los productos acuosos de coco - leche de coco y crema de coco* (CXS 240-2003), como se indica en CRD34. (Apéndice V, Parte D).

Recomendación 2

117. El CCFA ratificó la recomendación de no incluir la función de sustancia inerte para el ascorbato de sodio (SIN 301).

Recomendación 3

118. En el debate sobre la ficocianina, un miembro preguntó sobre la necesidad de la aprobación nacional como requisito para pedir la asignación de un número del SIN. Pidieron aclaración, señalando que su país solo permitía sustancias para uso como aditivos alimentarios si contaban con disposiciones adecuadas en la NGAA. Señalaron además que esta sustancia no tenía número del SIN ni una disposición en la NGAA y que, por lo tanto, no se podía autorizar su uso como aditivo en su país. En consecuencia, el cumplimiento del requisito de una aprobación nacional para esta sustancia no era viable.

119. La Presidencia del GT recordó que el SIN era un sistema armonizado de nomenclatura y que los miembros que autorizaran el uso del aditivo en ese país podían solicitar la inclusión de nuevos aditivos, como se indicaba en los Principios para los cambios y adiciones a la Sección 3 de *Nombres de clases y numeración internacional* sistema (CXG 36-1989) adjunto como anexo de la carta circular CL 2023/45-FA, porque las evaluaciones de nuevos aditivos dependían en gran medida del país que lo autorizaba y no había un sistema para revisar todos los documentos para su autorización.
120. El Representante de la FAO opinó que, en este caso en que la autorización del país era imposible, el CCFA debía encontrar una forma de avanzar para que el miembro pudiera presentar su solicitud.
121. El CCFA estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de mantener el actual nuevo proceso de solicitud del SIN, tal como figura en la carta circular; sin embargo, este caso debía considerarse excepcional y debía remitirse al GTE del SIN establecido por el CCFA, en su 54.ª reunión, para su ulterior consideración.

Conclusión final

122. El CCFA, en su 54.ª reunión, acordó enviar las propuestas para la revisión del *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) a la CAC para su adopción en el trámite 5/8 en su 47.º período de sesiones (Apéndice X).
123. El CCFA acordó también remitir las enmiendas consiguientes a los siguientes textos, debido al cambio del número del SIN para la goma gelán a SIN 418(i), a la CAC para su adopción en su 47.º período de sesiones:
- Norma para los productos acuosos de coco - leche de coco y crema de coco* (CXS 240-2003) (Apéndice IV, Parte D);
 - NGAA (Apéndice VI, Parte C), y
 - Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CXA 6-2023).
124. El CCFA acordó además establecer un GTE, presidido por los EE. UU. y que trabajaría solo en inglés, para considerar:
- las respuestas a una carta circular de petición de propuestas de cambios o adiciones a la Sección 3 de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) a fin de preparar una propuesta para recoger observaciones en el trámite 3;
 - eliminar la azodicarbonamida (SIN 927a), y
 - evaluar la información proporcionada por Chile sobre la ficocianina producida por bacterias para su uso como color azul, incluida la autorización en otros países.
125. El informe del GTE deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 55.ª reunión del CCFA.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A CL 2023/47-FA) (Tema 7 del programa)¹⁶

126. Kenya, Presidente del GT reunido durante la reunión sobre las prioridades, presentó el informe (CRD05), y señaló que además de los documentos disponibles para la 54.ª reunión del CCFA, la preparación de la Lista de prioridades de sustancias propuesta para evaluación por el JECFA (en adelante, la "lista de prioridades") también había tenido en cuenta las solicitudes de datos para las reuniones 98.ª, 99.ª y 100.ª del JECFA.
127. La Presidencia de dicho GT destacó los principales temas debatidos en el grupo que habían conducido a la lista de prioridades propuesta en CRD05, Anexo 1 (cuadros 1 y 2) y Anexo 2 (cuadros A, B y C).

Debate

128. El CCFA hizo suya la recomendación de incluir las sustancias de CRD05 (anexos 1 y 2) en la lista prioritaria del JECFA e hizo las siguientes aclaraciones, así como correcciones editoriales:

Palmitato de ascorbilo (SIN 304) y goma gelán con bajo contenido de acilo clarificado (SIN 418 (ii))

¹⁶ CL 2023/47-FA; CX/FA 24/54/10 (respuestas a CL 2023/47-FA de Japón, Perú, AMFEP, CCC, DSM, EUSFI, FoodDrinkEurope, IACM, IFAC, IOFI y NATCOL); CRD14 (China, Japón, Kenya, Perú, USP); CRD19 (Rwanda); CRD26 (Federación de Rusia); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD30 (GT presencial documento de trabajo preparado por la Presidencia de este grupo sobre la Lista de prioridades), CRD31 (IUFOST)

129. El CCFA observó una aclaración de que las solicitudes para el palmitato de ascorbilo (SIN 304) y la goma gelán, con poco acilo aclarado (SIN 418(ii))¹⁷, como se describe en el cuerpo principal de la DCR05 (quinto párrafo), deberían considerarse por separado, sobre la base de las solicitudes formuladas por el CCNFSDU, en su 43.ª reunión¹⁸. También se señaló que el JECFA, en su 87.ª reunión, ya había evaluado la inocuidad de la goma gelán de bajo acilo clarificada.

Palmitato de ascorbilo (SIN 304)

130. Un observador pidió que en una evaluación completa de la inocuidad del palmitato de ascorbilo (SIN 304) se incluyeran todos los usos alimentarios en el marco de la CA 13.0.
131. La Secretaría del JECFA/OMS aclaró que el JECFA se propondría hacer una evaluación completa de la inocuidad del palmitato de ascorbilo. La evaluación actual de la inocuidad tenía más de 50 años de antigüedad y no incluía una evaluación de la exposición.
132. El CCFA, en su 54.ª reunión, modificó la información general relativa al SIN 304 para aclarar que se llevaría a cabo una evaluación completa de la inocuidad, incluida una evaluación de la inocuidad que abordara el consumo en lactantes menores de 12 semanas de edad.

Goma gelán, de bajo acilo clarificada (SIN 418 (ii))

133. El CCFA tomó nota de la aclaración de que, en el caso de la goma gelán con bajo contenido de acilo clarificada (SIN 418 (ii)) únicamente se habían solicitado especificaciones para este aditivo alimentario.

Sucroglicéridos (SIN 474)

134. La disponibilidad de datos de sucroglicéridos (SIN 474) se amplió de diciembre de 2024 a diciembre de 2027 para armonizar con los otros dos aditivos alimentarios (es decir, los ésteres de sacarosa de ácidos grasos (SIN 473) y los oligoésteres de sacarosa tipo I y tipo II (SIN 473a)) ya que estos tres aditivos alimentarios estaban comprendidos en el grupo de los ÉSTERES DE SACAROSA y compartían una IDA de grupo (0-30 mg/kg, pc).

Glicósidos de esteviol

135. El CCFA, en su 54.ª reunión, modificó la disponibilidad de datos para esta sustancia hasta diciembre de 2024 y señaló la solicitud de un observador de que se considerara la posibilidad de incluir esta sustancia en la lista de peticiones de datos en las próximas reuniones del JECFA.

Otros asuntos

136. Se introdujeron los siguientes cambios de redacción en el Anexo 1, Cuadro 2, lista de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración, propuesta para su evaluación por el JECFA:
- rescisión de N.º 18 Ribonucleasa de *Penicillium citrinum* RP-4: El tipo de solicitud se revisó como "evaluación de la inocuidad" y "establecimiento de especificaciones" y el nombre del proveedor de datos debería actualizarse; y
 - revisión de N.º 19 Xilanasas de *Bacillus licheniformis* expresada en *Bacillus licheniformis*: La información del proveedor de datos se modificó "por determinar en la 55.ª reunión del CCFA".

Conclusión

137. El CCFA, en su 54.ª reunión, acordó:
- remitir la lista modificada de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA, para ratificación por la CAC, en su 47 período de sesiones (Apéndice XI); y a la FAO y la OMS para su seguimiento;
 - solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular para pedir información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA.

¹⁷ El número del SIN se asignó en relación con el tema 6 del programa, a la espera de su ratificación por la CAC en su 47.º período de sesiones

¹⁸ CX/FA 23/53/2 Add.2

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DIVERGENCIA ENTRE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA), LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS Y OTROS TEXTOS. DETERMINACIÓN DE CUESTIONES PENDIENTES (Tema 8 del programa)¹⁹

138. China, autora del documento de debate, hablando también en nombre de los coautores, el Canadá y la Unión Europea, presentó el tema, recordando que el CCFA, en su 53.^a reunión, había acordado preparar un documento de debate para determinar las cuestiones pendientes con respecto a evitar futuras divergencias entre la NGAA, las normas para productos y otros textos.
139. China destacó que el grupo de trabajo había realizado un análisis de los pasos y documentos actuales e identificado una serie de retos que contribuían a la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA, entre ellos: el *Manual de procedimiento* (MP), que no reconocía explícitamente a la NGAA como una única fuente de aditivos alimentarios; las medidas de ratificación y armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios realizadas en diferentes momentos; la introducción de notas XS en la NGAA a veces no tenía en cuenta las normas vigentes para productos; formulación de normas para productos que no cumplían plenamente con los requisitos del MP cuando se trataba de aditivos alimentarios. Sobre la base de este análisis se presentaron tres posibles opciones para hacer frente a estos retos, como se destacaba en CX/FA 24/54/11.

Debate

140. El CCFA mantuvo un breve debate y reafirmó el deseo de evitar la divergencia en el futuro entre la NGAA y las normas para productos; y reafirmó además que la NGAA debería ser la principal fuente de información sobre aditivos alimentarios dentro del Codex.
141. Se convino en general en que, en lugar de centrarse en las tres opciones propuestas que figuraban en el documento de debate, el CCFA debía examinar los problemas actuales de manera más amplia, centrándose en lo siguiente:
- En el futuro, cuando se concluyan los trabajos en curso de armonización, señalando que la valiosa experiencia adquirida durante las actividades de armonización en curso sería importante para afrontar posibles lagunas del MP, incluido el posicionamiento de la NGAA como fuente única de aditivos alimentarios en el Codex.
 - La manera de gestionar mejor las disposiciones sobre aditivos alimentarios tanto en las normas para productos como en la NGAA agilizando las relaciones entre el trabajo del CCFA y el de los comités sobre productos.
 - La determinación de los procesos que podrían permitir que la ratificación y la armonización/incorporación se lleven a cabo al mismo tiempo, teniendo en cuenta la necesidad de acatar el MP y, en particular, el párrafo 59.
142. El CCFA también señaló el apoyo de algunos miembros a diversas opciones.
143. La Secretaría del Codex llamó la atención del CCFA sobre los siguientes mecanismos del MP que podrían ayudar a hacer frente al reto de la divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA:
- El requisito de que el CCFA ratifique todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos antes de la publicación de cualquier norma.
 - El formato de las normas del Codex exige que la sección sobre aditivos alimentarios haga referencia a la sección correspondiente de la NGAA y que dicha disposición adopte la forma siguiente, es decir
"[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o enumerado en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma."

¹⁹ CX/FA 24/54/11; CRD15 (Canadá, Kenya, Senegal, Tailandia); CRD17 (Sudáfrica); CRD26 (Federación de Rusia); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST); CRD32 (Malasia); CRD35 (China y miembros interesados)

144. La Secretaría del Codex señaló además que los mecanismos mencionados en el MP podrían brindar una oportunidad al CCFA para asegurar que la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA se redujera significativamente.
145. La Presidencia alentó al CCFA a no limitarse a ningunas opciones específicas sino más bien trabajar juntos en forma más incluyente, y señaló la necesidad de una mayor consulta.
146. Tras un breve debate, el CCFA convino en que China, junto con los miembros y observadores interesados, celebrara consultas oficiosas sobre las cuestiones planteadas en el documento de debate y formulara propuestas viables sobre el camino a seguir para hacer frente a los retos encontrados que conducen a la divergencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios.
147. China presentó las propuestas de la consulta informal que figuran en CRD35, que fueron ratificadas por el CCFA.
148. La Presidencia reiteró que el objetivo principal de la actividad de armonización era tener una referencia única para los aditivos alimentarios en el Codex, y que el CCFA debería centrarse en cómo reducir al mínimo de la mejor manera la divergencia y falta de congruencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre la NGAA y las normas para productos, y reducir así la carga del trabajo de armonización.

Conclusión

149. El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó los siguientes objetivos para el trabajo de armonización:
 - fortalecer la NGAA como referencia única para los aditivos alimentarios;
 - reducir al mínimo la incorporación de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en las normas para productos en la medida de lo posible, y
 - asegurar que el trabajo de armonización se termine, y que todas las futuras disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios que elaboren los comités sobre productos o los regionales se incorporen en la NGAA.
150. El CCFA acordó solicitar a China como autor, y a Australia, el Brasil, el Canadá, la Unión Europea, Senegal y los Estados Unidos de América, en calidad de coautores:
 - i. Elaborar prácticas de trabajo, incluida la consideración de un documento de orientación, para la ratificación e incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios consideradas por los comités regionales de productos, a fin de asegurar que se realicen los cambios oportunos necesarios en la NGAA. Estas prácticas de trabajo estarían de acuerdo con el MP.
 - ii. Estas prácticas de trabajo incluirían información sobre la forma en que los comités sobre productos formulan propuestas al CCFA y la manera en que el CCFA las incorporará en la NGAA.
 - iii. Elaborar un plan de participación. El plan de participación incluiría la forma en que el CCFA interactúa con los comités sobre productos y regionales.
151. El CCFA señaló que el informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 55.^a reunión del CCFA.
152. El CCFA señaló que este podría ser un plan de dos años y que el CCFA, en su 56.^a reunión, podría establecer un GTe sobre esta cuestión con base en los debates celebrados durante su 55.^a reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA LA LEVADURA (tema 9 del programa)²⁰

153. La Presidencia recordó los antecedentes de la elaboración del documento de debate y señaló que en la 53.^a reunión del CCFA había habido un apoyo general para seguir elaborando el documento del proyecto con un ámbito de aplicación mejor definido orientado a la levadura de panadería, y también teniendo en cuenta las observaciones recibidas en esa reunión.
154. China, autora del documento de debate, en nombre de Francia, el Japón, Türkiye y la Confederación de Productores Europeos de Levadura (COFALEC), presentó el documento de debate junto con el documento del proyecto y destacó los cambios realizados en las diferentes secciones del documento del proyecto, señalando que el título y el ámbito de aplicación se habían afinado para centrarse en la levadura de panadería; la definición

²⁰ CX/FA 24/54/12; CRD16 (Canadá, Japón, Kenya, Marruecos, República de Corea); CRD17 (Sudáfrica); CRD20 (Cabo Verde); CRD21 (India); CRD24 (COFALEC); CRD25 (Egipto); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST)

y clasificación de los productos se dividieron en levadura líquida, fresca y seca, de acuerdo con su contenido de humedad; y se pudieron al día los datos sobre la importación y exportación de levadura a escala mundial.

155. China explicó además que las diferentes normas nacionales o regionales actuales para la levadura habían dado lugar a la creación de obstáculos técnicos al comercio, y que la elaboración de una norma del Codex ayudaría a reducir esos obstáculos, derivados de las numerosas normas nacionales para la levadura.
156. Los miembros y observadores expresaron su agradecimiento a China y a los coautores por haber preparado un documento de debate revisado y el documento del proyecto.

Debate general

157. El CCFA debatió las preguntas de los miembros sobre cómo la norma contribuiría a proteger la salud de los consumidores y resolver las preocupaciones sobre inocuidad de los alimentos, ya que no tenían conocimiento de ninguna preocupación relacionada con la inocuidad de los alimentos ni disputas relacionadas con el comercio de levadura de panificación, y pidieron la colaboración y el intercambio de información entre la Organización Internacional de Normalización (ISO) y el Codex para garantizar la armonización de las normas cuando se iniciara el nuevo trabajo.
158. Un observador destacó que la ISO se encontraba en etapas avanzadas de elaboración de una norma voluntaria mundial para la levadura de panadería fresca y seca, y que la mayoría de las características de calidad se habían incluido en el documento. No tenían conocimiento de que hubiera obstáculos comerciales ni problemas de inocuidad de los alimentos relacionados con la levadura y, por lo tanto, dudaban de la necesidad de elaborar una norma del Codex, ya que esto conduciría a una innecesaria duplicación del trabajo. Pidieron que se revisara la propuesta a la luz de los avances logrados en la norma ISO.
159. En respuesta a las preocupaciones planteadas, China explicó la diferencia de la ISO y la norma del Codex en lo que respecta a la membresía y el reconocimiento en los tratados de la Organización Mundial del Comercio (OMC), y la diferencia de objetivos.
160. La Secretaría del Codex alentó la cooperación entre la ISO y el Codex, con el fin de evitar incompatibilidades, y añadió que ambas organizaciones con diferentes membresías y sus correspondientes normas, podían ser diferentes en cuanto a su función.
161. Respecto a la cuestión de si el CCFA era el comité apropiado para llevar a cabo la tarea, China aclaró que esa responsabilidad era de la CAC, y destacó la historia del CCFA en la elaboración de normas para productos. Por ejemplo, el CCFA había formulado previamente normas como la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985).
162. Después de un debate general, el CCFA señaló el apoyo general al nuevo trabajo propuesto sobre la levadura de panadería; y luego revisó el documento del proyecto sección por sección. El CCFA acordó modificar la definición del producto suprimiendo la expresión “como ejemplo”, que podría interpretarse en el sentido de que otras especies de levadura quedaban cubiertas por esta norma.

Conclusión

163. El CCFA, en su 54.ª reunión, acordó:
 - i. presentar a la CAC, en su 47.º período de sesiones, el Documento de proyecto sobre la elaboración de una norma para la levadura de panadería (Apéndice XIII) con miras a la aprobación del nuevo trabajo, y
 - ii. establecer un GTe presidido por China y copresidido por Francia y Türkiye, que trabajaría en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, un anteproyecto de norma para la levadura de panadería a fin de distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3 y examinarlo en la próxima reunión.
164. El CCFA, en su 54.ª reunión, señaló que el informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 55.ª reunión del CCFA.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 10 del programa)

165. El CCFA tomó nota de que no se habían propuesto otros asuntos.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 11 del programa)

166. Se informó al CCFA de que la 55.ª reunión se celebraría del 24 al 28 de marzo de 2025 y que los acuerdos finales estarían sujetos a la confirmación del gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Yongxiang Fan
Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing China

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Hao Ding
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing China

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Smail Halfaoui
Conseiller des Affaires Etrangères.
Ministère des Affaires Etrangères et de la
Communauté Nationale à l'Etranger.

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Dr Mark Fitzroy
Senior Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand

AUSTRIA - AUTRICHE

Mr Andreas Gufler
Expert
Federal Ministry Social Affairs, Health, Care and
Consumer Protection
Vienna

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Christine Vinx
Food Safety Expert
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Brussels

Mrs Elien De Boeck
Regulatory Expert
Federal Public Service of Health, Food Chain
Safety and Environment
Brussels

Mr Marc Leguen De Lacroix
Political Administrator
Council of the European Union
Bruxelles

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Rebeca Almeida Silva
Regulatory and Health Surveillance Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
Brasília

Ms Milene Cristine Cé
Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA

Ms Morgana Márcia De Assis Faria
Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA

Ms Luana De Castro Oliveira
Specialist in Regulation and Health Surveillance
ANVISA (Brazilian Health Regulatory Agency)

Mr Eduardo Yassue Nascimento Silva
Scientific and Regulatory Affairs Senior Manager
ABIA – Brazilian Association of Food Industries
São Paulo

CABO VERDE

Mrs Edira Baptista
Técnico de Regulação da ERIS
ERIS
Praia

CANADA - CANADÁ

Dr Robin Churchill
Director, Bureau of Chemical Safety
Health Canada
Ottawa

Mr Steve Theriault
Senior Scientific Evaluator
Health Canada
Ottawa

CHILE - CHILI

Mr Gustavo Díaz Hidalgo
Cónsul General
Ministerio de Relaciones Exteriores
Chengdú

CHINA - CHINE

Dr Jianbo Zhang
Researcher Associate
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Mr Zhutian Wang
Deputy Director
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Mrs Xiaoning Qi
Director of Food Safety Standard Division,
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Risk Assessment
National Health Commission of the People's
Republic of China

Mrs Jiongqian Pang
Consultant L3 of Food Safety Standard Division,
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Risk Assessment
National Health Commission of the People's
Republic of China

Dr Zhiqiang Zhang
Vice President
China Health Care Association
Beijing

Mrs Jiyue Zhang
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Mrs Fang Gao
Division Director
Center of Agro-product Safety and Quality,
Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.C
Beijing

Ms Yuting Guo
Staff
Standards and Quality Center of National Food
and Strategic Reserves Administration
Beijing

Dr Xiaozhe Qi
Deputy Division Director/Doctor
Standards and Quality Center of National Food
and Strategic Reserves Administration
Beijing

Mrs Yunxia Chen
Assistant Agronomist
Center of Agro-product Safety and Quality,
Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.C
Beijing

Mr Jian Du
Senior Engineer/Secretary General
China Food Additives & Ingredients Association
Beijing

Prof Ming Liu
Professor Engineer/Deputy Director
China National Research Institute of Food &
Fermentation Industries
Beijing

Mr Chi Tat Ray Hung
Senior Chemist (Risk Assessment)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Ms Sosanna Sm Wong
Scientific Officer (Food Additive)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Ms Man Cheng Ip
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food
Safety, Municipal Affairs Bureau (IAM), Macao
SAR
Macao

Ms U Seong Ng
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food
Safety, Municipal Affairs Bureau (IAM), Macao
SAR
Macao

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Daniel Mesa Salazar
Primer Secretario
Embajada de Colombia en China/Ministerio de
Relaciones Exteriores
Beijing

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Rommel Aníbal Betancourt Herrera
Presidente del Comité Coordinador FAO/OMS
para América Latina y El Caribe
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoonosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Tareq Elhouby
Chairman
National Food Safety Authority
Cairo

EL SALVADOR

Mr Rene Adelio Laínez Guevara
Técnico
Ministerio de Salud
San Salvador

ESTONIA - ESTONIE

Mrs Joanna-maria Usar
Chief Specialist
Ministry of Regional Affairs and Agriculture
Tallinn

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Sébastien Goux
Deputy Head of Unit
European Commission
BRUSSELS

Ms Catherine Evrevin
Administrator
European Commission
Brussels

Mr Jiri Sochor
Head of Sector
European Commission
Brussels

FRANCE - FRANCIA

Mr Guillaume Darolles
Chargé de développement
Ambassade de France en Chine

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Ingrid Brand
Deputy Head of Unit
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

GHANA

Mrs Maureen Audrey Lartey
Director
Food and Drugs Authority
Accra

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Deksa Presiana
Senior Food Regulator of Directorate of
Processed Food Standardization
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

Mrs Suci Chaerunnisa
Pharmaceutical dan Food Supervisor
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

Mrs Ida Farida
Staff
Indonesian Food and Drug Authority
Central Jakarta

Mrs Ari Ariefah Hidayati
Health Administrator
Ministry of Health Republic of Indonesia
Jakarta

Ms Ni Made Ayu Rahmawati
Head Division of Domestic Cooperation
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

Ms Nesha Prm Sitompul
Pharmaceutical and Food Control Officer
The Indonesian FDA
Jakarta

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Abolfazl Raoufi
General Director and CCFA Member in Iran
Ministry of Agriculture
Tehran

ITALY - ITALIE - ITALIA

Dr Francesca Ponti
Official
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yoshihiko Sano
Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Dr Shimmo Hayashi
Fellow
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Ms Asuka Horigome
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Rieko Imabayashi
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Makiko Kashiwagi
Assistant Director
National Tax Agency
Chiyoda-Ku, Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki
Section Chief
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Mr Akihide Kuramoto
Chief
National Tax Agency
Chiyoda-Ku, Tokyo

Mr Goro Maruno
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Masahiko Matsumura
Technical Advisor
Japan Food Additives Association
Tokyo

Ms Satomi Nagai
Technical Officer
Cabinet Office
Tokyo

Ms Kanako Sasaki
Deputy Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Mr Yoshihiro Takeda
Deputy Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

KENYA

Mr Peter Mutua
Manager, Food Standards
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Eng Amine Mekkioui
Engineer in Food Process Regulation
National Food Safety Office
Rabat

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Lotte Bronswijk
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
The Hague

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
Principal Adviser Composition
Ministry for Primary Industries
Wellington

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Sule Idi Dafang
Director
Federal Ministry of Industry, Trade and
Investment
Abuja

PERU - PÉROU - PERÚ

Mrs Mirtha Sachun Segura
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica
Nacional de Aditivos alimentarios del Codex
DIGESA
Lima

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr John Mark Tan
Chairperson
NCO Sub-Committee on Food Additives (SCFA)
National Codex Organization
Muntinlupa City

Ms Marites Directo
Member
Sub-Committee on Food Additives (SCFA)
National Codex Organization

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Agnieszka Sudol
Deputy Chief Inspector
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Malgorzata Klak-Sionkowska
Senior Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

REPUBLIC OF KOREA – RÉPUBLIQUE DE CORÉE – REPÚBLICA DE COREA

Dr Sung-Kwan Park
Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Mrs Seung Yi Hong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Dajung Jung
Assistant Director
National Agricultural Products Quality
Management Service (NAQS)

Prof Young Jun Kim
Associate Professor
Seoul National University of Science &
Technology
Seoul

Dr Ji Young Kim
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Jihye Lee
Researcher
National Agricultural Products Quality
Management Service (NAQS)

Dr Jaemyoung Oh
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Choonshik Shin
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

**RUSSIAN FEDERATION –
FÉDÉRATION DE RUSSIE –
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Ms Vera Pavlicheva
Chief Expert
Federal Service for Surveillance on Consumer
Rights Protection and Human Well-being
Moscow

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE –
ARABIA SAUDITA**

Mr Fawzi Alhamdan
Regulatory and Standards Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Bayan Altoaimi
Senior Risk Assessment Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
President
Comité national du Codex Alimentarius
Dakar

Mr Aliou Ba
Chef de division
Direction des Industries de Transformation de la
Pêche (DITP)
DAKAR

Dr Raphael Coly
Expert SSA
Comité National Codex
Dakar

Mrs Ndeye Yacine Ndiaye
Conseillère Qualité
Institut de Technologie Alimentaire
Dakar

Mrs Safietou Sabaly Diallo
Chef de Bureau
Direction Protection des Végétaux
Dakar

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Zan Xin Chin
Senior Scientist
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Fang Min Soon
Scientist
Singapore Food Agency
Singapore

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Juan Manuel Delgado Galán
Jefe del Servicio de Normativa Técnica
Organismo Autónomo Agencia Española de
Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN-OA)-
Ministerio de Consumo
Madrid

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Martin Haller
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mrs Oratai Silapanapaporn
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Mrs Wannee Aupaiboon
Scientist, Expert Level
Ministry of Higher Education, Science, Research
and Innovation
Bangkok

Ms Sirirat Khundam
Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration
Nonthaburi

Ms Yupa Laojindapun
Director of the Office of Standard Development
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Dr Jutathip Lapviboonsuk
Scientist, Senior Professional Level
Ministry of Higher Education, Science, Research
and Innovation
Bangkok

Ms Huai Hui Lee
Director
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Mr Theerayut Lertthitvong
Board of Food and Beverage Industry Group
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Mr Ekkaphop Nimlek
Scientist, Professional Level
Ministry of Higher Education, Science, Research
and Innovation
Bangkok

Ms Maneenuch Santinipanon
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Ms Porntip Siriruangsakul
Trade and Technical Manager
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Mr Pramook Takiankam
Deputy Director
Thai Frozen Foods Association
Bangkok

TÜRKIYE

Dr Oya Sipahioglu
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Mr Adam Hardgrave
Head of Food Additives, Flavourings and Contact
Materials
Food Standards Agency
London

Mrs Nasreen Shah
Food Additives Policy Advisor
Food Standards Agency

UNITED STATES OF AMERICA – ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr Daniel Folmer
Review Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

Dr Lashonda Cureton
Lead Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, Maryland

Dr Katie Overbey
Regulatory Review Scientist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Dr Lauren Viebrock
Regulatory Review Scientist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Mr Chih-Yung Wu
International Trade Specialist
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
Washington, D.C.

VIET NAM

Mr Xuan Truong Nguyen
Official
Ministry of Health
Hanoi

Mrs Thi Minh Ha Nguyen
Director
Viet Nam Food Administration
Hanoi

Mrs Thi Bang Tuyet Tran
Scientific Regulatory Affair Manager
Coca Cola Southeast Asia, Inc
Ho Chi Minh

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Mrs Alejandra Díaz
Agricultural Health and Food Safety Specialist
Inter-American Institute for Cooperation on
Agriculture
San José

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA
VIGNE ET DU VIN (OIV)**

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Director
OIV
Dijon

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES
NATURELLES (AIDGUM)**

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Dr Karima Kendall
Director
Calorie Control Council
Washington

**CONFEDERATION OF EUROPEAN YEAST
PRODUCERS (COFALEC)**

Mr Sherlock Jiang
Food Safety & QA Manager, ABF China
COFALEC

Mr Weidong Pan
Food safety & Quality Director, ABMauri-Wilmar
COFALEC

Mr Torsten Pietsch
Manufacturing and Technology Director EMEA
COFALEC
PARIS

Mr Patrice Ville
Regulatory Affairs Director
COFALEC
PARIS

Mrs Jennifer Wang
Regulatory affairs Manager, ABMauri-Wilmar
COFALEC

Mr Steven Zhou
Chief Regulatory Officer of Greater China
COFALEC

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY
FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU
SPECIALTY FOOD INGREDIENTS)**

Dr Dirk Cremer
Senior Regulatory Affairs Lead
DSM-Firmenich

Mr Huub Scheres
Member
EU Specialty Food Ingredients

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Mr Henry Cheng
Manager, Regulatory Innovation, Global
Regulatory
Fonterra

Ms Nara He
RA Manager
Ingredion

Ms Liz Li
Sr. Regulatory Affairs Specialist
Yili

Mr Leon Liu
Regulatory Affairs Associate Director
Pepsico

Ms Shelly Shen
Scientific & Regulatory Affairs Director
Coca-cola

Ms Liza Tan
Head of Scientific and Regulatory Affairs
Food Industry Asia

Ms Cheryl Wu
Regulatory Affairs Senior Manager
Pepsico

Mr Cyrus Yeong
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia

Ms Shanshan Yu
Senior RSA Manager
Nestle

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR
MANUFACTURERS (IACM)**

Ms Sarah Codrea
Executive Director
IACM

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF
DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms Cynthia Rousselot
Director
IADSA
London

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Ms Farida Mohamedshah
Senior Vice President
International Confectionery Association (ICA-IOCCC)

Ms Eleonora Alquati
Regulatory and Scientific Affairs Senior Manager
ICA
Bruxelles

Ms Lily Xu
Director, APAC Scientific & Regulatory Affairs
Wrigley

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Dr Maia Jack
Chief Science & Regulatory Officer
American Beverage Association
Washington, DC

Mr Tlou Mokoale
Director, Southern & East Africa
Coca-Cola South Africa (Pty) Ltd
Johannesburg

Dr Sachin Bhusari
Senior Manager
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

Ms Jacqueline Dillon
Senior Manager
PepsiCo, Inc.

Ms Kitty Wang
Director
PepsiCo China
Shanghai

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA
Brussels

Mrs Kelly Almond-Abatte
Chief Scientist
Mars Inc.
Chicago

Mrs Candy Juanhong Cai
Regulatory Affairs Manager
Mars Wrigley China

Mrs Jenny Xin Li
Legal Counsel
ICGA
Shanghai

Mr Karl Zhou
Senior Manager
Mondelez International (China)
Shanghai

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant
Danish Agriculture and Food Council
Aarhus

Mr Yoshinori Komatsu
Manager, Technology Dept. Production Div.
Meiji Co., Ltd
Tokyo

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Ms Andrea Bosse
Senior Regulatory Affairs Manager
Lanxess Corporation

Mr Carl Bao
Regulatory Affairs Manager Asia Pacific
CP Kelco

Ms Abbie He
APAC Regulatory Affairs Consumer Solutions
Lanxess Corporation

Mr Andy Peng
Senior Manager, China Regulatory Affairs Team
Leader
IFF

Ms Yingying Song
APAC Team Lead, Regulatory Affairs
FoodChain ID

Ms Cherry Wang
Associate Regulatory Affairs Director
Kerry

Ms Sienna Wang
Regulatory Supervisor
Kerry

Ms Judy Wen
Director, Head of ASPAC Regulatory Affairs
IFF

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Mrs Isolde Aubuchon
Technical Director
ABM Cocktails
New Albany

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Dr David Hammond
IFU Legislation Commission Chair
International Fruit & Vegetable Juice Association
Paris

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Komura
Senior Advisor
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

Ms Yoko Kuriyama
Principal Representative
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

Ms Yuko Masuda
Member
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Stephane Vidry
Global Executive Director
ILSI - International Life Sciences Institute
Washington D.C.

Prof Hsiu-ling Chen
Professor
National Cheng Kung University
Tainan City

Dr Shuichi Chiba
DVM, PhD, Executive officer
San-Ei Gen F.F.I., Inc.
Toyonaka-city, Osaka

Prof Chih-Yao Hou
Professor
National Kaohsiung University of Science and Technology
Kaohsiung City

Prof Chang-Wei Hsieh
Distinguished Professor
National Chung Hsing University
Taichung City

Prof Tin Chen Hsu
Vice Chairperson
ILSI Taiwan
Taipei City

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Ms Priya Arora
Manager-Regulatory Affairs ASPAC
IOFI
Brussels

Mr Sven Ballschmiede
Executive Director
IOFI
Brussels

Mrs Fanny Liu
Sr Regulatory Manager
IOFI
Brussels

Dr Sean Taylor
Scientific Director
IOFI
Washington DC

Ms Jing Yi
Director Advocacy and Regulatory Affairs
IOFI
Brussels

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council

Ms Wendy Gao
Regulatory Affairs Director - North Asia
Cargill

Ms Kate Min Jiang
Director
DSM-Firmenich
Shanghai

Mrs Padma Ranganathan
Senior Manager Global Scientific and Regulatory Affairs
Ingredion Incorporated

Mr Jakub Rusek
Associate Director
Kellen Europe

Ms Maria Wang
Association Manager
Kellen Asia

Ms Jean Xu
Vice President
Kellen Asia

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI
Brussels

Ms Evangelia Mavromichali
Regulatory Affairs Officer
ISDI
Brussels

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFoST)

Prof Samuel Godefroy
Chief Operating Officer GForSS/President Elect
IUFoST
IUFoST
Quebec

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Mrs Nicola Leinwetter
Codex expert
NATCOL
Brussels

Mrs Valerie Rayner
Chair Working Group Codex
Natural Food Colours Association (NATCOL)
Brussels

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

Mr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Angeliki Vlachou
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

**WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Kim Petersen
Scientist
World Health Organization (WHO)
Geneva

CCFA SECRETARIAT

Ms Jing Tian
Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Ms Hanyang Lyu
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment

Ms Wanqing Guo
Graduate Student
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Ms Ying Niu
Graduate Student
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Jaewoo Park
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Riri Kihara
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Apéndice II

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE Y OTRAS RECOMENDACIONES FORMULADAS POR EL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) EN SUS REUNIONES 96.^a Y 97.^a

(a título informativo y de adopción de medidas)

PARTE A: 96.^a reunión del JECFA

Cuadro 1: Aditivos alimentarios con evaluación toxicológica o considerados para establecer especificaciones en la 96.^a reunión del JECFA

N.º SIN	Aditivo alimentario	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Medidas recomendadas por el CCFA
951	Aspartamo	<p>El JECFA evaluó los estudios bioquímicos, toxicológicos y epidemiológicos sobre el aspartamo, sus metabolitos y los productos de degradación disponibles desde la evaluación anterior del JECFA. El JECFA también evaluó estimaciones de la exposición alimentaria al aspartamo por primera vez.</p> <p>Después de la exposición oral, el aspartamo se hidroliza completamente en el tracto gastrointestinal de humanos y animales en tres metabolitos: fenilalanina, ácido aspártico y metanol. Por lo tanto, el JECFA reafirmó que no hay exposición sistémica al aspartamo después de la exposición alimentaria. La fenilalanina, el ácido aspártico y el metanol también se liberan de los alimentos comúnmente consumidos por la hidrólisis enzimática catalizada.</p> <p>Después de la hidrólisis presistémica del aspartamo, estas sustancias entran en la circulación sistémica en niveles inferiores a los derivados del consumo de alimentos comunes. El JECFA observó que, en los estudios de la exposición oral al aspartamo en humanos a dosis hasta la IDA actual, no se habían producido aumentos en las concentraciones plasmáticas de los metabolitos del aspartamo.</p> <p>El JECFA concluyó que no había preocupación por la genotoxicidad de la exposición oral al aspartamo.</p> <p>El JECFA evaluó los datos de doce estudios de carcinogenicidad oral del aspartamo e identificó deficiencias en todos ellos. El JECFA observó que todos los estudios, aparte de los de Soffritti <i>et al.</i> (1–4) ¹ mostraron resultados negativos. El JECFA consideró los resultados positivos de Soffritti y sus colegas, señalando que había limitaciones en el diseño, ejecución, documentación e interpretación del estudio. En particular, esto se debió al uso de un protocolo de prueba en el que se permitió a la mayoría de los animales alcanzar la muerte natural.</p>	<p>Téngase en cuenta la conclusión del JECFA en que reafirmó su IDA previamente establecida de 0 – 40 mg/kg pc para el aspartamo.</p> <p>Ténganse en cuenta las especificaciones revisadas para el aspartamo (véase CX/FA 24/54/4).</p>

¹ Soffritti M, Belpoggi F, Degli Esposti D, Lambertini L. Aspartame induces lymphomas and leukaemias in rats. *EUR J Oncol.* 2005;10:107–16.

Soffritti M, Belpoggi F, Degli Esposti D, Lambertini L, Tibaldi E, Rigano A. First experimental demonstration of the multipotential carcinogenic effects of aspartame administered in the feed to Sprague-Dawley rats. *Environ Health Perspect.* 2006;114:379–85. doi:10.1289/ehp.8711.

Soffritti M, Belpoggi F, Tibaldi E, Esposti DD, Lauriola M. Life-span exposure to low doses of aspartame beginning during prenatal life increases cancer effects in rats. *Environ Health Perspect.* 2007;115:1293–7. doi:10.1289/ehp.10271.

Soffritti M, Belpoggi F, Manservigi M, Tibaldi E, Lauriola M, Falcioni L, Bua L. Aspartame administered in feed, beginning prenatally through life span, induces cancers of the liver and lung in male Swiss mice. *Am J Ind Med.* 2010;53:1197–206. doi:10.1002/ajim.20896.

N.º SIN	Aditivo alimentario	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Medidas recomendadas por el CCFA
		<p>Como resultado, la interpretación de estos estudios se complicó por los aumentos conocidos en la aparición de cáncer con el envejecimiento. El JECFA opinó que los resultados de los estudios de Soffritti <i>et al.</i>² tienen una importancia incierta y, por lo tanto, no pueden utilizarse para la evaluación del riesgo del aspartamo. El JECFA concluyó que el estudio de carcinogenicidad realizado por Ishii <i>et al.</i> estaba cerca de cumplir con las directrices de las pruebas actuales y mostró resultados negativos. El JECFA revisó varios estudios publicados recientemente que investigaron posibles mecanismos que pueden ser relevantes para la inducción del cáncer, incluyendo el estrés oxidativo. Los estudios que documentaron cambios en los marcadores de estrés oxidativo tuvieron limitaciones en su diseño. El JECFA señaló que no se observaron cambios histopatológicos que cabría esperar del estrés oxidativo prolongado en otros estudios de toxicidad a corto y largo plazo del aspartamo.</p> <p>Con base en los resultados negativos del estudio de Ishii <i>et al.</i> al igual que los otros estudios de carcinogenicidad negativos, sin preocupación por la genotoxicidad y la falta de un mecanismo plausible por el cual la exposición oral al aspartamo pudiera inducir cáncer, el JECFA concluyó que no había preocupación por la carcinogenicidad en animales por la exposición oral al aspartamo.</p> <p>El NOAEL en estudios de toxicidad para la reproducción y el desarrollo de una o dos generaciones en ratas fue de 4 000 mg/kg pc al día, la dosis más alta. El NOAEL de toxicidad para el desarrollo en ratones fue de 5 700 mg/kg pc al día, la dosis más alta probada. Por lo tanto, el JECFA concluyó que el aspartamo no era una sustancia tóxica para la reproducción o el desarrollo en los animales.</p> <p>El JECFA evaluó datos de ensayos controlados aleatorios (ECA) y estudios epidemiológicos para examinar la asociación entre el consumo de aspartamo y ciertos efectos en la salud, como el cáncer, la diabetes tipo 2 (T2D) y otros puntos de valoración de la salud no cancerosos en humanos.</p> <p>El JECFA observó que se habían notificado aumentos estadísticamente significativos de algunos cánceres, como los hepatocelulares, de mama y hematológicos (linfoma no Hodgkin y mieloma múltiple), en algunos estudios de cohortes realizados con aspartamo o bebidas que contenían aspartamo como endulzante intenso. Sin embargo, no se observó una asociación consistente entre el consumo de aspartamo y un tipo específico de cáncer. Todos los estudios tienen limitaciones con respecto a su evaluación de la exposición y, en</p>	

² Ishii H, Koshimizu T, Usami S, Fujimoto T. Toxicity of aspartame and its diketopiperazine for Wistar rats by dietary administration for 104 weeks. *Toxicology*. 1981;21(2):91–4. doi:10.1016/0300-483x(81)90119-0.

N.º SIN	Aditivo alimentario	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Medidas recomendadas por el CCFA
		<p>muchos estudios, particularmente con respecto al aspartamo frente a los edulcorantes intensos en general. No se puede descartar la causalidad inversa, el azar, el sesgo y la confusión por factores socioeconómicos o de estilo de vida, o el consumo de otros componentes dietéticos. En general, el JECFA concluyó que las pruebas de una asociación entre el consumo de aspartamo y el cáncer en humanos no son convincentes.</p> <p>Varios estudios que evaluaron los efectos del consumo de aspartamo en la T2D y otros puntos de valoración de la salud no cancerosos en humanos mostraron resultados inconsistentes. Por ejemplo, los ECA mostraron respuestas glucémicas reducidas después del consumo de aspartamo, mientras que en estudios epidemiológicos el consumo de aspartamo se asoció con un mayor riesgo de T2D. El JECFA señaló que los resultados de los estudios epidemiológicos podían estar sesgados por la forma en que se identificaban los casos de T2D (medicamentos específicos y diagnóstico médico autoinformado). Por lo tanto, el JECFA concluyó que las pruebas de una asociación entre el consumo de aspartamo y los puntos de valoración de la salud no cancerosos evaluados no son convincentes.</p> <p>En general, el JECFA llegó a la conclusión de que no había pruebas convincentes de datos experimentales en animales o humanos de que el aspartamo tuviera efectos adversos después de la ingesta. Esta conclusión se sustenta en la información de que el aspartamo se hidroliza completamente en el tracto gastrointestinal en metabolitos que son idénticos a los absorbidos después del consumo de alimentos comunes, y que ningún aspartamo entra en la circulación sistémica. El JECFA llegó a la conclusión de que los datos evaluados en la presente reunión no indicaban razón alguna para cambiar la IDA establecida previamente de 0 - 40 mg/kg pc para el aspartamo. Por lo tanto, el JECFA reafirmó la IDA de 0 – 40 mg/kg pc para el aspartamo en la presente reunión.</p> <p>El JECFA determinó que las estimaciones de la exposición alimentaria al aspartamo en una media de hasta 10 mg/kg pc por día para los niños y 5 mg/kg pc por día para los adultos, y para las altas exposiciones dietéticas hasta 20 mg/kg pc por día para los niños y 12 mg/kg pc por día para los adultos, eran apropiadas para la presente evaluación.</p> <p>El JECFA señaló que estas estimaciones de exposición alimentaria no exceden la IDA. Por lo tanto, el JECFA concluyó que la exposición dietética al aspartamo no plantea un problema de salud.</p>	

Cuadro 2. Aromatizantes evaluados en la 96.ª reunión del JECFA

Los aromatizantes se evaluaron con el procedimiento revisado para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes.

A. Ésteres de alcoholes primarios alifáticos acíclicos con ácidos alifáticos acíclicos de cadena ramificada

Aromatizante	N.º	Especificaciones:	Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
4-metilpentilo 4-metilvalerato	2280	N	No hay problema de inocuidad
5-acetato de metilhexilo	2281	N	No hay problema de inocuidad
4-metilpentilo isovalerato	2282	N	No hay problema de inocuidad
4-metilpentanoato de etilo	2283	N	No hay problema de inocuidad
2-etilbutirato de etilo	2284	N	No hay problema de inocuidad
2-etilhexanoato de etilo	2285	N	No hay problema de inocuidad

N: Nuevas especificaciones.

B. Derivados bencílicos hidroxil y alcoxi-sustituídos

Aromatizante	N.º	Especificaciones:	Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
2-etoxi-4-(hidroximetil)fenol	2271	N	No hay problema de inocuidad
2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato de 2-fenoxietilo	2272	N	No hay problema de inocuidad
2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato de 3-fenilpropilo	2273	N	No hay problema de inocuidad
Acetato de etilo -2-(4-hidroxi-3-metoxifenilo)	2274	N	No hay problema de inocuidad
Salicilato de <i>cis</i> -3-hexenilo	2275	N	No hay problema de inocuidad
2-Hidroxiopropanoato de 4-formil-2-metoxifenilo	2276	N	No hay problema de inocuidad
2-Hidroxi-4-metoxibenzaldehído	2277	N	No hay problema de inocuidad
Ácido 3,4-dihidroxibenzoico	2278	N	No hay problema de inocuidad
Ácido 3-hidroxibenzoico	2279	N	No hay problema de inocuidad

N: Nuevas especificaciones.

PARTE B: 97.^a reunión del JECFACuadro 1. Aditivos alimentarios con evaluación toxicológica o considerados para establecer especificaciones en la 97.^a reunión del JECFA

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Medidas recomendadas por el CCFA
171	Dióxido de titanio (TiO ₂)	<p>El JECFA examinó otros estudios toxicológicos pertinentes para la evaluación de la seguridad del SIN 171 que investigaban la toxicocinética, la toxicidad aguda, la toxicidad a corto plazo, la toxicidad a largo plazo y la carcinogenicidad, la genotoxicidad y la toxicidad para la reproducción y el desarrollo, así como estudios especiales sobre el potencial de iniciación/promoción a corto plazo del cáncer de colon.</p> <p>El JECFA identificó varios materiales de ensayo TiO₂ que se consideraron representativos del SIN 171. Además, el JECFA reconoció que se habían llevado a cabo un gran número de estudios toxicológicos utilizando materiales de ensayo, incluidas nanopartículas, que tenían distribuciones de tamaño y propiedades fisicoquímicas no comparables a las del SIN 171. Estos estudios sobre materiales no representativos fueron evaluados por el JECFA, pero se concluyó que no eran pertinentes para la evaluación de seguridad del SIN 171.</p> <p>El JECFA observó que el SIN 171 se absorbía poco en el tracto gastrointestinal de ratones y ratas. No se observaron efectos adversos en estudios a corto plazo en ratones y ratas que recibieron SIN 171 en la dieta, con NOAEL de 15 000 mg/kg pc por día y 5 000 mg/kg pc por día en ratones y ratas, respectivamente, las dosis más altas probadas. El JECFA observó que los datos disponibles no proporcionaban pruebas convincentes de genotoxicidad del SIN 171, pero reconoció las limitaciones de las metodologías actuales con respecto a los ensayos de partículas poco solubles. Aunque había incertidumbres en los datos de genotoxicidad, el JECFA tuvo en cuenta el hecho de que el SIN 171 no era carcinogénico en estudios de dos años realizados adecuadamente en ratones y ratas a dosis de hasta 7 500 mg/kg pc por día en ratones y 2 500 mg/kg pc por día en ratas, las dosis más altas probadas. No hubo pruebas de toxicidad para la reproducción o el desarrollo en los estudios realizados en ratas a dosis de SIN 171 de hasta 1 000 mg/kg pc por día, las dosis más altas analizadas.</p>	<p>Téngase en cuenta la conclusión del JECFA en que reafirmó la IDA establecida anteriormente “no especificada” para el dióxido de titanio.</p> <p>Cabe destacar las nuevas especificaciones del JECFA para el dióxido de titanio (véase CX/FA 24/54/4).</p>

N.º SIN	Aditivos alimentarios	Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de inocuidad e información sobre la exposición alimentaria	Medidas recomendadas por el CCFA
		<p>Los estudios disponibles en humanos y el análisis post mortem de tejidos sugieren que la biodisponibilidad oral de TiO₂ en humanos es muy baja. El JECFA señaló que en la actualidad no había estudios epidemiológicos que permitieran extraer conclusiones con respecto a la asociación entre la exposición alimentaria al SIN 171 y los efectos sobre la salud humana.</p> <p>En la 97.^a reunión del JECFA, el JECFA estimó la exposición alimentaria al SIN 171. Sobre la base de las estimaciones consideradas, el JECFA seleccionó para la evaluación una estimación de exposición elevada al SIN 171 de 10 mg/kg pc por día. Teniendo en cuenta la muy baja absorción oral del SIN 171, y en ausencia de cualquier riesgo identificable asociado al SIN 171 en la alimentación, el JECFA reafirmó la IDA “no especificada” establecida en la décima tercera reunión.</p>	

Cuadro 2. Aromatizantes evaluados en la 97.^a reunión del JECFA

Los aromatizantes se evaluaron con el procedimiento revisado para la evaluación de inocuidad de los agentes aromatizantes.

A. Alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales

El JECFA decidió no examinar el ácido succínico (N.º 2307) porque anteriormente se había evaluado como aditivo alimentario en la 29.^a reunión; en esa reunión, el JECFA llegó a la conclusión de que el ácido succínico no representa un peligro en las dosis en que es probable que se utilice como aditivo alimentario, debido a su función normal en el metabolismo.

El JECFA no pudo evaluar los aromatizantes N.º 1973 y 1988. Sólo se habían presentado resúmenes de los estudios sin los informes originales completos para la evaluación del N.º 1973, y no se habían presentado datos para el N.º 1988.

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
(±)-6-Metoxi-2,6-dimetilheptanal	2308	N	No hay problema de inocuidad
5-Formiloxidecanoato de etilo	2309	N	No hay problema de inocuidad
Mezcla de ácido ricinoleico, ácido linoleico y ácido oleico	2310	N	No hay problema de inocuidad
3-Metil-2-oxopentanoato de etilo	2311	N	No hay problema de inocuidad

N: Nuevas especificaciones.

B. Alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres relacionados lineales y ramificados, insaturados y no conjugados

Los estudios de genotoxicidad disponibles para 4,7-decadienal (mezcla de isómeros) (N.º 2298) indicaron resultados positivos *in vitro*, que no permitieron completar la evaluación en esta reunión. El JECFA llegó a la conclusión de que era necesario seguir investigando para demostrar la ausencia de clastogenicidad.

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
(4Z,7Z)-Trideca-4,7-dienal	2286	N	No hay problema de inocuidad
Acetato de <i>cis</i> -5-dodecenilo	2287	N	No hay problema de inocuidad
<i>trans</i> -5-Dodecenal	2288	N	No hay problema de inocuidad
<i>cis</i> -6-Dodecenal	2289	N	No hay problema de inocuidad
<i>cis</i> -9-Dodecenal	2290	N	No hay problema de inocuidad
(<i>E</i>)-ácido 3-metil-4-dodecenoico	2291	N	No hay problema de inocuidad
<i>trans</i> -5-Octenal	2292	N	No hay problema de inocuidad
<i>trans</i> -Tetradec-4-enal	2293	N	No hay problema de inocuidad
Formiato de 2,6-dimetilheptenilo	2294	N	No hay problema de inocuidad
(<i>Z</i>)-9-ácido dodecenoico	2295	N	No hay problema de inocuidad
<i>cis</i> -Tridec-5-enal	2296	N	No hay problema de inocuidad
(<i>Z</i>)-8-pentadecenal	2297	N	No hay problema de inocuidad

N: Nuevas especificaciones.

C. Alcoholes primarios saturados lineales acíclicos, aldehídos y ácidos

Los aromatizantes N.º 2299, 2303 y 2306 superaron sus respectivos umbrales de preocupación toxicológica. El análogo estructural propuesto para completar la evaluación de estos tres agentes aromatizantes fue el acetaldehído (N.º 80) (3); sin embargo, el JECFA consideró que el uso del acetaldehído (N.º 80) como análogo estructural en esta evaluación de la seguridad requeriría una evaluación adicional. Por lo tanto, el JECFA no pudo completar la evaluación de los números 2299, 2303 y 2306. El JECFA también llegó a la conclusión de que era necesario reevaluar el uso del acetaldehído (N.º 80) como aromatizante.

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
Ácido pentadecanoico	2300	N	No hay problema de inocuidad
Tridecanal	2301	N	No hay problema de inocuidad
Ácido tridecanoico	2302	N	No hay problema de inocuidad
Acetaldehído di-isobutilo acetal	2304	N	No hay problema de inocuidad
Acetaldehído etil isobutilo acetal	2305	N	No hay problema de inocuidad

N: Nuevas especificaciones.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para adopción en el trámite 5/8)

Anteproyecto de especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en sus reuniones 96.^a Y 97.^a

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO/JECFA MONOGRAFÍA 31, 2023¹):

Aspartamo (SIN 951) (R)

Licopeno, sintético (SIN 160d(i)); y licopeno, *Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii)) (R)

Trifosfato pentasódico (SIN 451(i)) (R)

Glicósidos de esteviol (R)

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO/JECFA MONOGRAFÍA 32, 2024):

Dióxido de titanio (SIN 171) (R)

NUEVAS ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMO COMPLETAS PARA AROMATIZANTES (FAO/JECFA MONOGRAFÍA 31, 2023²):

Ésteres de alcoholes alifáticos acíclicos primarios con ácidos alifáticos acíclicos de cadena ramificada

Clase estructural I

Aromatizante	N.º	Especificaciones:
4-metilpentilo 4-metilvalerato	2280	N
5-acetato de metilhexilo	2281	N
4-metilpentilo isovalerato	2282	N
4-metilpentanoato de etilo	2283	N
2-etilbutirato de etilo	2284	N
2-etilhexanoato de etilo	2285	N

Derivados bencílicos sustituidos por hidroxilo y alcaloxi

Clase estructural I

Aromatizante	N.º	Especificaciones:
2-etoxi-4-(hidroximetil)fenol	2271	N
2-fenoxietilo 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato	2272	N
3-fenilpropil 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato	2273	N
Acetato de etilo -2-(4-hidroxi-3-metoxifenilo)	2274	N
Salicilato de cis-3-hexenilo	2275	N
2-hidroxiopropanoato de 4-formil-2-metoxifenilo	2276	N
2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído	2277	N
Ácido 3,4-dihidroxibenzoico	2278	N
Ácido 3-hidroxibenzoico	2279	N

¹ (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas.

² (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas.

Aromatizantes considerados únicamente para las especificaciones

Aromatizante	N.º	Especificaciones:
(E)-2-hexenal dietil acetal	1383	R
3-butilideneftalida	1170	R
1,4-Cineol	1233	R
Octahidrocomarina	1166	R
3-(l-metoxi)-2-metilpropano-1,2-diol	1411	R
p-metano-3,8-diol	1416	R
p-isopropilacetofenona	808	R
Acetanisol	810	R

NUEVAS ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMO COMPLETAS PARA AROMATIZANTES (FAO/JECFA MONOGRAFÍA 32, 2024²):

Alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales

Clase estructural I

Aromatizante	No.	Especificaciones:
(±)-6-Metoxi-2,6-dimetilheptanal	2308	N
5-formiloxidecanoato de etilo	2309	N
Mezcla de ácido ricinoleico, ácido linoleico y ácido oleico	2310	N
3-metil-2-oxopentanoato de etilo	2311	N

Alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres relacionados lineales y ramificados, insaturados y no conjugados

Clase estructural I

Aromatizante	No.	Especificaciones:
(4Z,7Z)-Trideca-4,7-dienal	2286	N
Acetato de cis-5-dodecenilo	2287	N
trans-5-Dodecenal	2288	N
cis-6-Dodecenal	2289	N
cis-9-Dodecenal	2290	N
(E)-ácido 3-metil-4-dodecenoico	2291	N
trans-5-Octenal	2292	N
trans-Tetradec-4-enal	2293	N
Formiato de 2,6-dimetilheptenilo	2294	N
(Z)-9-ácido dodecenoico	2295	N
cis-Tridec-5-enal	2296	N
(Z)-8-pentadecenal	2297	N

Alcoholes primarios saturados lineales acíclicos, aldehídos y ácidos

Aromatizante	No.	Especificaciones:
Ácido pentadecanoico	2300	N
Tridecanal	2301	N
Ácido tridecanoico	2302	N
Acetaldehído di-isobutilo acetal	2304	N
Acetaldehído etil isobutilo acetal	2305	N

Apéndice IV

ESTADO DE RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE LOS NIVELES MÁXIMOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS PARA PRODUCTOS

El CCFA, en su 54.^a reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las tres normas siguientes:

A. NORMA PARA RAÍCES, RIZOMAS Y BULBOS DESECADOS O DESHIDRATADOS – CÚRCUMA (para adopción por la Comisión en su 47.º período de sesiones en el trámite 5/8)¹

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma molida o en polvo del producto de conformidad con esta norma.

B. NORMA GENERAL PARA LAS FRUTAS DESECADAS (aprobada por la Comisión en su 43.º período de sesiones en el trámite 5/8)²

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para los productos incluidos en los anexos, se cumplirá lo dispuesto en los anexos correspondientes.

Para los productos no incluidos en los anexos, se podrán utilizar las clases de aditivos alimentarios indicadas en el apartado 4.1.

4.1 Los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes³, agentes de glaseado, conservantes⁴, edulcorantes³ y agentes secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las categorías de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) y 04.1.2.7 (Frutas confitadas)⁵ o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en los alimentos de conformidad con esta norma.

4.2 Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma (es decir, productos incluidos en los anexos en los que se permiten los aromatizantes y productos no incluidos en los anexos) cumplirán las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

ANEXO A: ALBARICOQUES SECOS

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en los alimentos regulados por el Anexo A de esta norma.

ANEXO B: DÁTILES

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo los humectantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en los alimentos regulados por el Anexo B de esta norma.

ANEXO C: UVAS PASAS

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los humectantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o

¹ REP24/SCH, Apéndice VI.

² REP20/PFV, Apéndice V.

³ Para utilizar en frutas desecadas en conserva solamente.

⁴ Con exclusión de los productos catalogados como "Frutas desecadas sin tratar".

⁵ Para frutas desecadas en conserva solamente.

incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en los alimentos regulados por el Anexo C de esta norma.

- 3.2 El dióxido de azufre (INS 220) como blanqueador para uvas pasas blanqueadas de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) es aceptable para su uso en los alimentos regulados por el Anexo C de esta norma.

ANEXO D: LONGANES SECADOS

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 “Longán entero secado”

Ninguno permitido.

3.2 “Pulpa de longán secada” y “Longán liofilizado relleno de pasta de fruta”

Solo los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en la “pulpa de longán secada” y el “longán liofilizado relleno de pasta de fruta” regulados en el Anexo D de esta norma.

ANEXO E: CAQUIS DESECADOS

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en los alimentos regulados por el Anexo E de esta norma.

C. NORMA GENERAL PARA MEZCLAS DE FRUTAS EN CONSERVA (adoptada por la Comisión en su 43.º período de sesiones en el trámite 5/8)⁶

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para los productos incluidos en los anexos, solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo y en los anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en los productos regulados por esta norma. Para los productos no incluidos en los anexos, se podrán utilizar las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo, y también pueden estar justificadas otras clases de aditivos alimentarios en función de las características de la fruta empleada y del producto global.

- 4.1 Los reguladores de la acidez, antioxidantes y reafirmantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos [pasterizadas]) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en los alimentos de conformidad con esta norma.
- 4.2 Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma (esto es, productos incluidos en los anexos y productos no incluidos en los anexos) deberán cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

⁶ REP20/PFV, Apéndice VI.

Apéndice V

**ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS
NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

(para adopción)

El texto nuevo aparece en **negrita y subrayado**. El texto que debe eliminarse aparece tachado.

Parte A: En relación con el tema 2 del programa

A.1 Enmiendas propuestas a las normas para productos pertinentes en relación con las RIBOFLAVINAS

A.1.1 ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS) (CXS 115-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Nombre del aditivo	Dosis máxima
4.4 Colorantes		
101(i)	<u>Riboflavina, sintéticas</u>	<u>BPF</u>
101(ii)	<u>Riboflavina 5', fosfato de sodio</u>	
101(iii)	<u>Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i></u>	
101(iv)	<u>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></u>	
	Riboflavina	300 mg/kg solos o en combinación
	Verde sólido FCF	
	Complejo cobre-clorofilas	
	Tartracina	
	Extracto de bija	
	Cúrcuma	
	Amarillo ocaso FCF	
	Beta-caroteno	
	Oleoresina de páprika	
	Azul brillante FCF	
	Caramelo ordinario	
	Caramelo (caramelo al sulfito amónico)	

A.1.2 ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CXS 296-2009)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.4 Colorantes		
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg
101(i)	<u>Riboflavina, sintéticas</u>	<u>BPF</u>
101(ii)	<u>Riboflavina 5', fosfato de sodio</u>	
101(iii)	<u>Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i></u>	
101(iv)	<u>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></u>	

A.2 Enmiendas propuestas a las normas para productos pertinentes que atañen a los aditivos alimentarios relacionados con el caroteno

A.2.1 ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS) (CXS 115-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Nombre del aditivo	Nivel máximo
4.4 Colorantes		
	Beta-caroteno	300 mg/kg solos o en combinación
160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	<u>BETACAROTENOS</u>	5 mg/kg, expresado como betacaroteno, individualmente o en combinación: carotenos, beta- (carotenos, beta-, sintéticos [SIN 160a(i)]); carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)); extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en betacarotenos (SIN 160a(iv)); y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii))
160a(ii)	<u>Carotenos, beta-, vegetales</u>	

A.2.2 ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CXS 296-2009)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.4 Colorantes		
160a(i)	<u>BETACAROTENOS</u> Carotenos, beta-, (sintéticos) Carotenos, beta-, <i>Blakesleatrispora</i> Carotenal, beta-apo-8'- Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	15500-mg/kg, expresado como betacaroteno, individualmente o en combinación: carotenos, beta- (carotenos, beta-, sintéticos [SIN 160a(i)]; carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)); extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en betacarotenos (SIN 160a(iv)); y carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)) solos o combinados
160a(iii)		
160e		
160f		
160a(iv)		
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	500 mg/kg

Parte B: En relación con el tema 4.b del programa

B.1 ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LECHE FERMENTADAS (CXS 243-2003)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en el siguiente cuadro para las categorías de productos que se especifican. ~~Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con el cuadro, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.~~

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Gasificantes, estabilizadores y espesantes de la categoría de alimentos 01.2.1.1 (Leches fermentadas [naturales/simples] sin tratamiento térmico después de la fermentación), reguladores de la acidez, gasificantes, gases de envasado, estabilizadores y espesantes de la categoría de alimentos 01.2.1.2 (Leches fermentadas [naturales/simples] tratadas térmicamente después de la fermentación) reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes de la categoría de alimentos 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas) y de la categoría de alimentos 01.7 (Postres lácteos [como pudines, yogur aromatizado o con fruta]) utilizados según lo establecido en los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en los alimentos de conformidad con esta norma.

Para los productos aromatizados, se permite el uso de todos los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes y gases de envasado que figuran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos

alimentarios (CXS 192-1995) y solo de determinados gasificantes, acentuadores del sabor, estabilizadores, edulcorantes y espesantes del Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en el cuadro siguiente. Los conservantes enumerados en el Cuadro 3 solo están permitidos en las leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación y en las bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente después de la fermentación.

	Leches fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente luego de la fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
<u>Categoría de alimentos de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)</u>	<u>01.2.1.1</u>	<u>Sin tratamiento térmico:</u> <u>1.1.4 (bebidas a base de leches fermentadas);</u> <u>01.7 (postres lácteos)</u>	<u>01.2.1.2</u>	<u>Con tratamiento térmico:</u> <u>1.1.4 (bebidas a base de leches fermentadas);</u> <u>01.7 (postres lácteos)</u>
Reguladores de acidez:	-	X	X	X
Gasificantes:	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)
Colorantes:	-	X	-	X
Emulsionantes:	-	X	-	X
Acentuadores del sabor:	-	X	-	X
Gases de envasado:	-	X	X	X
Sustancias conservadoras:	-	-	-	X
Estabilizadores:	X ^(a)	X	X	X
Edulcorantes:	-	X ^(c)	-	X ^(c)
Espesantes:	X ^(a)	X	X	X

(a) El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

(b) El uso de gasificantes está justificado tecnológicamente solo para las bebidas a base de leche fermentada.

(c) El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos a base de derivados de la leche de energía reducida o sin azúcar agregado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado.

~~Se permite el uso de los reguladores de acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y sustancias conservadoras que figuran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en el cuadro anterior.~~

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de acidez		
334	Ácido tartárico, L(+)-	2 000 mg/kg como ácido tartárico
335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)	
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)	
355	Ácido adípico	1 500 mg/kg como ácido adípico
356	Adipatos de sodio	
357	Adipatos de potasio	
359	Adipatos de amonio	
Gasificantes		
290	Dióxido de carbono	BPF
Colorantes		
100(i)	Curcumina	100 mg/kg
101(i)	Riboflavin, sintéticas	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
102	Tartracina	
104	Amarillo de quinolina	150 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	150 mg/kg
122	Azorrubina (carmoisina)	
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	
129	Rojo allura AG	300 mg/kg
132	Indigotina	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	150 mg/kg
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	500 mg/kg
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg
150b	Caramelo II — caramelo al sulfito	150 mg/kg
150c	Caramelo III — caramelo al amoníaco	2 000 mg/kg
150d	Caramelo IV — caramelo al sulfito amónico	2 000 mg/kg
151	Negro brillante (negro PN)	150 mg/kg
155	Marrón HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	100 mg/kg
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster metílico o etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	600 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato — base de bixina	20 mg/kg como bixina

160b(ii)	Extractos de annato — base de norbixina	20 mg/kg como norbixina
160d	Licopenos	30 mg/kg como licopeno-puro
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxantina, sintética	150 mg/kg
163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg
172(i)	Óxido de hierro, negro	
172(ii)	Óxido de hierro, rojo	
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo	
Emulsionantes		
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán Sorbitán polioxietileno (20)	3 000 mg/kg
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	

N.º SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5 000 mg/kg
474	Sucroglicéridos	5 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	2 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5 000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10 000 mg/kg
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	10 000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5 000 mg/kg
492	Tristearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Sorbitán monooleate	
495	Monopalmitato de sorbitán	
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg
Acentuadores del sabor		
580	Gluconato de magnesio	
620	Ácido glutámico, L(+)-	
621	Glutamato monosódico, L-	
622	Glutamato monopotassium, L-	
623	Glutamato de calcium, di-L-	
624	Glutamato monoamónico, L-	
625	Glutamato de magnesio, di-L-	
626	Ácido guanílico, 5'-	

627	Guanilato disódico, 5'-	BPF
628	Guanilato dipotásico, 5'-	
629	Guanilato de calcio, 5'-	
630	Ácido inosínico, 5'-	
631	Inosinato disódico, 5'-	
632	Inosinato de potasio, 5'-	
633	Inosinato de calcio, 5'-	
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	
636	Maltol	
637	Etilmaltol	
Sustancias conservadoras		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido benzoico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	300 mg/kg como ácido benzoico
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
234	Nisina	500 mg/kg
Estabilizadores y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
338	Ácido fosfórico	1 000 mg/kg, solo o en combinación como fósforo
339(i)	Fosfato diácido de sodio	
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de calcio	
341(ii)	Hydrogenofosfato de calcio	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
342(i)	Fosfato diácido de amonio	
342(ii)	Hydrogeno fosfato diamónico	
N.º SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
343(i)	Fosfato monomagnésico	
343(ii)	Hydrogenofosfato de magnesio	
343(iii)	Fosfato trimagnésico	

450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
400	Ácido algínico	
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	
406	Agar	
407	Carragenina	
407a	Alga eucheama elaborada	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
418	Goma gelán	
425	Harina konjac	
440	Pectinas	
459	Ciclodextrina, beta-	5 mg/kg
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	
460(ii)	Celulosa en polvo	
461	Metilcelulosa	
463	Hidroxipropilcelulosa	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	
465	Metiletilcelulosa	

466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	BPF
467	Etilhidroxietilcelulosa	
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	
469	Carboximetilcelulosa sódica , hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	

N.º SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	
508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de calcio	
511	Cloruro de magnesio	
1200	Polidextrosas	
1400	Dextrinas, almidón tostado	
1401	Almidones tratados con ácido	
1402	Almidones tratados con alcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Almidón octenil succinado sódico	
1451	Almidón oxidado de acetilato	
Edulcorantes^(a)		
420	Sorbitol	BPF
421	Manitol	BPF
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg

951	Aspartame	1 000 mg/kg
952	Ciclamatos	250 mg/kg
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	BPF
954	Sacarinas	100 mg/kg
955	Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotame	100 mg/kg
962	Acesulfamo-aspartame, sal de	350 mg/kg en base al equivalente de acesulfame de potasio
964	Jarabe de poliglicitol	BPF
965	Maltitoles	
966	Lactitolo	
967	Xilitolo	
968	Eritritolo	

(a) El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos en base a derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.

B.2 ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO (CXS 283-1976)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1976):

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quesos no sometidos a maduración

Tal como figura en la *Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco* (CXS 221-2001).

Quesos en salmuera

Tal como figura en la *Norma de grupo para queso en salmuera* (CXS 208-1999).

Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales del Codex para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los reguladores de acidez, colorantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos de conformidad con esta norma.

<u>Clase funcional del aditivo</u>	<u>Uso justificado</u>	
	<u>Masa de queso</u>	<u>Superficie o masa de la corteza</u>
<u>Colorantes:</u>	X	X ^(b)
<u>Blanqueadores:</u>	:	:
<u>Reguladores de la acidez:</u>	X	:
<u>Estabilizadores:</u>	:	:
<u>Espesantes:</u>	:	:

Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	<u>X</u>	<u>X</u>
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	<u>X^(a)</u>
Gases de envasado:	-	-

(a) Solo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

(b) Para corteza comestible de queso.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no se justifica tecnológicamente.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en los productos que corresponden a esta norma deberán ajustarse a las *Directrices para sustancias utilizadas como ayudantes para elaboración* (CXG 75-2010).

Clase funcional de aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso	Superficie o masa de la corteza
Colorantes:	X	X ^(b)
Blanqueadores:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(a)
Gases de envasado:	-	-

(a) Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

(b) Para corteza comestible de queso

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

B.3 ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS (CXS 288-1976)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas* (CXS 288-1976).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos mencionados en el cuadro a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. ~~Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según el cuadro, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.~~

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la Sección 3.2.

Los reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes de la categoría de alimentos 01.4.1 (Nata [crema] pasteurizada [natural/simple]), reguladores de la acidez, emulsionantes, gases de envasado, gases impelentes, estabilizadores y espesantes de la 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]) y reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes de la categoría de alimentos 01.4.3 (Nata [crema] cuajada (natural/simple) utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) y solo determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes de la categoría 01.4.3 (Nata [crema] cuajada [natural/simple]) del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos de conformidad con esta norma.

Categoría de producto	Aditivo clase funcional			
	Estabilizantes ^(a)	Reguladores de acidez ^(a)	Espesantes ^(a) y emulsionantes ^(a)	Gases de envasado e impelentes
Nata (crema) líquida preenvasada (2.4.1):	X	X	X	–
Nata (crema) para montar/batir (2.4.2):	X	X	X	–
Nata (crema) envasada a presión (2.4.3):	X	X	X	X
Nata (crema) montada/batida (2.4.4):	X	X	X	X
Nata (crema) fermentada (2.4.5):	X	X	X	–
Nata (crema) acidificada (2.4.6):	X	X	X	–

(a) Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico.

– El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico.

N.º SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de la acidez		
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	BPF
325	Lactato de sodio	BPF
326	Lactato de potasio	BPF

327	Lactato de calcio	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
333	Citratos de calcio	BPF
500(i)	Carbonato de sodio	BPF
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	BPF
501(i)	Carbonato de potasio	BPF
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	BPF
Estabilizadores y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
331(i)	Dihidrógenocitrato sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	1-100 mg/kg expresados como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato dihidrogenado de calcio	
451(i)	Ortofosfato dicálcico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato amónico	
452(v)	Polifosfato potásico de sodio	
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	BPF
402	Alginato de potasio	BPF

403	Alginato de amonio	BPF
404	Alginato de calcio	BPF
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
406	Agar	BPF
407	Carragenano	BPF
407a	Alga euchema elaborada	BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	BPF
412	Goma guar	BPF
414	Goma arábica	BPF
415	Goma xantana	BPF
418	Goma gellan	BPF
440	Pectinas	BPF
460(i)	Celulosa microcristalina	BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF
461	Celulosa en metilo	BPF
463	Celulosa de hidroxipropilo	BPF
464	Celulosa de metilo hidroxipropilo	BPF
465	Celulosa etilo de metilo	BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos del glicerol	5 000 mg/kg
508	Cloruro de potasio	BPF
509	Cloruro de sodio	BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	BPF
1412	Fosfato dialmidonado	BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	BPF
1442	Fosfato dialmidonado hidroxipropilo	BPF
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	BPF
Emulsionantes		
322(i)	Lecitinas	BPF
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	1 000 mg/kg
433	Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF

472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
473	Sucroésteres de ácidos grasos	5 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	6 000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5 000 mg/kg
492	Tristearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF
Propulser		
942	Óxido nitroso	BPF

B.4 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (CXS 66-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los reguladores de acidez, antioxidantes, agentes de retención del color⁴, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes, **determinados reguladores de la acidez** y **determinados** espesantes⁵ utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con esta Norma.

⁴ Aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación.

⁵ Aceitunas de mesa rellenas.

B.5 ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (CXS 323R-2017)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma regional para productos a base de alga nori* (CXS 323R-2017).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Productos a base de alga nori secada y productos a base de alga nori tostada

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios.

4.2 Productos de alga nori condimentada

En los productos a base de alga nori condimentada (véase la Sección 2.3.3) regulados por la presente norma podrán emplearse solo reguladores de la acidez, antiaglomerantes, acentuadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), en las categorías de alimentos 04.2.2.2 (**Hortalizas [incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera], algas marinas y nueces y semillas desecadas**) y 04.2.2.8 (**Hortalizas [incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera] y algas marinas cocidas o fritas**) o **los** incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

Además, podrán utilizarse los siguientes aditivos alimentarios:

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Nivel máximo (mg/kg)
Edulcorantes		
950	Acesulfame potásico	300

B.6 ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN (CXS 324R-2017)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 8 de la *Norma regional para el yacón* (CXS 324R-2017).

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma. Esta Norma se aplica al yacón según se designa en las Categorías de alimentos 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo con las disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Parte C: En relación con el tema 5.a del programa

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CXS 296-2009)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.4 Colorantes

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg
104	Amarillo de quinoleína	100 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	100 mg/kg
129	Rojo allura AC	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
140	Clorofilas	BPF
141(i), (ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	200 mg/kg
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg
150a	Caramelo I – caramelo puro	BPF
150b	Caramelo II – caramelo al sulfito	80 000 mg/kg
150c	Caramelo III – caramelo al amoníaco	80 000 mg/kg

150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	1 500 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	500 mg/kg solos o combinados
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	1 000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Licopenos	100 mg/kg
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	200 mg/kg
183¹	<u>Jagua (genipina-glicina) azul</u>	<u>120 mg/kg</u> <u>Sobre una base de polímero azul</u>

Parte D: En relación con el tema 6 del programa

PROPUESTA DE ENMIENDA DEL NÚMERO DEL SIN PARA LA GOMA GELÁN (SIN 418) EN LA NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO: LECHE DE COCO Y CREMA DE COCO (CXS 240-2003)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1 Blanqueadores		
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg
224	Metabisulfito de potasio	
4.2 Emulsionantes		
432	Polioxietileno (20), monolaureato de sorbitán	1 000 mg/kg
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	1 500 mg/kg
4.2 Conservantes		
211	Benzoato de sodio	1 000 mg/kg, solo para la leche de coco pasteurizada
4.4 Espesantes/Estabilizadores		
412	Goma guar	Limitado por las BPF
415	Goma xantán	
448	Goma gelán	
418(i)	Goma gelán	
466	Carboximetilcelulosa sódica	

¹ A reserva de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 47.º período de sesiones, adopte la disposición relativa a la jagua (genipina-glicina) azul (SIN 183) en la categoría de alimentos 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas) en la Norma general para los aditivos alimentarios.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y OTRAS DISPOSICIONES

(para adopción)

El texto nuevo aparece en **letra negrita y subrayada**. El texto que debe suprimirse aparece ~~tachado~~.

PARTE A: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 4b DEL PROGRAMA

A.1- PROPUESTA DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA EN RELACIÓN CON DIVERSAS NORMAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CXS 243-2003 y CXS 288-1976)

A.1.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL ANEXO B (DESCRIPTOR DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.4.3) Y AL ANEXO C DEL PREÁMBULO DE LA NGAA

A.1.1.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL ANEXO B DEL PREÁMBULO DE LA NGAA

01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural):

Nata (crema) espesada y viscosa formada ~~por acción de enzimas que coagulan la leche~~ **por la fermentación y acidificación de la nata (crema), por tanto reduciendo el pH mediante la fermentación con microorganismos apropiados y/o por el uso de reguladores de la acidez apropiados, con o sin coagulación, y con o sin el uso de enzimas coagulantes de la leche.** Comprende la nata (crema) agria (nata sometida a fermentación láctica, como se ha señalado en relación con el suero [01.1.3]).

A.1.1.2 ENMIENDAS PROPUESTAS AL ANEXO C DEL PREÁMBULO DE LA NGAA

N.º de norma	Título de la norma del Codex	N.º de la cat. de alimentos
288-1976	Natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (nata [crema] reconstituida, nata [crema] recombinada y nata [crema] líquida pasteurizada preenvasada, incluidas las elaboradas a base de nata [crema] reconstituida o recombinada)	01.4.1
288-1976	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (natas [cremas] esterilizadas y ultrapasteurizadas preenvasadas, natas [cremas] para montar, natas [cremas] envasadas bajo presión y natas [cremas] batidas, incluidas las elaboradas a base de nata [crema] reconstituida o recombinada)	01.4.2
288-1976	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (nata [crema] fermentada y nata [crema] acidificada, incluidas las elaboradas a base de nata [crema] reconstituida o recombinada)	01.4.3

A.1.2 ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1 DE LA NGAA: (por orden alfabético)

ACESULFAME POTÁSICO				
SIN: 950 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	350 mg/kg	478,188, Q243	2019
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	350 mg/kg	478, 188, Q243	2019

ACETATO DE CALCIO SIN: 263 Clase funcional: regulador de la acidez, conservante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

ACETATO DE POTASIO SIN: 261(i) Clase funcional: regulador de la acidez y conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

ACETATO DE SODIO SIN: 262(i) Clase funcional: regulador de la acidez, conservante y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

ÁCIDO ALGÍNICO SIN: 400 Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ÁCIDO CÍTRICO SIN: 330 Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	<u>A288</u>	2013

ÁCIDO FUMÁRICO SIN: 297 Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

ÁCIDO LÁCTICO, L- , D- Y DL- SIN: 270 Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	<u>A288</u>	2013

ÁCIDO MÁLICO, DL- SIN: 296 Clase funcional: regulador de la acidez y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013

ADIPATOS SIN: 355 Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.1.4</u>	<u>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</u>	<u>1 500 mg/kg</u>	<u>1, R243</u>	
<u>01.7</u>	<u>Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)</u>	<u>1 500 mg/kg</u>	<u>1, R243</u>	

ADVANTAME SIN: 969 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	6 mg/kg	381, <u>478</u> , <u>XS243</u>	
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	10 mg/kg	478, <u>XS243</u>	2021

ALGINATO DE AMONIO SIN: 403 Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, agente secuestrante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ALGINATO DE CALCIO SIN: 404 Clase funcional: antiespumante, incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, agente secuestrante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ALGINATO DE POTASIO SIN: 402 Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ALGINATO DE PROPILENGLICOL SIN: 405 Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	1 300 mg/kg	XS243 <u>D243, G243a</u>	2017
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	5 000 mg/kg	234, 235, <u>D243</u>	2017
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	5 000 mg/kg	234, <u>D243</u>	2017
<u>01.4.2</u>	<u>Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>E288</u>	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5 000 mg/kg	<u>G288</u>	2016
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	6 000 mg/kg	<u>D243, G243a</u>	2016

ALMIDÓN OXIDADO ACETILADO SIN: 1451 Clase funcional: emulsionante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

AMARANTO SIN: 123 Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	50 mg/kg	52, <u>XS243</u>	2017

AMARILLO DE QUINOLEÍNA SIN: 104 Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	10 mg/kg	52, <u>400</u>	2017

ASPARTAMO SIN: 951 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	600 mg/kg	478, 191, 405, <u>F243, Q243</u>	2019
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	1 000 mg/kg	478, 191, <u>Q243</u>	2019

BENZOATOS SIN: 210-213 Clase funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.1.4</u>	<u>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>13, T243a</u>	
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg	13, <u>T243</u>	2001

CANTAXANTINA SIN: 161g Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	15 mg/kg	52, 170, <u>XS243</u>	2011
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	15 mg/kg	170, <u>XS243</u>	2011

CARAMELO IV – CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO SIN: 150d Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	150 mg/kg	12	1999

CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO SIN: 504(ii) Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte y agente de retención del color				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013

CARBONATO ÁCIDO DE SODIO SIN: 500(ii) Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	<u>A288</u>	2013

CARBONATO AMÓNICO SIN: 503(i) Clase funcional: regulador de la acidez y leudante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

CARBONATO DE CALCIO SIN: 170(i) Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	H243	2013
----------	---	-----	-------------	------

CARBONATO DE POTASIO				
SIN: 501(i) Clase funcional: regulador de la acidez y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234, M243a	2013

CARBONATO DE SODIO				
SIN: 500(i) Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, sal emulsionante, leudante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	M243a	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	A288	2013

CARBONATO MAGNÉSICO				
SIN: 504(i) Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color y agente de tratamiento de las harinas				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	M243a	2013

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA ENTRECruzADA (GOMA DE CELULOSA ENTRECruzADA)				
SIN: 468 Clase funcional: estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	BPF	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	BPF	<u>R243</u>	

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA, HIDROLIZADA MEDIANTE ENZIMAS (GOMA DE CELULOSA, HIDROLIZADA MEDIANTE ENZIMAS)				
SIN: 469 Clase funcional: estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	BPF	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	BPF	<u>234, R243</u>	

CAROTENAL, BETA-APO-8' SIN: 160e Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	10 mg/kg	52, <u>XS243</u>	2023

CAROTENOS, BETA- SIN: 160a(i),(iii),(iv) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	20 mg/kg	52, 341, 344, <u>402</u> (revisada)	2023
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	20 mg/kg	341, 344, <u>402</u> (revisada)	2023

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES SIN: 160a(ii) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	20 mg/kg	52, 341, 344, <u>402</u> (revisada)	2023
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	25 mg/kg	341, 344, <u>402</u> (revisada)	2023

CICLAMATOS SIN: 952(i),(ii),(iv) Clase funcional: edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>	2019
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>	2019

CICLODEXTRINA, BETA- SIN: 459 Clase funcional: sustancia inerte, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.1.4</u>	<u>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>	
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, R243</u>	
<u>01.7</u>	<u>Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>	

CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO SIN: 332(i) Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013

CITRATO DIÁCIDO SÓDICO SIN: 331(i) Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234, <u>M243a</u>	2013

CITRATO TRIAMÓNICO SIN: 380 Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

CITRATO TRICÁLCICO SIN: 333(iii) Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, sal emulsionante, agente endurecedor, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

CITRATO TRISÓDICO SIN: 331 Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243b</u>	

CLORURO DE CALCIO SIN: 509 Clase funcional: reafirmante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción

<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

CLORURO DE POTASIO SIN: 508 Clase funcional: reafirmante, acentuador del sabor, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

CLORURO MAGNÉSICO SIN: 511 Clase funcional: agente de retención del color, reafirmante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

DIÓXIDO DE CARBONO SIN: 290 Clase funcional: gasificante, espumante, gas de envasado, conservante y propulsor				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>J243</u>	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	59, <u>J243</u>	2014

ESTEAROIL LACTILATOS SIN: 481(i), 482(i) Clase funcional: emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	1 000 mg/kg	<u>355, L243</u>	2017
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	5 000 mg/kg	355, <u>L243</u>	2016

ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL SIN: 472a Clase funcional: emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL SIN: 472c				
---	--	--	--	--

Clase funcional: antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.1	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ÉSTERES DE ASCORBILO SIN: 304, 305 Clase funcional: antioxidante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	500 mg/kg	2, 10, <u>XS243</u>	2001

ÉSTERES DE SACAROSA SIN: 473, 473a, 474 Clase funcional: emulsionante, espumante y agente de glaseado (SIN 473); emulsionante, agente de glaseado y estabilizador (SIN 473a), y emulsionante (SIN 474)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	5 000 mg/kg	<u>L243</u>	2021
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	5 000 mg/kg	<u>H288</u>	2021
01.4.3	<u>Nata (crema) cuajada (natural)</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	5 000 mg/kg	<u>L243</u>	2021

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS SIN: 491-495 Clase funcional: emulsionante y estabilizador (SIN 491, 492, 493 y 494); emulsionante (SIN 495)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	5 000 mg/kg	<u>L243</u>	2017
01.4.2	<u>Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	
01.4.3	<u>Nata (crema) cuajada (natural)</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	5 000 mg/kg	<u>362, L243</u>	2019

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL SIN: 472e Clase funcional: emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	5 000 mg/kg	399, <u>L243</u>	2017

01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	5 000 mg/kg	XS243	2005
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6 000 mg/kg	C288	2007
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5 000 mg/kg	B288	2006
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	10 000 mg/kg	L243	2005

ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL				
SIN: 472b Clase funcional: emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.1	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	BPF	234, 235, R243	

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS				
SIN: 475 Clase funcional: emulsionante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	2 000 mg/kg	L243	2017
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	6 000 mg/kg	H288	2016
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	5 000 mg/kg	354, XS243, L243	2016

ETILHIDROXIETIL CELULOSA				
SIN: 467 Clase funcional: emulsionante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.1	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	BPF	234, 235, R243	
01.2.1.2	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	BPF	234, R243	

ETIL-LAUROIL ARGINATO				
SIN: 243 Clase funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg	470, XS243	2011

ETILMALTOL				
SIN: 637 Clase funcional: acentuador del sabor				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	<u>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</u>	BPF	R243	
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg	D243	2016

EXTRACTO DE PIEL DE UVA SIN: 163(ii) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	100 mg/kg	52, 181 y 402 (revisada)	2017
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg	181, 402 (revisada)	2009

EXTRACTO DE PIMENTÓN SIN: 160c(ii) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	30 mg/kg	39, 528, XS243	2023
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	60 mg/kg	39, XS243	2023

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA SIN: 160b(ii) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	10 mg/kg	52, 185, A243	2017

FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO SIN: 1442 Clase funcional: antiaglutinante, emulsionante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>		BPF , 234 , R243	

FOSFATOS SIN: 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542 Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, antioxidante, emulsionante, sal emulsionante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, conservante, leudante, agente secuestrante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	1 500 mg/kg	33, 364, 398 B243	2017
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales)	1 000 mg/kg	33, B243 , P243	2010
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	2 200 mg/kg	33, D288	2012
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	1 500 mg/kg	33, B243	2023

FUMARATO DE SODIO SIN: 365 Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción

<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	
-----------------	--	------------	-------------	--

GALATO DE PROPILO SIN: 310 Clase funcional: antioxidante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	90 mg/kg	2, 15, <u>XS243</u>	2001

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL SIN: 960a, 960b, 960c, 960d Clase funcional: edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	330 mg/kg	26, 477, <u>XS243</u>	2011

GLUCONATO DE CALCIO SIN: 578 Clase funcional: regulador de la acidez, reafirmante y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

GLUCONATO DE POTASIO SIN: 577 Clase funcional: regulador de la acidez y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

GLUCONO DELTA-LACTONA SIN: 575 Clase funcional: regulador de la acidez, leudante y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013

GOMA DE TRAGACANTO SIN: 413 Clase funcional: emulsionante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

GOMA KARAYA SIN: 416 Clase funcional: emulsionante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	200 mg/kg	234, 235, <u>D243</u>	2013

HIDROGENMALATO DE SODIO, DL- SIN: 350(i) Clase funcional: regulador de la acidez y humectante				
---	--	--	--	--

N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

HIDROGENMALATO DE SODIO, DL- SIN: 514(ii) Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

HIDROGENOCARBONATO DE AMONIO SIN: 503(ii) Clase funcional: regulador de la acidez y leudante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

HIDROGENOCARBONATO DE POTASIO SIN: 501(ii) Clase funcional: regulador de la acidez, leudante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

HIDROXIBENZOATOS, PARA- SIN: 214, 218 Clase funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	120 mg/kg	27, <u>XS243</u>	2012

HIDRÓXIDO DE CALCIO SIN: 526 Clase funcional: regulador de la acidez y reafirmante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013

HIDRÓXIDO DE MAGNESIO SIN: 528 Clase funcional: regulador de la acidez y agente de retención del color				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013

HIDRÓXIDO DE POTASIO SIN: 525 Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

HIDROXIPROPILCELULOSA SIN: 463 Clase funcional: emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción

<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
-----------------	---	------------	-----------------------	--

HIDROXIPROPILMETILCELULOSA SIN: 464 Clase funcional: incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO) SIN: 132 Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	150 mg/kg	<u>402</u> (revisada)	2009

LACTATO CÁLCICO SIN: 327 Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	<u>A288</u>	2013

LACTATO DE MAGNESIO, DL- SIN: 329 Clase funcional: regulador de la acidez y agente de tratamiento de las harinas				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

LACTATO DE POTASIO SIN: 326 Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante y humectante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	<u>A288</u>	2013

LACTATO DE SODIO SIN: 325 Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	<u>A288</u>	2013

LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA SIN: 161b(i) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.7</u>	<u>Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>R243</u>	

MALATO DE CALCIO, D-, L- SIN: 352(ii) Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

MALTOL SIN: 636 Clase funcional: acentuador del sabor				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.1.4</u>	<u>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>	
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg	<u>D243</u>	2016

METILCELULOSA SIN: 461 Clase funcional: incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

METILETILCELULOSA SIN: 465 Clase funcional: emulsionante, espumante, estabilizador y espesante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

NEOTAMO SIN: 961 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	20 mg/kg	<u>406</u> (revisada), 478	2019
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg	478, <u>Q243</u>	2019

NISINA SIN: 234 Clase funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	12,5 mg/kg	233, 403 <u>220</u>	2017
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	10 mg/kg	<u>XS288</u>	2009
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	12,5 mg/kg	233, 362 , <u>T243</u>	2016

ÓXIDO DE MAGNESIO SIN: 530 Clase funcional: regulador de la acidez y antiaglutinante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

ÓXIDO NITROSO SIN: 942 Clase funcional: antioxidante, espumante, gas de envasado y propulsor				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	59, 278, <u>I288</u>	2014

POLIDIMETILSILOXANO SIN: 900a Clase funcional: antiaglutinante, antiespumante y emulsionante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.1.4</u>	<u>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>	
<u>01.7</u>	<u>Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>	

POLISORBATOS SIN: 432-436 Clase funcional: emulsionante y estabilizador (SIN 432, 433, 435 y 436); emulsionante (SIN 434)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	3 000 mg/kg	<u>L243</u>	2008

01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	1 000 mg/kg	<u>H288</u>	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	3 000 mg/kg	<u>L243</u>	2007

SACARINAS SIN: 954(i)-(iv) Clase funcional: edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	80 mg/kg	<u>406</u> (revisada), 477	2019
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	100 mg/kg	477, <u>Q243</u>	2019

SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO SIN: 470(ii) Clase funcional: antiaglutinante, emulsionante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO SIN: 962 Clase funcional: edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>	2019
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>	2019

SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTICO SIN: 442 Clase funcional: emulsionante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	5 000 mg/kg	231, <u>XS243</u>	2012

SALES DE LOS ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO SIN: 470(i) Clase funcional: antiaglutinante, emulsionante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.1</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

SESQUICARBONATO SÓDICO SIN: 500(iii) Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante y leudante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción

<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	<u>A288</u>	2013

SORBATOS SIN: 200, 202, 203 Clase funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	1 000 mg/kg	42, <u>T243</u>	2012

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA) SIN: 955 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	300 mg/kg	478, 404, <u>Q243</u>	2019
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	400 mg/kg	478, <u>Q243</u>	2019

SULFATO DE CALCIO SIN: 516 Clase funcional: regulador de la acidez, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

SULFATO DE POTASIO SIN: 515(i) Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

SULFATO SÓDICO SIN: 514(i) Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
<u>01.2.1.2</u>	<u>Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

TARTRATOS SIN: 334, 335(ii), 337 Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, acentuador del sabor y agente secuestrante (SIN 334); regulador de la acidez, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador (SIN 335(ii), 337)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	2 000 mg/kg	45, M243	
01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)	2 000 mg/kg	45, 449, M243c	2019

TOCOFEROLES SIN: 307a,b,c Clase funcional: antioxidante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	200 mg/kg	15, XS243	2017

A.1.3 ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 2 DE LA NGAA: (categoría de alimentos en orden numérico)

A.1.3.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1.4

Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

Categoría de alimentos 01.1.4: Bebidas lácteas líquidas aromatizadas				
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas	
ACESULFAMO POTÁSICO	950	350 mg/kg	478, 188, Q243	
ADIPATOS	355	1 500 mg/kg	1, R243	
ADVANTAME	969	6 mg/kg	381, 478, XS243	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	1 300 mg/kg	XS243 D243, G243a	
AMARANTO	123	50 mg/kg	52, XS243	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	10 mg/kg	52, 400	
ASPARTAMO	951	600 mg/kg	478, 191, 405, F243, Q243	
BENZOATOS	210-213	300 mg/kg	13, T243a	
CANTAXANTINA	161g	15 mg/kg	52, 470, XS243	
CAROTENAL, BETA-APO-8'-	160e	10 mg/kg	52, XS243	
CAROTENOS, BETA-	160a(i),(iii),(iv)	20 mg/kg	52, 341, 344, 402 (revisada)	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	20 mg/kg	52, 341, 344, 401	
CICLAMATOS	952(i),(ii),(iv)	250 mg/kg	17, 477, Q243	
CICLODEXTRINA, BETA-	459	5 mg/kg	G243	

ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	1 000 mg/kg	<u>355, L243</u>
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	5 000 mg/kg	<u>L243</u>
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5 000 mg/kg	<u>L243</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5 000 mg/kg	399, <u>L243</u>
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	2 000 mg/kg	<u>L243</u>
<u>ETILMALTOL</u>	<u>637</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	100 mg/kg	52, 181 y- 402 (revisada)
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30 mg/kg	39, 528, <u>XS243</u>
EXTRACTOS DE ANNATO – BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10 mg/kg	52, 185, <u>A243</u>
FOSFATOS	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1 500 mg/kg	33, 364, 398 <u>B243</u>
<u>MALTOL</u>	<u>636</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>
NEOTAMO	961	20 mg/kg	<u>406</u> (revisada), 478
NISINA	234	12,5 mg/kg	233, 403- <u>220</u>
<u>POLIDIMETILSILOXANO</u>	<u>900a</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>
POLISORBATOS	432-436	3 000 mg/kg	<u>L243</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	80 mg/kg	<u>406</u> (revisada), 477
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300 mg/kg	478, 404, <u>Q243</u>
<u>TARTRATOS</u>	<u>334, 335(ii), 337</u>	<u>2 000 mg/kg</u>	<u>45, M243</u>
TOCOFEROLES	307a, b, c	200 mg/kg	15, <u>XS243</u>

A.1.3.2 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.2

Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

Categoría de alimentos 01.2: Productos lácteos fermentados y cuajados			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
FOSFATOS	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)- (vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1 000 mg/kg	33, B243, P243

A.1.3.3 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.2.1

Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

Categoría de alimentos 01.2.1: Leches fermentadas (naturales)			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
CARAMELO IV — CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	150 mg/kg	42

A.1.3.4 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.2.1.1

Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

Categoría de alimentos 01.2.1.1: Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF	234, 235, R243
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF	234, 235, R243
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF	234, 235, R243
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF	234, 235, R243
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000 mg/kg	234, 235, D243
ALMIDÓN OXIDADO ACETILADO	1451	BPF	234, 235, R243
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	234, 235, R243
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA ENTRECruzADA (GOMA DE CELULOSA ENTRECruzADA)	468	BPF	234, 235, R243
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA, HIDROLIZADA MEDIANTE ENZIMAS (GOMA DE CELULOSA, HIDROLIZADA MEDIANTE ENZIMAS)	469	BPF	234, 235, R243
CICLODEXTRINA, BETA-	459	5 mg/kg	234, 235, R243
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	234, 235, R243
CLORURO DE CALCIO	509	BPF	234, 235, R243
CLORURO DE POTASIO	508	BPF	234, 235, R243

<u>CLORURO MAGNÉSICO</u>	<u>511</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>DIÓXIDO DE CARBONO</u>	<u>290</u>	<u>BPF</u>	<u>J243</u>
<u>ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL</u>	<u>472a</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL</u>	<u>472c</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL</u>	<u>472b</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>ETILHIDROXIETIL CELULOSA</u>	<u>467</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>GOMA DE TRAGACANTO</u>	<u>413</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
GOMA KARAYA	416	200 mg/kg	234, 235, <u>D243</u>
<u>HIDROXIPROPIL-CELULOSA</u>	<u>463</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>HIDROXIPROPILMETIL-CELULOSA</u>	<u>464</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>METILCELULOSA</u>	<u>461</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>METILETILCELULOSA</u>	<u>465</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO</u>	<u>470(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>
<u>SALES DE LOS ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO</u>	<u>470(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>

A.1.3.5 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.2.1.2

Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

Categoría de alimentos 01.2.1,2: Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
<u>ACETATO DE CALCIO</u>	<u>263</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>ACETATO DE POTASIO</u>	<u>261(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
<u>ACETATO DE SODIO</u>	<u>262(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	<u>M243a</u>
<u>ÁCIDO FUMÁRICO</u>	<u>297</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>ÁCIDO LÁCTICO, L- , D- Y DL-</u>	<u>270</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF	<u>M243a</u>
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000 mg/kg	234, <u>D243</u>
<u>ALMIDÓN OXIDADO ACETILADO</u>	<u>1451</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>

<u>CARBONATO ÁCIDO DE AMONIO</u>	<u>503(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	<u>M243a</u>
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF	<u>M243a</u>
<u>CARBONATO AMÓNICO</u>	<u>503(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	234, <u>M243a</u>
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	<u>M243a</u>
CARBONATO MAGNÉSICO	504(i)	BPF	<u>M243a</u>
<u>CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA ENTRECruzADA (GOMA DE CELULOSA ENTRECruzADA)</u>	<u>468</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>
<u>CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA, HIDROLIZADA MEDIANTE ENZIMAS (GOMA DE CELULOSA, HIDROLIZADA MEDIANTE ENZIMAS)</u>	<u>469</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
<u>CICLODEXTRINA, BETA-</u>	<u>459</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, R243</u>
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	<u>M243a</u>
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	BPF	234, <u>M243a</u>
<u>CITRATO TRIAMÓNICO</u>	<u>380</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>CITRATO TRICÁLCICO</u>	<u>333(iii)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>CITRATO TRISÓDICO</u>	<u>331(iii)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243b</u>
<u>CLORURO DE CALCIO</u>	<u>509</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
<u>CLORURO DE POTASIO</u>	<u>508</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59, <u>J243</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5 000 mg/kg	<u>XS243</u>
<u>ETILHIDROXIETIL CELULOSA</u>	<u>467</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
<u>FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO</u>	<u>1442</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
<u>FUMARATOS DE SODIO</u>	<u>365</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>GLUCONATO DE CALCIO</u>	<u>578</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>GLUCONATO DE POTASIO</u>	<u>577</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	BPF	<u>M243a</u>
<u>HIDROGENMALATO DE SODIO, DL-</u>	<u>350(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>HIDROGENOCARBONATO DE POTASIO</u>	<u>501(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
<u>HIDROGENSULFATO DE SODIO</u>	<u>514(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>

HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF	M243a
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	M243a
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	BPF	M243
LACTATO CÁLCICO	327	BPF	M243a
LACTATO DE MAGNESIO, DL-	329	BPF	M243a
LACTATO DE POTASIO	326	BPF	M243a
LACTATO DE SODIO	325	BPF	M243a
MALATO DE CALCIO, D, L-	352(ii)	BPF	M243
ÓXIDO DE MAGNESIO	530	BPF	M243a
SESQUICARBONATO SÓDICO	500(iii)	BPF	M243
SULFATO DE CALCIO	516	BPF	M243
SULFATO DE POTASIO	515(i)	BPF	M243
SULFATO SÓDICO	514(i)	BPF	M243

A.1.3.6 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.4

Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976)

Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
FOSFATOS	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	2 200 mg/kg	33, D288

A.1.3.7 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.4.1

Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976)

Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
ACIDO CÍTRICO	330	BPF	A288
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-	270	BPF	A288
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF	A288
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	A288
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	6 000 mg/kg	H288
LACTATO CÁLCICO	327	BPF	A288
LACTATO DE POTASIO	326	BPF	A288
LACTATO DE SODIO	325	BPF	A288
POLISORBATOS	432-436	1 000 mg/kg	H288
SESQUICARBONATO SÓDICO	500(iii)	BPF	A288

A.1.3.8 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.4.2

Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976)

Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000 mg/kg	E288
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	5 000 mg/kg	H288

<u>ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS</u>	<u>491-495</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>F288</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	6 000 mg/kg	<u>C288</u>
ÓXIDO NITROSO	942	BPF	59, 278, <u>I288</u>

A.1.3.9 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.4.3

Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976)

Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000 mg/kg	<u>G288</u>
<u>ÉSTERES DE SACAROSA</u>	<u>473, 473a, 474</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>F288</u>
<u>ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS</u>	<u>491-495</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>F288</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5 000 mg/kg	<u>B288</u>
NISINA	234	10 mg/kg	<u>XS288</u>

A.1. 3.10 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.7

Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)

Categoría de alimentos 01.7: Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
ACESULFAMO POTÁSICO	950	350 mg/kg	478, 188, <u>Q243</u>
<u>ADIPATOS</u>	<u>355</u>	<u>1 500 mg/kg</u>	<u>1, R243</u>
ADVANTAME	969	10 mg/kg	478, <u>XS243</u>
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	6 000 mg/kg	<u>D243, G243a</u>
ASPARTAMO	951	1 000 mg/kg	478, 191, <u>Q243</u>
BENZOATOS	210-213	300 mg/kg	13, <u>T243</u>
CANTAXANTINA	161g	15 mg/kg	470, <u>XS243</u>
CAROTENOS, BETA-	160a(i),(iii),(iv)	25 mg/kg	341, 344, <u>402</u> (revisada)
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	25 mg/kg	341, 344, <u>402</u> (revisada)
CICLAMATOS	952(i),(ii),(iv)	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>

CICLODEXTRINA, BETA-	<u>459</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5 000 mg/kg	355, <u>L243</u>
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500 mg/kg	2, 10, <u>XS243</u>
ÉSTERES DE SACAROSA	473, 473a, 474	5 000 mg/kg	<u>L243</u>
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5 000 mg/kg	362, <u>L243</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10 000 mg/kg	<u>L243</u>
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000 mg/kg	354, XS243 , <u>L243</u>
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200 mg/kg	470, <u>XS243</u>
ETILMALTOL	637	200 mg/kg	<u>D243</u>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	200 mg/kg	181, <u>402</u> (revisada)
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	60 mg/kg	39, <u>XS243</u>
FOSFATOS	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1 500 mg/kg	33, <u>B243</u>
GALATO DE PROPILO	310	90 mg/kg	2, 15, <u>XS243</u>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 477, <u>XS243</u>
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	120 mg/kg	27, <u>XS243</u>
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	150 mg/kg	<u>402</u> (revisada)
<u>LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA</u>	<u>161b(i)</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>R243</u>
MALTOL	636	200 mg/kg	<u>D243</u>
NEOTAMO	961	100 mg/kg	478, <u>Q243</u>
NISINA	234	12,5 mg/kg	233, 362, <u>T243</u>
<u>POLIDIMETILSILOXANO</u>	<u>900a</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>
POLISORBATOS	432-436	3 000 mg/kg	<u>L243</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	100 mg/kg	477, <u>Q243</u>
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>
SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO	442	5 000 mg/kg	231, <u>XS243</u>

SORBATOS	200, 202, 203	1 000 mg/kg	42, T243
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400 mg/kg	478, Q243
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2 000 mg/kg	45, 449, M243c

NOTAS PARA LAS NORMAS DEL CCMP

146 (revisada) Excepto para su uso en productos no simples que correspondan a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN **CXS** 243- 2003) en dosis de 20 mg/kg.

170 — Excluidos los productos regulados por la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).

Nota del Presidente: La nota 170 queda sustituida por la nota XS243 (véase más adelante).

235 (revisada) Para uso en productos reconstituidos y recombinados **que correspondan a la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003)** solamente.

355 (revisada) **Excepto p**Para uso en dosis de 10 000 mg/kg en productos aromatizados que correspondan a la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) **en dosis de 10 000 mg/kg** únicamente.

400 (revisada) **Excepto p**Para uso en productos que se ajustan a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN **CXS** 243- 2003) en dosis de 150 mg/kg.

402 (revisada) **Excepto p**Para uso en productos que se ajustan a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN **CXS** 243- 2003) en dosis de 100 mg/kg.

406 (revisada) **Excepto p**Para uso en productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos correspondientes a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN **CXS** 243-2003): **para uso en la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido** en dosis de 100 mg/kg.

540 (revisada) Excepto para su uso a 300 mg/kg en productos correspondientes a **la Norma para las leches fermentadas** (CODEX STAN **CXS** 243-2003) **en dosis de 300 mg/kg**.

A243 **Excepto para uso en productos regulados por la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) en dosis de 20 mg/kg.**

A288 **Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) como regulador de la acidez.**

B243 **Excepto para uso en productos contemplados por la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003): fosfato diácido de sodio (SIN 339[i]); hidrogenfosfato disódico (SIN 339[ii]); fosfato trisódico (SIN 339[iii]); fosfato diácido de potasio (SIN 340 [i]); hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340[ii]); fosfato tripotásico (SIN 340 [iii]); fosfato diácido de calcio (SIN 341 [i]); hidrogenfosfato de calcio (SIN 341[ii]), fosfato tricálcico (SIN 341[iii]); fosfato diácido de amonio (SIN 342[i]); hidrogenfosfato diamónico (SIN 342[ii]); dihidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[i]); hidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[ii]); fosfato trimagnésico (SIN 343[iii]); difosfato disódico (SIN 450[i]); difosfato trisódico (SIN 450[ii]); difosfato tetrasódico (SIN 450[iii]); difosfato tetrapotásico (SIN 450[v]); difosfato dicálcico (SIN 450[vi]), difosfato diácido cálcico (SIN 450[vii]); difosfato diácido de magnesio (SIN 450[ix]); trifosfato pentasódico (SIN 451[i]); trifosfato pentapotásico (SIN 451[ii]); polifosfato de sodio (SIN 452[i]); polifosfato de potasio (SIN 452[ii]); polifosfato de sodio y calcio (SIN 452[iii]); polifosfato de calcio (SIN 452[iv]); polifosfato de amonio (SIN 452[v]), y fosfato de huesos (SIN 542), como estabilizadores o espesantes, solos o mezclados, en dosis de 1 000 mg/kg como fósforo.**

Nota del Presidente: en la nota propuesta por la FIL se mantenía el “solo” en “estabilizadores y/o espesantes solo”; pero debido a las explicaciones proporcionadas en sus documentos y a la nota análoga para natas (cremas) (D288), se entiende que el adverbio “solo” se mantuvo en B243 debido a un descuido, por lo que ha sido eliminado.

- B288** Excepto para uso en productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) como estabilizador.
- C243** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) en dosis de 100 mg/kg.
- C288** Excepto para uso en productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) como estabilizador en dosis de 5 000 mg/kg.
- D243** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) de acuerdo con BPF.
- D288** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976): fosfato diácido de sodio (SIN 339[i]); hidrogenfosfato disódico (SIN 339[ii]); fosfato trisódico (SIN 339[iii]); fosfato diácido de potasio (SIN 340 [i]); hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340[ii]); fosfato tripotásico (SIN 340 [iii]); fosfato diácido de calcio (SIN 341 [i]); hidrogenfosfato de calcio (SIN 341[ii]), fosfato tricálcico (SIN 341[iii]); fosfato diácido de amonio (SIN 342[i]); hidrogenfosfato diamónico (SIN 342[ii]); dihidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[i]); hidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[ii]); fosfato trimagnésico (SIN 343[iii]); difosfato disódico (SIN 450[i]); difosfato trisódico (SIN 450[ii]); difosfato tetrasódico (SIN 450[iii]); difosfato tetrapotásico (SIN 450[v]); difosfato dicálcico (SIN 450[vi]), difosfato diácido cálcico (SIN 450[vii]); difosfato diácido de magnesio (SIN 450[ix]); trifosfato pentasódico (SIN 451[i]); trifosfato pentapotásico (SIN 451[ii]); polifosfato de sodio (SIN 452[i]); polifosfato de potasio (SIN 452[ii]); polifosfato de sodio y calcio (SIN 452[iii]); polifosfato de calcio (SIN 452[iv]); polifosfato de amonio (SIN 452[v]), y fosfato de huesos (SIN 542), como estabilizadores o espesantes, solos o mezclados, en dosis de 1 100 mg/kg como fósforo.
- E243** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) en dosis de 1 500 mg/kg.
- E288** Para uso únicamente en productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) como estabilizador o espesante.
- F243** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) en dosis de 1 000 mg/kg. Se aplican las normas de combinación para el acesulfame potásico (SIN 950) y el aspartamo-acesulfame (SIN 962).
- F288** Para uso únicamente en productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) como emulsionante.
- G243** Para uso únicamente en productos aromatizados regulados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) como estabilizador o espesante.
- G243a** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) como estabilizador o espesante.
- G288** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) como estabilizador o espesante.
- H243** Excepto para uso en productos naturales contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) como estabilizador o espesante.
- H288** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) como emulsionante.
- I288** Excepto para uso como propulsor en productos de nata (crema) envasada a presión y productos de nata (crema) batida contemplados en la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976).
- J243** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) como gasificante en bebidas a base de leche fermentada.

- L243** Excepto para productos regulados por la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003): como emulsionante en leches fermentadas aromatizadas y bebidas a base de leche fermentada independientemente de que estén tratadas térmicamente o no después de la fermentación.
- M243** Para uso únicamente en productos regulados por la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003), como regulador de la acidez en leches fermentadas aromatizadas y bebidas a base de leches fermentadas que no estén tratadas térmicamente después de la fermentación, así como en leches naturales y aromatizadas y bebidas a base de leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación.
- M243a** Excepto para uso como regulador de la acidez en leches fermentadas naturales y en las bebidas a base de leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación de conformidad con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003).
- M243b** Para uso únicamente como regulador de la acidez o estabilizador en leches fermentadas naturales y en bebidas a base de leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación de conformidad con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003).
- M243c** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) como regulador de la acidez.
- N243** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003): licopeno sintético (SIN 160d[i]), licopeno tomate (SIN 160d[ii]) y licopeno de *Blakeslea trispora* (SIN 260d[iii]), solos o mezclados en dosis de 30 mg/kg, expresados como licopenos puros.
- P243** Excepto para uso en leches fermentadas naturales y en bebidas a base de leches fermentadas no tratadas térmicamente después de la fermentación de conformidad con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003): uso para la reconstitución y recombinación.
- Q243** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003): para uso en la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido.
- R243** Para uso únicamente en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003).
- S243** Para uso únicamente en productos regulados por la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003), como emulsionante en leches fermentadas aromatizadas y bebidas a base de leche fermentada independientemente de que estén tratadas térmicamente o no después de la fermentación.
- T243:** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003): para uso en productos fermentados aromatizados sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación.
- T243a:** Para uso únicamente en productos aromatizados fermentados sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación, de conformidad con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003).
- XS243 (revisada)** Excluidos los productos regulados por la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN CXS 243-2003).
- XS288 (revisada)** Exceptuando los productos regulados por la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (nata [crema] reconstituida, nata [crema] recombinada, nata [crema] líquida preenvasada) (CODEX STAN CXS 288-1976).

A.1.4 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 3 DE LA NGA**A.1.4.1 ENMIENDAS A LAS REFERENCIAS A NORMAS SOBRE PRODUCTOS PARA LOS ADITIVOS DEL CUADRO 3 DE LA NGA**

01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas
	Los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, y gases de envasado y conservantes (solo para productos de fermentación) enumerados en el Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos conformes a esta norma y que entran dentro de esta categoría de alimentos, <u>tal como se especifica en el cuadro de clases funcionales de la norma.</u> Determinados gasificantes, acentuadores del sabor, estabilizadores, edulcorantes y espesantes enumerados en el Cuadro 3 también son aceptables para su uso en productos aromatizados que solo se ajusten a esta norma.
Normas del Codex	Leches fermentadas (CXS 243-2003)

01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)
	Únicamente determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes enumerados en el Cuadro 3 (según se indica en el Cuadro 3) son aceptables para su uso en alimentos conformes a esta norma y que entran dentro de esta categoría de alimentos.
Normas del Codex	Natas (cremas) y natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976)

01.7	Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)
	Los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y conservantes (solo para productos tratados térmicamente después de la fermentación) enumerados en el Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos conformes a esta norma y que entran dentro de esta categoría de alimentos, <u>tal como se especifica en el cuadro de clases funcionales de la norma.</u> Determinados gasificantes, acentuadores del sabor, estabilizadores, edulcorantes y espesantes enumerados en el Cuadro 3 también son aceptables para su uso en productos aromatizados que se ajusten únicamente a esta norma.
Normas del Codex	Leches fermentadas (CXS 243-2003)

A.1.4.2 ENMIENDAS AL CUADRO 3

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de aprobación	Autorización específica en las siguientes normas para productos¹
1 420	Acetato de almidón	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
263	Acetato de calcio	Regulador de la acidez, conservante y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (solo como regulador de la acidez o conservante; el uso como conservante se limita a leches fermentadas aromatizadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación)</u>
261(i)	Acetato de potasio	Regulador de la acidez y conservante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez o conservante; el uso como conservante se limita a leches fermentadas aromatizadas sometidas a</u>

				<u>tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada tratadas térmicamente después de la fermentación)</u>
262(i)	Acetato de sodio	Regulador de la acidez, conservante y agente secuestrante	1999	<u>CS 243-2003 (solo como regulador de la acidez o conservante; el uso como conservante se limita a leches fermentadas aromatizadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación)</u>
260	Ácido acético glacial	Regulador de la acidez y conservante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez o conservante; el uso como conservante se limita a leches fermentadas aromatizadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación)</u>
400	Ácido algínico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas y agente secuestrante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color y agente secuestrante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
507	Ácido clorhídrico	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
297	Ácido fumárico	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
626	Ácido guanílico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003, CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
296	Ácido málico, DL-	Regulador de la acidez y agente secuestrante		<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
280	Ácido propiónico	Conservante	1999	<u>CS 243-2003 (uso restringido a leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación)</u>

1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente),</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
406	Agar	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente),</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
407a	Alga eucema elaborada (AEE)	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante	2001	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente),</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
403	Alginato de amonio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente),</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
404	Alginato de calcio	Antiespumante, incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, agente secuestrante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente),</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
402	Alginato de potasio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente),</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
401	Alginato de sodio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente),</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
1403	Almidón blanqueado	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
1440	Almidón hidroxipropilado	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante)</u> <u>CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
1 404	Almidón oxidado	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
1451	Almidón oxidado acetilado	Emulsionante, estabilizador y espesante	2005	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>

1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
1 405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
150a	Caramelo I – caramelo puro	Colorante	1999	<u>CS 243-2003</u>
503(ii)	Carbonato ácido de amonio	Regulador de la acidez y leudante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte y agente de retención del color	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
503(i)	Carbonato amónico	Regulador de la acidez y leudante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
170(i)	Carbonato de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
501(i)	Carbonato de potasio	Regulador de la acidez y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
500(i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sal emulsionante, leudante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
504(i)	Carbonato magnésico	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color y agente de tratamiento de las harinas	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Incrementador del volumen, emulsionante, reafirmante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
468	Carboximetilcelulosa sódica entrecruzada (goma de celulosa entrecruzada)	Estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003</u>
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	Estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003</u>

407	Carragenina	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinante, incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
332(i)	Citrato diácido de potasio	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
331(i)	Citrato diácido sódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como regulador de la acidez o emulsionante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
380	Citrato triamónico	Regulador de la acidez	1999	CS 243-2003
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, antioxidante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
332(ii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, antioxidante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como estabilizador solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
140	Clorofilas	Colorante	1999	CS 243-2003
509	Cloruro de calcio	Reafirmante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
508	Cloruro de potasio	Reafirmante, acentuador del sabor, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5]

				y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
511	Cloruro magnésico	Agente de retención del color, reafirmante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como estabilizador solamente)
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)
290	Dióxido de carbono	Gasificante, espumante, gas de envasado, conservante y propulsor	1999	CS 243-2003 (como gasificante en productos aromatizados o como gasificante exclusivamente en bebidas elaboradas a base de leches fermentadas)
171	Dióxido de titanio	Colorante	1999	CS 243-2003
968	Eritritol	Acentuador del sabor, humectante y edulcorante	2001	CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)
470(iii)	Estearato de magnesio	Antiaglutinante, emulsionante y espesante	2016	CS 243-2003 (como emulsionante solamente)
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionante, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como estabilizador solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como estabilizador solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
161b(iii)	Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Colorante	2018	CS 243-2003
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionante, agente secuestrante y estabilizador	1999	CS 243-2003 (como estabilizador solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
467	Etilhidroxietil celulosa	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)
134	Extracto de espirulina	Colorante	2023	CXS 243-2003
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)
1 413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)

1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
365	Fumaratos de sodio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
578	Gluconato de calcio	Regulador de la acidez, reafirmante y agente secuestrante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
580	Gluconato de magnesio	Regulador de la acidez, reafirmante y acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez o acentuador del sabor solamente)</u>
577	Gluconato de potasio	Regulador de la acidez y agente secuestrante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante y agente secuestrante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
623	Glutamato de calcio, Di-L	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
625	Glutamato de magnesio, Di-L	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
624	Glutamato monoamónico, L-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
622	Glutamato monopotásico, L-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
414	Goma arábica (Goma de acacia)	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
423	Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico (OSA)	Emulsionante	2018	<u>CS 243-2003</u>
427	Goma de acacia	Emulsionante, agente gelificante, estabilizador y espesante	2012	<u>CS 243-2003 (como emulsionante solamente)</u>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
413	Goma de tragacanto	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
418	Goma gelán	Agente gelificante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>

419	Goma ghatti	Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador y espesante	2019	<u>CS 243-2003 (como emulsionante, estabilizador o espesante solamente)</u>
412	Goma guar	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
416	Goma karaya	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
417	Goma tara	Agente gelificante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
415	Goma xantán	Emulsionante, espumante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
629	Guanilato de calcio, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
425	Harina konjac	Sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Regulador de la acidez y humectante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Regulador de la acidez, leudante y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Regulador de la acidez	2012	<u>CS 243-2003</u>
527	Hidróxido de amonio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
526	Hidróxido de calcio	Regulador de la acidez y reafirmante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
528	Hidróxido de magnesio	Regulador de la acidez y agente de retención del color	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
525	Hidróxido de potasio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
524	Hidróxido de sodio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
463	Hidroxipropilcelulosa	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como emulsionante, estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
633	Inosinato de calcio, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
632	Inosinato de potasio, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>

953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinante, incrementador del volumen, acentuador del sabor, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
965(ii)	Jarabe de maltitol	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorante	2001	<u>CS 243-2003 (uso restringido a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementador del volumen, humectante, agente secuestrante, estabilizador, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
327	Lactato cálcico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
329	Lactato de magnesio, DL-	Regulador de la acidez y agente de tratamiento de las harinas	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
326	Lactato de potasio	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante y humectante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez o emulsionante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
325	Lactato de sodio	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez o emulsionante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
966	Lactitol	Emulsionante, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante y agente de tratamiento de las harinas	1999	<u>CS 243-2003 (como emulsionante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
322(ii)	Lecitina, parcialmente hidrolizada	Antioxidante y emulsionante	2021	<u>CS 243-2003 (como emulsionante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5])</u>

				y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente) <u>CS 243-2003</u>
160d(iii)	Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	Colorante	2012	<u>CS 243-2003</u>
160d(i)	Licopeno, sintético	Colorante	2012	<u>CS 243-2003</u>
160d(ii)	Licopeno, tomate	Colorante	2012	<u>CS 243-2003</u>
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Colorante	2021	<u>CS 243-2003</u>
352(ii)	Malato de calcio, D, L-	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
965(i)	Maltitol	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
421	Manitol	Antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
461	Metilcelulosa	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
465	Metiletilcelulosa	Emulsionante, espumante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumante, emulsionante, agente de glaseado y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
941	Nitrógeno	Espumante, gas de envasado y propulsor	1999	<u>CS 243-2003 (como gas de envasado solamente)</u>
1 450	Octenilsuccinato sódico de almidón	Emulsionante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
529	Óxido de calcio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
530	Óxido de magnesio	Regulador de la acidez y antiaglutinante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u>
942	Óxido nitroso	Antioxidante, espumante, gas de envasado y propulsor	1999	<u>CS 243-2003 (como gas de envasado solamente)</u>
440	Pectinas	Emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>

1 200	Polidextrosas	Incrementador del volumen, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador o espesante solamente)</u>
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Sal emulsionante, agente gelificante, estabilizador y espesante	2019	CS 243-2003 (<u>como estabilizador o espesante solamente</u>), CS 288-1976 (<u>en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente</u>)
282	Propionato de calcio	Conservante	1999	<u>CS 243-2003 (restringido a leches fermentadas aromatizadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación)</u>
283	Propionato de potasio	Conservante	1999	<u>CS 243-2003 (uso restringido a leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación)</u>
281	Propionato de sodio	Conservante	1999	<u>CS 243-2003 (uso restringido a leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación)</u>
101(i)	Riboflavina sintética	Colorante	2023	CS 221-2001, <u>CS 243-2003 (solo para uso en productos aromatizados, en dosis de 300 mg/kg)</u> , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de sodio	Colorante	2023	CS 221-2001, <u>CS 243-2003 (solo para uso en productos aromatizados, en dosis de 300 mg/kg)</u> , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorante	2023	CS 221-2001, <u>CS 243-2003 (solo para uso en productos aromatizados, en dosis de 300 mg/kg)</u> , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iv)	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	Colorante	2023	CS 221-2001, <u>CS 243-2003 (solo para uso en productos aromatizados, en dosis de 300 mg/kg)</u> , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	Acentuador del sabor	1999	<u>CS 243-2003</u>
162	Rojo de remolacha	Colorante	1999	<u>CS 243-2003</u>

470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador solamente)</u>
470(i)	Sales de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (como estabilizador solamente)</u>
500(iii)	Sesquicarbonato sódico	Regulador de la acidez, antiaglutinante y leudante	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
420(i)	Sorbitol	Incrementador del volumen, humectante, agente secuestrante, estabilizador, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
516	Sulfato de calcio	Regulador de la acidez, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas, agente secuestrante y estabilizador	1999	<u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u>
515(i)	Sulfato de potasio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS 243-2003</u>
514(i)	Sulfato sódico	Regulador de la acidez	2001	<u>CS 243-2003</u>
1 518	Triacetina	Sustancia inerte, emulsionante y humectante	1999	<u>CS 243-2003 (como emulsionante solamente)</u>
967	Xilitol	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante y espesante	1999	<u>CS 243-2003 (solamente como edulcorante, limitado a la leche y los productos a base de derivados de la leche de valor energético reducido o sin azúcar añadido)</u>
161h(i)	Zeaxantina, sintética	Colorante	2021	<u>CS 243-2003 (solo para uso en productos aromatizados, en dosis de 150 mg/kg)</u>

A.1.4.3 ENMIENDAS AL ANEXO DEL CUADRO 3 DE LA NGAA

ANEXO AL CUADRO 3

Categorías de alimentos o productos alimenticios excluidos de las condiciones generales del Cuadro III

El uso de los aditivos del Cuadro 3 en los siguientes alimentos está sujeto a las disposiciones de los cuadros 2 y 3.

Número de categoría

Categoría de alimentos

01.2

Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales)¹

1. ~~El uso de reguladores de la acidez, gases de envasado, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en leches fermentadas, tratadas térmicamente después de la fermentación, de acuerdo con la definición de la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2004) que corresponde a la categoría de alimentos 01.2.1.2 "Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación".~~

A.2 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA EN RELACIÓN CON DIVERSAS NORMAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

A.2.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 1 DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS DE ASUNTOS DEL CCPFV (CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007 Y CXS 320-2015): (por orden alfabético)

Acesulfamo potásico SIN: 950 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	1 000 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>

Ácido acético glacial SIN: 260 Clase funcional: regulador de la acidez y conservante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	262, 263, <u>XS320</u>

Ácido ascórbico, L- SIN: 300 Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas y agente secuestrante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	110, <u>A320</u>

Ácido cítrico SIN: 330 Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color y agente secuestrante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	242, 262, 264, 265 , <u>A320</u>

Ácido láctico, L- , D- y DL- SIN: 270 Clase funcional: regulador de la acidez			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	262, 264, <u>XS320</u>

Ácido málico, DL- SIN: 296 Clase funcional: regulador de la acidez y agente secuestrante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	265, <u>A320</u>

Advantame SIN: 969 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	10 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	10 mg/kg	478, XS257R, <u>XS57</u>

Alginato de propilenglicol SIN: 405 Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, estabilizador y espesante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	6 000 mg/kg	386, XS38, <u>XS66</u> , XS260

Amarillo ocaso FCF SIN: 110 Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	92, <u>XS57</u>

Aspartamo SIN: 951 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	1 000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	1 000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1 000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>

Azul brillante FCF SIN: 133 Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500 mg/kg	161, <u>XS66</u>

04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>

Benzoato			
SIN:210	Ácido benzoico	Clase funcional: conservante	
SIN:211	Benzoato de sodio	Clase funcional: conservante	
SIN:212	Benzoato de potasio	Clase funcional: conservante	
SIN:213	Benzoato de calcio	Clase funcional: conservante	
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	1 000 mg/kg	13, <u>XS57</u>
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	3 000 mg/kg	13, <u>XS57</u>

Caramelo III- caramelo al amoníaco			
SIN: 150c Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500 mg/kg	<u>XS66</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50 000 mg/kg	161, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	50 000 mg/kg	<u>XS57</u>
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	50000 mg/kg	161, <u>XS57</u>

Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico			
SIN: 150d Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	50 000 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u> , <u>XS66</u> , <u>XS294</u> , <u>XS320</u>

Carmines			
SIN: 120 Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500 mg/kg	161, 178, <u>XS66</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	100 mg/kg	178, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 178, <u>XS57</u>

Carotenos, beta- SIN: 160a(i),a(iii), a(iv) Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS57</u>

Carotenos, beta-, vegetales SIN: 160a(ii) Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS57</u>

Ciclamatos SIN: 952(i) Ácido ciclámico Clase funcional: edulcorante SIN: 952(ii) Ciclamato de calcio Clase funcional: edulcorante SIN: 952(iv) Ciclamato de sodio Clase funcional: edulcorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
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	250 mg/kg	17, 477, <u>XS57</u>

Citrato diácido de potasio SIN: 332(i) Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	29 (revisada), <u>A320</u>

Citrato diácido sódico SIN: 331(i) Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	29 (revisada), <u>A320</u>

Citrato tricálcico SIN: 333(iii) Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, sal emulsionante, reafirmante, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	29 (revisada), <u>A320</u>

Citrato tripotásico SIN: 332(ii) Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	29 (revisada), <u>A320</u>

Citrato trisódico SIN: 331(iii) Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	29 (revisada), <u>A320</u>

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos SIN: 141(i) Clorofilas, complejos cúpricos Clase funcional: colorante SIN: 141(ii) Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	100 mg/kg	62, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100 mg/kg	62, 92, <u>XS57</u>

Cloruro de calcio SIN: 509 Clase funcional: reafirmante, estabilizador y espesante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	29 (revisada), 323, 324, <u>XS320</u>

Cloruro estannoso			
SIN: 512 Clase funcional: antioxidante y agente de retención del color			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	25 mg/kg	43, <u>XS57</u>

Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol			
SIN: 477 Clase funcional: emulsionante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	5 000 mg/kg	<u>XS57</u>

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol			
SIN: 472e Clase funcional: emulsionante, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2 500 mg/kg	<u>XS66</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2 500 mg/kg	<u>XS57</u>

Etilendiamintetracetatos			
SIN: 385 Clase funcional: antioxidante, agente de retención del color, conservante y agente secuestrante			
SIN: 386 Clase funcional: antioxidante, agente de retención del color, conservante, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	100 mg/kg	21, 440, <u>A320</u>
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	250 mg/kg	21, <u>A66</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	365 mg/kg	21, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	250 mg/kg	21, <u>XS57</u>
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	80 mg/kg	21, <u>XS57</u>

Extracto de piel de uva			
SIN: 163(ii) Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	100 mg/kg	179, 181, <u>XS66</u>

04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	100 mg/kg	179, 181, XS57
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 181, XS57

FOSFATOS SIN: 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542 Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, antioxidante, emulsionante, sal emulsionante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, conservante, leudante, agente secuestrante, estabilizador y espesante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	2 200 mg/kg	33, P260
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	2 200 mg/kg	33, P260
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	5 000 mg/kg	33, 76, P320
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2 200 mg/kg	33, P66, P260
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	2 200 mg/kg	33, XS57
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	2 200 mg/kg	33, 76, XS57
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2 200 mg/kg	33, XS57
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	2 200 mg/kg	33, 572, P260

Glicerol SIN: 422 Clase funcional: humectante y espesante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
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	BPF	XS260, XS294

Glicósidos de esteviol SIN:960a Glicósidos de esteviol de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (glicósidos de esteviol de Stevia) SIN:960b Glicósidos de esteviol de fermentación Clase funcional: edulcorante SIN:960c Glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente Clase funcional: edulcorante SIN:960d Glicósidos de esteviol glicosilados Clase funcional: edulcorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	330 mg/kg	26, 144, XS66
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	70 mg/kg	26, 477, XS57

04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	330 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>
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	165 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>

Gluconato ferroso SIN: 579 Clase funcional: agente de retención del color			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	150 mg/kg	23, 48, <u>A66a</u>

Glutamato monosódico, L- SIN: 621 Clase funcional: acentuador del sabor			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	201, <u>XS320</u>

Hidroxibenzoatos, para- SIN:214 Etil para-hidroxibenzoato Clase funcional: conservante SIN:218 Metil para-hidroxibenzoato Clase funcional: conservante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	1 000 mg/kg	27, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1 000 mg/kg	27, <u>XS57</u>

Indigotina (carmin de índigo) SIN: 132 Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	150 mg/kg	161, <u>XS66</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>

Lactato ferroso SIN: 585 Clase funcional: agente de retención del color			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	150 mg/kg	23, 48, <u>A66a</u>

Neotamo SIN: 961 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas

04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>

Polidimetilsiloxano			
SIN: 900a Clase funcional: antiglutinante, antiespumante y emulsionante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	10 mg/kg	15, <u>XS320</u>
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	10 mg/kg	<u>XS66</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	10 mg/kg	<u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	10 mg/kg	<u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	<u>XS57</u>

Polisorbatos			
SIN:432 Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)			
Clase funcional: emulsionante y estabilizador			
SIN:433 Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)			
Clase funcional: emulsionante y estabilizador			
SIN:434 Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)			
Clase funcional: emulsionante			
SIN:435 Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)			
Clase funcional: emulsionante y estabilizador			
SIN:436 Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)			
Clase funcional: emulsionante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
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	3 000 mg/kg	<u>XS57</u>

Pululano			
SIN: 1204 Clase funcional: agente de glaseado y espesante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
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	BPF	<u>XS260</u> , <u>XS294</u>

Rojo allura AC			
SIN: 129		Clase funcional: colorante	
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300 mg/kg	161, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>

Sacarinas					
SIN:954(i)		Sacarina		Clase funcional: edulcorante	
SIN:954(ii)		Sacarina de calcio		Clase funcional: edulcorante	
SIN:954(iii)		Sacarina de potasio		Clase funcional: edulcorante	
SIN:954(iv)		Sacarina de sodio		Clase funcional: edulcorante	
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas		
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	160 mg/kg	144, 500, <u>XS66</u>		
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	160 mg/kg	144, 477, 500, <u>XS57</u>		
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	160 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>		
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>		

Sal de aspartamo y acesulfamo			
SIN: 962		Clase funcional: edulcorante	
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200 mg/kg	113, 144, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	1 000 mg/kg	119, 477, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>

Sorbatos					
SIN:200		Ácido sórbico		Clase funcional: conservante	
SIN:202		Sorbato de potasio		Clase funcional: conservante	
SIN:203		Sorbato de calcio		Clase funcional: conservante	
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas		
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	1 000 mg/kg	42, <u>XS57</u>		

04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1 000 mg/kg	42, <u>XS57</u>
----------	---	-------------	-----------------

Sucralosa (trichlorogalactosacarosa) SIN: 955 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	580 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	400 mg/kg	169, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	400 mg/kg	478, <u>XS57</u>

Sulfato de calcio SIN: 516 Clase funcional: regulador de la acidez, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas, agente secuestrante y estabilizador			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	29 (revisada), 323, 324, <u>A320</u>

Sulfitos SIN:220 Dióxido de azufre Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante SIN:221 Sulfito de sodio Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante SIN:222 Hidrogenosulfito de sodio Clase funcional: antioxidante y conservante SIN:223 Metabisulfito de sodio Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante SIN:224 Metabisulfito de Potasio Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante SIN:225 Sulfito de potasio Clase funcional: antioxidante y conservante SIN:539 Tiosulfato de sodio Clase funcional: antioxidante y agente secuestrante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	44, 76, 136, 137, <u>B320</u>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50 mg/kg	44, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])	500 mg/kg	44, 138, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	300 mg/kg	44, 205, <u>XS57</u>

Verde sólido FCF SIN: 143 Clase funcional: colorante			
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas

04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300 mg/kg	XS66
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg	XS57

A.2.2 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 2 DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS DE ASUNTOS DEL CCPFV (CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007 Y CXS 320-2015):

A.2.2.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 04.1.2.3 Y 04.1.2.10

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

Categoría de alimentos 04.1.2.3: Frutas en vinagre, aceite o salmuera			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33, P260

Categoría de alimentos 04.1.2.10: Productos de fruta fermentada			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33, P260

A.2.2.2 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2

Norma para los concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981)

Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981)

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015)

Categoría de alimentos 04.2.2: Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	150d	50 000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS320

A.2.2.3 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.1

Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015)

Categoría de alimentos 04.2.2.1: Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
Ácido acético, glacial	260	BPF	262, 263, XS320
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	440, A320
Ácido cítrico	330	BPF	242, 262, 264, 265 , A320
Ácido láctico, L-, D- y DL-	270	BPF	262, 264, XS320
Ácido málico, DL-	296	BPF	265 , A320
Citrato diácido de potasio	332(i)	BPF	29 (revisada), A320
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	29 (revisada), A320
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	29 (revisada), A320
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	29 (revisada), A320
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	29 (revisada), A320
Cloruro de calcio	509	BPF	29 (revisada), 323, 324, XS320
Etilendiamintetracetatos	385, 386	100 mg/kg	21, 440, A320
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	5 000 mg/kg	33, 76, P320
Glutamato monosódico, L-	621	BPF	201, XS320
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	15, XS320

Sulfato de calcio	516	BPF	29 (revisada), 323, 324, A320
Sulfitos	220-225, 539	50 mg/kg	44, 76, 136, 137, B320

A.2.2.4 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.3

Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981)

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

Categoría de alimentos 04.2.2.3: Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
Alginato de propilenglicol	405	6 000 mg/kg	386, XS38, XS66 , XS260
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	161, XS66
Caramelo III – caramelo al amoníaco	150c	500 mg/kg	XS66
Carmines	120	500 mg/kg	161, 178, XS66
Carotenos, beta-	160a(i), a(iii), a(iv)	5 mg/kg	341, 344, XS66
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	5 mg/kg	341, 344, XS66
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2 500 mg/kg	XS66
Etilendiamintetracetatos	385, 386	250 mg/kg	21, A66
Extracto de piel de uva	163(ii)	100 mg/kg	179, 181, XS66
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33, P66, P260
Glicósidos de esteviol	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 144, XS66
Gluconato ferroso	579	150 mg/kg	23, 48, A66a
Indigotina (carmin de índigo)	132	150 mg/kg	161, XS66
Lactato ferroso	585	150 mg/kg	23, 48, A66a
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	XS66
Rojo allura AC	129	300 mg/kg	161, XS66
Sacarinas	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144, 500, XS66
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	200 mg/kg	113, 144, XS66
Verde sólido FCF	143	300 mg/kg	XS66

A.2.2.5 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.4

Norma para los concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981)

Categoría de alimentos 04.2.2.4: Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
Acesulfamo potásico	950	350 mg/kg	188, 478, XS57
Advantame	969	10 mg/kg	478, XS57
Aspartamo	951	1 000 mg/kg	191, 478, XS57
Azul brillante FCF	133	200 mg/kg	161, XS57
Caramelo III- caramelo al amoníaco	150c	50 000 mg/kg	161, XS57
Carotenos, beta-	160a(i), a(iii), a(iv)	50 mg/kg	341, 344, XS57
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	50 mg/kg	341, 344, XS57
Cloruro estannoso	512	25 mg/kg	43, XS57
Etilendiamintetracetatos	385, 386	365 mg/kg	21, XS57

Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33, <u>XS57</u>
Glicósidos de esteviol	960a, 960b, 960c, 960d	70 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>
Neotamo	961	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	<u>XS57</u>
Rojo allura AC	129	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>
Sacarinas	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144, 477, 500, <u>XS57</u>
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	580 mg/kg	478, <u>XS57</u>
Sulfitos	220-225, 539	50 mg/kg	44, <u>XS57</u>
Verde sólido FCF	143	200 mg/kg	<u>XS57</u>

A.2.2.6 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.5

Norma para los concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981)

Categoría de alimentos 04.2.2.5: Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní [cacahuete])			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
Acesulfamo potásico	950	1 000 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>
Advantame	969	10 mg/kg	478, XS257R, <u>XS57</u>
Aspartamo	951	1 000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>
Caramelo III- caramelo al amoníaco	150c	50 000 mg/kg	<u>XS57</u>
Carmines	120	100 mg/kg	178, <u>XS57</u>
Carotenos, beta-	160a(i), a(iii), a(iv)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	100 mg/kg	62, <u>XS57</u>
Etilendiamintetracetatos	385, 386	250 mg/kg	21, <u>XS57</u>
Extracto de piel de uva	163(ii)	100 mg/kg	179, 181, <u>XS57</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33, 76, <u>XS57</u>
Glicósidos de esteviol	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218	1 000 mg/kg	27, <u>XS57</u>
Neotamo	961	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	<u>XS57</u>
Sacarinas	954(i)-(iv)	160 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	1 000 mg/kg	119, 477, <u>XS57</u>
Sorbatos	200, 202, 203	1 000 mg/kg	42, <u>XS57</u>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	400 mg/kg	169, 478, <u>XS57</u>
Sulfitos	220-225, 539	500 mg/kg	44, 138, <u>XS57</u>

A.2.2.7 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.6

Norma para los concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981)

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			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
Acesulfamo potásico	950	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>
Amarillo ocaso FCF	110	50 mg/kg	92, <u>XS57</u>
Aspartamo	951	1 000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>
Benzoatos	210-213	3 000 mg/kg	13, <u>XS57</u>

Caramelo III- caramelo al amoníaco	150c	50 000 mg/kg	161, XS57
Carmines	120	200 mg/kg	92, 178, XS57
Carotenos, beta-	160a(i), a(iii), a(iv)	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57
Ciclamatos	952(i), (ii), (iv)	250 mg/kg	17, 477, XS57
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	100 mg/kg	62, 92, XS57
Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol	477	5 000 mg/kg	XS57
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2 500 mg/kg	XS57
Etilendiamintetracetatos	385, 386	80 mg/kg	21, XS57
Extracto de piel de uva	163(ii)	100 mg/kg	92, 181, XS57
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33, XS57
Glicósidos de esteviol	960a, 960b, 960c, 960d	165 mg/kg	26, 477, XS57
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218	1 000 mg/kg	27, XS57
Indigotina (carmín de índigo)	132	200 mg/kg	92, 161, XS57
Neotamo	961	33 mg/kg	478, XS57
Polidimetilsiloxano	900a	50 mg/kg	XS57
Polisorbatos	432-436	3 000 mg/kg	XS57
Rojo allura AC	129	200 mg/kg	92, 161, XS57
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	477, 500, XS57
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	350 mg/kg	113, 477, XS57
Sorbatos	200, 202, 203	1 000 mg/kg	42, XS57
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	400 mg/kg	478, XS57
Sulfitos	220-225, 539	300 mg/kg	44, 205, XS57

A.2.2.8 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.7

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

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			
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas
Glicerol	422	BPF	XS260 , XS294
Pululano	1204	BPF	XS260 , XS294

NOTAS PARA LAS NORMAS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

29(revisada) Para **uso en** alimentos no normalizados-únicamente.

A66 **Excepto para su uso en productos conformes a la Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981): se permite el uso de funciones antioxidantes y conservantes en todas las aceitunas de mesa, mientras que el uso como agente de retención del color solo se permite en las aceitunas de mesa oscurecidas mediante oxidación.**

A66a **Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981): para uso en aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación como agente de retención del color.**

A320 **Para uso en patatas (papas) fritas reguladas en la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015) como agente secuestrante.**

- B320** Excepto para uso en patatas (papas) fritas reguladas en la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015): tiosulfato de sodio (SIN 539) como agente secuestrante.
- P66** Excepto para uso en productos regulados en la Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981): ácido fosfórico (SIN 338); fosfato diácido de sodio (SIN 339[i]); hidrogenfosfato disódico (SIN 339[ii]); fosfato trisódico (SIN 339[iii]); fosfato diácido de potasio (SIN 340 [i]); hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340[ii]); fosfato tripotásico (SIN 340 [iii]); fosfato diácido de calcio (SIN 341 [i]); hidrogenfosfato de calcio (SIN 341[ii]), fosfato tricálcico (SIN 341[iii]); fosfato diácido de amonio (SIN 342[i]); hidrogenfosfato diamónico (SIN 342[ii]); dihidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[i]); hidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[ii]); fosfato trimagnésico (SIN 343[iii]); difosfato disódico (SIN 450[i]); difosfato trisódico (SIN 450[ii]); difosfato tetrasódico (SIN 450[iii]); difosfato diácido de magnesio (SIN 450[ix]); difosfato tetrapotásico (SIN 450[v]); difosfato dicálcico (SIN 450[vi]), difosfato diácido cálcico (SIN 450[vii]); trifosfato pentasódico (SIN 451[i]); trifosfato pentapotásico (SIN 451[ii]); polifosfato de sodio (SIN 452[i]); polifosfato de potasio (SIN 452[ii]); polifosfato de sodio y calcio (SIN 452[iii]); polifosfato de calcio (SIN 452[iv]) y polifosfato de amonio (SIN 452[v]), como reguladores de la acidez, antioxidantes, reafirmantes o conservantes; y SIN 339(i)-(iii), 340 (i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vi), 451(i)-(ii) y 452(i)-(ii), (iv)-(v) como espesantes únicamente en aceitunas de mesa rellenas.
- P260** Excepto para uso en productos contemplados en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007): ácido fosfórico (SIN 338); fosfato diácido de sodio (SIN 339[i]); hidrogenfosfato disódico (SIN 339[ii]); fosfato trisódico (SIN 339[iii]); fosfato diácido de potasio (SIN 340[i]); hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340[ii]); fosfato tripotásico (SIN 340 [iii]); fosfato diácido de calcio (SIN 341[i]); hidrogenfosfato de calcio (SIN 341[ii]), fosfato tricálcico (SIN 341[iii]); fosfato diácido de amonio (SIN 342[i]); hidrogenfosfato diamónico (SIN 342[ii]); dihidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[i]); hidrogenfosfato de magnesio (SIN 343[ii]); fosfato trimagnésico (SIN 343[iii]); difosfato disódico (SIN 450[i]); difosfato trisódico (SIN 450[ii]); difosfato tetrasódico (SIN 450[iii]); difosfato tetrapotásico (SIN 450[v]); difosfato dicálcico (SIN 450[vi]), difosfato diácido cálcico (SIN 450[vii]); difosfato diácido de magnesio (SIN 450[ix]); trifosfato pentasódico (SIN 451[i]); trifosfato pentapotásico (SIN 451[ii]); polifosfato de sodio (SIN 452[i]); polifosfato de potasio (SIN 452[ii]); polifosfato de sodio y calcio (SIN 452[iii]); polifosfato de calcio (SIN 452[iv]) y polifosfato de amonio (SIN 452[v]), como reguladores de la acidez, antioxidantes, reafirmantes, conservantes, agentes secuestrantes o estabilizadores, solos o mezclados.
- P320** Excepto para uso en patatas (papas) fritas congeladas rápidamente con arreglo a la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015): ácido fosfórico (SIN 338); fosfato diácido de sodio (SIN 339[i]); hidrogenfosfato disódico (SIN 339[ii]); fosfato trisódico (SIN 339[iii]); fosfato diácido de potasio (SIN 340[i]); hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340[ii]); fosfato tripotásico (SIN 340[iii]); fosfato diácido de calcio (SIN 341[i]); difosfato disódico (SIN 450[i]); difosfato trisódico (SIN 450[ii]); difosfato tetrasódico (SIN 450[iii]); difosfato tetrapotásico (SIN 450[v]); difosfato dicálcico (SIN 450[vi]); difosfato diácido cálcico (SIN 450[vii]); trifosfato pentasódico (SIN 451[i]); trifosfato pentapotásico (SIN 451[ii]); polifosfato de sodio (SIN 452[i]); polifosfato de potasio (SIN 452[ii]); polifosfato de sodio y calcio (SIN 452[iii]); polifosfato de calcio (SIN 452[iv]) y polifosfato de amonio (SIN 452[v]) como agentes secuestrantes, solos o mezclados.
- XS57** Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981).
- XS66** Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981).
- XS260** Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007).

XS320 Excluidos los productos correspondientes a la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015).

A.2.3 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 3 DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS DE ASUNTOS DEL CCPFV (CXS 66-1981 Y CXS 260-2007):

A.2.3.1 ENMIENDAS AL CUADRO 3

Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981)

La Norma para las aceitunas de mesa (CXS 66-1981) incluye una referencia general a la NGAA. Por lo tanto, la CXS 66-1981 debe eliminarse de la columna "Autorización específica en las siguientes normas para productos".

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de aprobación	Autorización específica en las siguientes normas para productos
423	Goma arábiga modificada con ácido octenilsuccínico (OSA)	Emulsionante	2018	CS 13-1981, CS 66-1981 , CS 254-2007

A.2.3.2 ENMIENDAS A LAS REFERENCIAS A NORMAS SOBRE PRODUCTOS PARA LOS ADITIVOS DEL CUADRO 3 DE LA NGAA

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera
	Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, reafirmantes, acentuadores del sabor, conservantes, agentes secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro 3 son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta Norma.
Norma del Codex	Frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

04.1.2.10	Productos de fruta fermentada
	Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, reafirmantes, acentuadores del sabor, conservantes, agentes secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro 3 son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta Norma.
Norma del Codex	Frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja
	Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, reafirmantes, acentuadores del sabor, conservantes, agentes secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro 3 son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta Norma.
Norma del Codex	Frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)

A.3 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA EN RELACIÓN CON NORMAS REGIONALES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017 Y 324R-2017)

A.3.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 1 DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS DE ASUNTOS REGIONALES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017): (por orden alfabético)

ACESULFAMO POTÁSICO				
SIN: 950 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350 mg/kg	478, 188, <u>XS314R</u>	2019
<u>04.2.2.2</u>	<u>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350 mg/kg	188, 478, <u>XS308R</u>	2021
<u>04.2.2.8</u>	<u>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>	

ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL				
SIN: 260 Clase funcional: regulador de la acidez y conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 263, XS40R, <u>XS324R</u>	2013

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-				
SIN: 300 Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	500 mg/kg	262, XS40R, <u>XS324R</u>	2013

ÁCIDO CÍTRICO				
SIN: 330 Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color y agente secuestrante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la	BPF	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	2013

	soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas			
--	---	--	--	--

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-				
SIN: 270 Clase funcional: regulador de la acidez				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	2013

ADVANTAME				
SIN: 969 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2023
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	10 mg/kg	144, 345, 478, <u>B-323R</u>	2023

AMARILLO OCASO FCF				
SIN: 110 Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	2008

ASPARTAMO				
SIN: 951 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1 000 mg/kg	478, 191, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1 000 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1 000 mg/kg	191, 478, <u>XS308R</u>	2021

04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1 000 mg/kg	144, 478, 345, B-323R	2021
----------	--	-------------	------------------------------	------

AZUL BRILLANTE FCF				
SIN: 133				
Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	161, 182, XS314R	2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 161, XS308R	2009

BENZOATOS				
SIN: 210, 211, 212, 213				
Clase Funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1 000 mg/kg	13, XS314R	2001
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1 000 mg/kg	13, XS323R	2003
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	3 000 mg/kg	13, XS308R	2001
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1 000 mg/kg	13, XS323R	2001

BUTILHIDROXIANISOL				
SIN: 320				
Clase funcional: antioxidante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200 mg/kg	15, 76, 196, B-323R	2005

BUTILHIDROXITOLUENO				
SIN: 321				
Clase funcional: antioxidante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200 mg/kg	15, 76, 196, B-323R	2005

CANTAXANTINA				
SIN: 161g				
Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10 mg/kg	<u>XS323R</u>	2011

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO				
SIN: 150c				
Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7 500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50 000 mg/kg	76, 161, <u>XS323R</u>	2010
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 000 mg/kg	161, <u>XS308R</u>	2010
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	50 000 mg/kg	161, <u>XS323R</u>	2010

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO				
SIN: 150d				
Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7 500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	50 000 mg/kg	92, 161, XS294, <u>XS308R</u> , <u>XS323R</u>	2009

CARMINES				
SIN: 120				
Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	500 mg/kg	178, 182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 178, <u>XS308R</u>	2008

CAROTENOS, BETA-				
SIN: 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)		Clase funcional: colorante		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	2023
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>	2023
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>	2023

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES				
SIN: 160a(ii)		Clase funcional: colorante		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	2023
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>	2023
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>	2023

CERA DE CARNAUBA				
SIN: 903		Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte y agente de glaseado		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2	Frutas elaboradas	400 mg/kg	XS160, <u>XS314R</u>	2004

CICLAMATOS				
SIN: 952(i), 952(ii), 952(iv)		Clase funcional: edulcorante		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	250 mg/kg	17, 477, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y	250 mg/kg	17, 477, <u>XS308R</u>	2021

	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			
--	---	--	--	--

CITRATO DIÁCIDO SÓDICO				
SIN: 331(i) Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, XS40R, <u>XS324R</u>	2015

CITRATO TRISÓDICO				
SIN: 331(iii) Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262, XS40R, <u>XS324R</u>	2015

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS				
SIN: 141(i), 141(ii) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	62, 182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100 mg/kg	62, 92, <u>XS308R</u>	2008
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	100 mg/kg	62, <u>XS323R</u>	2005

ESTEAROIL LACTILATOS				
SIN: 481(i), 482(i) Clase funcional: emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante y estabilizador				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	5 000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>	2016

ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE PROPILENGLICOL				
SIN: 477		Clase funcional: emulsionante		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	40 000 mg/kg	<u>XS314R</u>	2001
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	5 000 mg/kg	<u>XS308R</u>	2001

ÉSTERES DE ASCORBILO				
SIN: 304, 305		Clase funcional: antioxidante		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	80 mg/kg	10, <u>B-323R</u>	2001

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS				
SIN: 491, 492, 493, 494, 495		Clase Funcional: emulsionante y estabilizador (SIN 491-494); emulsionante (SIN 495)		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	5 000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>	2016

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL				
SIN: 472e		Clase funcional: emulsionante, agente secuestrante y estabilizador		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	2 500 mg/kg	<u>XS314R</u>	2005
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10 000 mg/kg	<u>XS323R</u>	2005
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2 500 mg/kg	<u>XS308R</u>	2005
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 500 mg/kg	<u>XS323R</u>	2005

ETILENDIAMINTETRACETATOS				
SIN: 385, 386 Clase funcional: antioxidante, agente de retención del color, conservante y agente secuestrante (SIN 385), y antioxidante, agente de retención del color, conservante, agente secuestrante y estabilizador (SIN 386)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	800 mg/kg	21, 64, 297, B-323R	2001
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	80 mg/kg	21, XS308R	2001
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	250 mg/kg	21, B-323R	2001

EXTRACTO DE PIEL DE UVA				
SIN: 163(ii) Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	500 mg/kg	179, 181, 182, XS314R	2011
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 181, XS308R	2011

FOSFATOS				
SIN: 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542 Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, antioxidante, emulsionante, sal emulsionante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, conservante, leudante, agente secuestrante, estabilizador y espesante (dependiendo del fosfato)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350 mg/kg	33, XS314R	2012
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	5 000 mg/kg	33, 76, B-323R	2012
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2 200 mg/kg	33, XS308R	2012
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2 200 mg/kg	33, 76, B-323R	2012

GALATO DE PROPILO				
SIN: 310				
Clase funcional: antioxidante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50 mg/kg	15, 76, 196, B-323R	2001

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL				
SIN: 960a, 960b, 960c, 960d				
Clase funcional: edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	330 mg/kg	26, 477, XS314R	2011
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	40 mg/kg	26, 144, 348, B-323R	2011
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	165 mg/kg	26, 477, XS308R	2011
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, B-323R	2011

HIDROXIBENZOATOS, PARA-				
SIN: 214, 218				
Clase funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	800 mg/kg	27, XS314R	2010
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1 000 mg/kg	27, XS308R	2010

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)				
SIN: 132				
Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	150 mg/kg	161, 182, XS314R	2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y	200 mg/kg	92, 161, XS308R	2009

	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			
--	---	--	--	--

NEOTAMO				
SIN: 961				
Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	478, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	33 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	33 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	2021
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	33 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021

POLIDIMETILSILOXANO				
SIN: 900a				
Clase funcional: antiaglutinante, antiespumante y emulsionante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	<u>XS308R</u>	2004

POLISORBATOS				
SIN: 432, 433, 434, 435, 436				
Clase Funcional: emulsionante y estabilizador (SIN 432, 433, 435 y 436), y emulsionante (SIN 434)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1 000 mg/kg	154, <u>XS314R</u>	2007
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	3 000 mg/kg	<u>XS308R</u>	2007

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)				
SIN: 124				
Clase funcional: colorante				

N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	50 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2008

ROJO ALLURA AC				
SIN: 129				
Clase funcional: colorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>	2009

SACARINAS				
SIN: 954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)				
Clase funcional: edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	200 mg/kg	477, 500, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500 mg/kg	144, 348, 500, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200 mg/kg	477, 500, <u>XS308R</u>	2021
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	160 mg/kg	144, 477, 345, 500, <u>B-323R</u>	2021

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO				
SIN: 962				
Clase funcional: edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350 mg/kg	113, 477, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350 mg/kg	113, 477, <u>XS308R</u>	2021

SORBATOS				
SIN: 200, 202, 203				
Clase funcional: conservante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1 000 mg/kg	42, <u>XS314R</u>	2012
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1 000 mg/kg	42, <u>XS308R</u>	2012
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1 000 mg/kg	42, 221, <u>XS323R</u>	2012

SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)				
SIN: 955				
Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	400 mg/kg	478, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	580 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	400 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	2021
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	150 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021

SULFITOS				
SIN: 220, 221, 222, 223, 224, 225, 539				
Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante (SIN 220, 221, 223 y 224); antioxidante y conservante (SIN 222 y 225), y antioxidante y agente secuestrante (SIN 539)				
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	44, 206, <u>XS314R</u>	2012
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500 mg/kg	44, 105, <u>B-323R</u>	2006
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	300 mg/kg	44, 205, <u>XS308R</u>	2011

	confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5			
--	--	--	--	--

TOCOFEROLES				
SIN: 307a, 307b, 307c		Clase funcional: antioxidante		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200 mg/kg	XS38, B-323R	2016

VERDE SÓLIDO FCF				
SIN: 143		Clase funcional: colorante		
N.º de la cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máx.	Notas	Trámite/año de adopción
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	161, 182, XS314R	2009

A.3.2 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 2 DE LA NGA A PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS DE ASUNTOS REGIONALES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017 Y 324R-2017):

A.3.2.1 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.1.2

Norma regional para la pasta de dátil (CCNE) (CXS 314R-2013)

Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Nivel máx.	Notas
CERA DE CARNAUBA	903	2004	400 mg/kg	XS160, XS314R

A.3.2.2 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.1.2.8

Norma regional para la pasta de dátil (CCNE) (CXS 314R-2013)

Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Nivel máx.	Notas
ACESULFAMO POTÁSICO	950	2019	350 mg/kg	478, 188, XS314R
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300 mg/kg	161, 182, XS314R
ASPARTAMO	951	2019	1 000 mg/kg	478, 191, XS314R
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100 mg/kg	161, 182, XS314R
BENZOATOS	210-213	2001	1 000 mg/kg	13, XS314R
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2008	7 500 mg/kg	182, XS314R
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2008	7 500 mg/kg	182, XS314R
CARMINES	120	2008	500 mg/kg	178, 182, XS314R
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240, XS314R
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240, XS314R
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17, 477, XS314R

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	2008	100 mg/kg	62, 182, <u>XS314R</u>
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE PROPYLENGLICOL	477	2001	40 000 mg/kg	<u>XS314R</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2 500 mg/kg	<u>XS314R</u>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	500 mg/kg	179, 181, 182, <u>XS314R</u>
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	350 mg/kg	33, <u>XS314R</u>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26, 477, <u>XS314R</u>
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	800 mg/kg	27, <u>XS314R</u>
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>
NEOTAMO	961	2019	100 mg/kg	478, <u>XS314R</u>
POLISORBATOS	432-436	2007	1 000 mg/kg	154, <u>XS314R</u>
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>
ROJO ALLURA AC	129	2009	300 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	477, 500, <u>XS314R</u>
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2019	350 mg/kg	113, 477, <u>XS314R</u>
SORBATOS	200, 202, 203	2012	1 000 mg/kg	42, <u>XS314R</u>
SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)	955	2019	400 mg/kg	478, <u>XS314R</u>
SULFITOS	220-225, 539	2012	100 mg/kg	44, 206, <u>XS314R</u>
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>

A.3.2.3 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.1.1

Norma regional para el yacón (CCLAC) (CXS 324R-2017)

Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Nivel máx.	Notas
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	262, 263, XS40R, <u>XS324R</u>
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	500 mg/kg	262, XS40R, <u>XS324R</u>
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	2015	BPF	262, XS40R, <u>XS324R</u>
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2015	BPF	262, XS40R, <u>XS324R</u>

A.3.2.4 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2

Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) (CCNE) (CXS 308R-2011)

Norma regional para productos a base de alga nori (CCASIA) (CXS 323R-2017)

Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Nivel máx.	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	50 000 mg/kg	92, 161, XS294, <u>XS308R, XS323R</u>

A.3.2.5 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.2

Norma regional para productos a base de alga nori (CCASIA) (CXS 323R-2017)

Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Nivel máx.	Notas
<u>ACESULFAMO POTÁSICO</u>	<u>950</u>		<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
ASPARTAMO	951	2021	1 000 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
BENZOATOS	210-213	2003	1 000 mg/kg	13, <u>XS323R</u>
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2005	200 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>
CANTAXANTINA	161g	2011	10 mg/kg	<u>XS323R</u>
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	2010	50 000 mg/kg	76, 161, <u>XS323R</u>
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2016	5 000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	80 mg/kg	10, <u>B-323R</u>
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	2016	5 000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10 000 mg/kg	<u>XS323R</u>
ETILENDIAMINTETRACETATOS	385, 386	2001	800 mg/kg	21, 64, 297, <u>B-323R</u>
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	5 000 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>
GALATO DE PROPILO	310	2001	50 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144, 348, <u>B-323R</u>
NEOTAMO	961	2021	33 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	2021	500 mg/kg	144, 348, 500, <u>B-323R</u>
SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)	955	2021	580 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
SULFITOS	220-225, 539	2006	500 mg/kg	44, 105, <u>B-323R</u>
TOCOFEROLES	307a, b, c	2016	200 mg/kg	XS38, <u>B-323R</u>

A.3.2.6 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.6

Norma regional para la harissa (pasta de pimienta roja picante) (CCNE) (CXS 308R-2011)

Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Nivel máx.	Notas
ACESULFAMO POTÁSICO	950	2021	350 mg/kg	188, 478, <u>XS308R</u>

AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50 mg/kg	92, <u>XS308R</u>
ASPARTAMO	951	2021	1 000 mg/kg	191, 478, <u>XS308R</u>
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>
BENZOATOS	210-213	2001	3 000 mg/kg	13, <u>XS308R</u>
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50 000 mg/kg	161, <u>XS308R</u>
CARMINES	120	2008	200 mg/kg	92, 178, <u>XS308R</u>
CAROTENOS, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2021	250 mg/kg	17, 477, <u>XS308R</u>
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	2008	100 mg/kg	62, 92, <u>XS308R</u>
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE PROPILENGLICOL	477	2001	5 000 mg/kg	<u>XS308R</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2 500 mg/kg	<u>XS308R</u>
ETILENDIAMINTETRACETATOS	385, 386	2001	80 mg/kg	21, <u>XS308R</u>
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	100 mg/kg	92, 181, <u>XS308R</u>
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	2 200 mg/kg	33, <u>XS308R</u>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26, 477, <u>XS308R</u>
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1 000 mg/kg	27, <u>XS308R</u>
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>
NEOTAMO	961	2021	33 mg/kg	478, <u>XS308R</u>
POLIDIMETILSILOXANO	900a	2004	50 mg/kg	<u>XS308R</u>
POLISORBATOS	432-436	2007	3 000 mg/kg	<u>XS308R</u>
ROJO ALLURA AC	129	2009	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	2021	200 mg/kg	477, 500, <u>XS308R</u>
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2021	350 mg/kg	113, 477, <u>XS308R</u>
SORBATOS	200, 202, 203	2012	1 000 mg/kg	42, <u>XS308R</u>
SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)	955	2021	400 mg/kg	478, <u>XS308R</u>
SULFITOS	220-225, 539	2011	300 mg/kg	44, 205, <u>XS308R</u>

A.3.2.7 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 04.2.2.8

Norma regional para productos a base de alga nori (CCASIA) (CXS 323R-2017)

Aditivo	SIN	Trámite/año de adopción	Nivel máx.	Notas
<u>ACESULFAMO POTÁSICO</u>	<u>950</u>		<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	144, 345, 478, <u>B-323R</u>
ASPARTAMO	951	2021	1 000 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>

BENZOATOS	210-213	2001	1 000 mg/kg	13, <u>XS323R</u>
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	2010	50 000 mg/kg	161, <u>XS323R</u>
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	2005	100 mg/kg	62, <u>XS323R</u>
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2 500 mg/kg	<u>XS323R</u>
ETILENDIAMINTETRACETATOS	385, 386	2001	250 mg/kg	21, <u>B-323R</u>
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	2 200 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, <u>B-323R</u>
NEOTAMO	961	2021	33 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>
SACARINAS	954(i)-(iv)	2021	160 mg/kg	144, 345, 477, 500, <u>B-323R</u>
SORBATOS	200, 202, 203	2012	1 000 mg/kg	42, 221, <u>XS323R</u>
SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)	955	2021	150 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>

NOTAS PARA LAS NORMAS REGIONALES

- 64 Para uso en frijoles secos ~~solamente~~.
- 76 Para uso en las patatas (papas) ~~solamente~~.
- 144 Para uso en productos agrídulces ~~solamente~~.
- 345 Para uso en productos al curry ~~solamente~~.
- 348 ~~Solo p~~Para uso general en algas secas.

A-323R – Para uso exclusivamente en productos de alga nori condimentada, de conformidad con la Norma regional para productos a base de alga nori (CXS 323R-2017)

B-323R – Excepto para los productos regulados por la Norma regional para productos a base de alga nori (CXS 323R-2017), para uso exclusivamente en productos de alga nori condimentada

XS308R – Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) (CXS 308R-2011)

XS314R (revisada) Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para la pasta de dátil (**Cercano Oriente**) (CXS 314R-2013)

XS323R – Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para productos a base de alga nori (CODEX STAN CXS 323R-2017)

XS324R – Excluidos los productos que corresponden a la Norma regional para el yacón (CXS 324R-2017)

A.3.3 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 3 DE LA NGAA PARA LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS DE ASUNTOS REGIONALES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017 Y 324R-2017):

<u>04.1.2.8</u>	<u>Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco</u>
	<u>No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Norma regional para la pasta de dátil (Cercano Oriente) (CXS 314R-2013)</u>
<u>04.2.2.2</u>	<u>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas</u>
	<u>En los productos a base de alga nori condimentada regulados por esta norma podrán emplearse solo los reguladores de la acidez, agentes antiaglutinantes, acentuadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes enumerados en el Cuadro 3. No está permitido ningún aditivo alimentario en los productos de alga nori secada ni en los de alga nori tostada regulados por esta norma.</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Norma regional para productos a base de alga nori (323R-2017)</u>
<u>04.2.2.6</u>	<u>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</u>
	<u>No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)(308R-2011)</u>
<u>04.2.2.8</u>	<u>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas</u>
	<u>En los productos a base de alga nori condimentada regulados por esta norma podrán emplearse solo los reguladores de la acidez, agentes antiaglutinantes, acentuadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes enumerados en el Cuadro 3. No se admiten aditivos alimentarios en productos de alga nori secada ni en productos de alga nori tostada conformes a esta norma.</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Norma regional para productos a base de alga nori (323R-2017)</u>
<u>06.8.6</u>	<u>Soja fermentada (p. ej., <i>natto</i> o <i>tempe</i>)</u>
	<u>No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma</u>
<u>Normas del Codex</u>	<u>Norma regional para el tempe (313R-2013)</u>

PARTE B: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 5a DEL PROGRAMA**Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios**(para su adopción en los trámites 8 y 5/8)¹**B.1 Disposiciones del Apéndice 1 del documento CX/FA 24/54/7²**

Categoría de alimentos n.º 05.1.2		Mezclas de cacao (jarabes)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	5/8	2024	350 mg/kg	26 y 477
Categoría de alimentos n.º 07.1		Pan y productos de panadería ordinaria			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ACESULFAMO POTÁSICO	950	8	2024r	1 000 mg/kg	188 y App1A
ADVANTAME	969	5/8	2024	10 mg/kg	App1A
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	5/8	2024	165 mg/kg	26 y App1A
NEOTAMO	961	8	2024r	70 mg/kg	App1A
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	5/8	2024	1 000 mg/kg	113 y App1A
SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)	955	8	2024r	650 mg/kg	App1A
Categoría de alimentos n.º 12.2.2		Aderezos y condimentos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2024r	150 mg/kg	477 y 500

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 26	Como equivalentes de esteviol.
Nota 113	Como equivalentes de acesulfamo potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfamo dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo con acesulfamo potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfamo potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
Nota 188	Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfamo potásico, no será superior a esta dosis.
Nota 191	Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.
Nota 477	Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.
Nota 500	Para la sacarina y sus sales de Ca, K, Na, expresadas como Sacarina Na.
App1A	<u>Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante y colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos que no contengan estos aditivos.</u>

¹ Las disposiciones que sustituyen o modifican las disposiciones actualmente en vigor de la NGAA aparecen resaltadas en gris.

B.2 Disposiciones del Apéndice 2 del documento CX/FA 24/54/7

Categoría de alimentos n.º 07.1.1.1		Panes leudados con levadura y panes especiales				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
AZUL BRILLANTE FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	App1A y App2A	
CURCUMINA	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	App1A	
TARTRACINA	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A	
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	

Categoría de alimentos n.º 07.1.1.2		Panes leudados con bicarbonato				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
AZUL BRILLANTE FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	App1A	
TARTRACINA	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A	
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	

Categoría de alimentos n.º 07.1.2		“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	5/8	2024	50 mg/kg		
AZUL BRILLANTE FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg		
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	15 000 mg/kg		
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	8	2024r	15 000 mg/kg		
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	8	2024r	1 200 mg/kg		
CURCUMINA	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg		
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185	
ROJO ALLURA AC	129	8	2024r	100 mg/kg		
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg		
TARTRACINA	102	5/8	2024	300 mg/kg		

Categoría de alimentos n.º 07.1.3		Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita” y “muffins” ingleses)				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	5/8	2024	50 mg/kg	App1A	
AZUL BRILLANTE FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	15 000 mg/kg	App1A	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	8	2024r	15 000 mg/kg	App1A	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	8	2024r	25 000 mg/kg	App1A	

CURCUMINA	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	App1A
ROJO ALLURA AC	129	8	2024r	300 mg/kg	App1A
TARTRACINA	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A

Categoría de alimentos n.º 07.1.4**Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	15 000 mg/kg	App1A
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	8	2024r	15 000 mg/kg	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	8	2024r	6 mg/kg	62 y App1A
CURCUMINA	100(i)	8	2024	200 mg/kg	App1A
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39 y App1A
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	200 mg/kg	8 y App1A
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 y App1A
TARTRACINA	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A

Categoría de alimentos n.º 07.1.5**Panes y bollos dulces al vapor**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	201 y App1A
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	15 000 mg/kg	201 y App1A
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	8	2024r	15 000 mg/kg	201 y App1A
CURCUMINA	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	201 y App1A
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	200 mg/kg	8, 201 y App1A
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185, 201 y App1A
TARTRACINA	102	5/8	2024	300 mg/kg	201 y App1A
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	201 y App1A

Categoría de alimentos n.º 07.1.6**Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	15 000 mg/kg	App1A
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	8	2024r	15 000 mg/kg	App1A
CURCUMINA	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	App1A
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	200 mg/kg	8 y App1A

EXTRACTOS DE ANNATO, - BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 y App1A
TARTRACINA	102	5/8	2024	200 mg/kg	App1A
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A

Categoría de alimentos n.º 07.2**Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2024	200 mg/kg	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	100 mg/kg	
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2024r	200 mg/kg	App1A
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	3000 mg/kg	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	8	2024r	15 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2024	200 mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	90 mg/kg	39
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2024r	200 mg/kg	
MARRÓN HT	155	8	2024	50 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2024	200 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	8	2024r	300 mg/kg	App1A
TARTRACINA	102	5/8	2024	100 mg/kg	
VERDE SÓLIDO FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 07.2.1**Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 y App2B

Categoría de alimentos n.º 07.2.2 Otros productos de panadería fina (p. ej., “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 y App2C

Categoría de alimentos n.º 07.2.3**Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	25 mg/kg	185 y App2B

Categoría de alimentos n.º 12.2.2**Aderezos y condimentos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	500 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	8	2024	50 000 mg/kg	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	5/8	2024	50 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2024	500 mg/kg	App2E

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	600 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185

Categoría de alimentos n.º 12.2.2**Aderezos y condimentos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	350 mg/kg	39
TARTRACINA	102	8	2024	425 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 12.3**Vinagres**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	5 000 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 12.4**Mostazas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2024	300 mg/kg	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	300 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	300 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2024	300 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	70 mg/kg	39
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185
MARRÓN HT	155	8	2024	300 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2024	300 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2024	300 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 12.5**Sopas y caldos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	25 000 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	85 mg/kg	39
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	50 mg/kg	8 y App2F
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185
MARRÓN HT	155	8	2024	50 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	8	2024r	100 mg/kg	337

Categoría de alimentos n.º 12.6**Salsas y productos análogos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2024	500 mg/kg	XS302 y XS306
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	500 mg/kg	XS302 y XS306
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	6 000 mg/kg	XS302 y XS306
CURCUMINA	100(i)	8	2024	500 mg/kg	XS302

MARRÓN HT	155	8	2024	500 mg/kg	577 y XS302
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2024	500 mg/kg	XS302 y XS306
TARTRACINA	102	8	2024	500 mg/kg	577 y XS302

Categoría de alimentos n.º 12.6.1

Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	30 mg/kg	8 y App2H
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185 y App2I
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	150 mg/kg	39

Categoría de alimentos n.º 12.6.2

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	150 mg/kg	39 y XS306
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	8	2024	100 mg/kg	8 y 577
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185 y XS306

Categoría de alimentos n.º 12.6.3

Mezclas para salsas y “gravies”

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	150 mg/kg	39 y 127
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8 y 127
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185 y 127

Categoría de alimentos n.º 12.6.4

Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	400 mg/kg	8 y XS302
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 y XS302

Categoría de alimentos n.º 12.7

Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas [papas]) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	200 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	50 mg/kg	39
EXTRACTOS DE ANNATO,	160b(i)	5/8	2024	10 mg/kg	8

BASE DE BIXINA

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2024	10 mg/kg	566
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	50 mg/kg	566
CARAMELO II - CARAMELO DE SULFITO	150b	5/8	2024	4 000 mg/kg	566
CURCUMINA	100(i)	8	2024	50 mg/kg	566
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	50 mg/kg	8 y 566
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 y 566
TARTRACINA	102	8	2024	100 mg/kg	566

Categoría de alimentos n.º 13.4**Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2024	10 mg/kg	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	50 mg/kg	
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	65 mg/kg	601
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	5 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2024	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2024	50 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 13.5**Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1-13.4 y 13.6**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	300 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 13.5**Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1-13.4 y 13.6**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	65 mg/kg	601
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2024	10 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	20 000 mg/kg	
CLOROFILAS	140	5/8	2024	20 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2024	50 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2024	300 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 13.6**Complementos alimenticios**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024r	300 mg/kg	533, 539 y App2J

Categoría de alimentos n.º 15.0**Aperitivos listos para el consumo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	1 000 mg/kg	

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2024	200 mg/kg	
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	5/8	2024	200 mg/kg	
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	600 mg/kg	601 y App2L
CURCUMINA	100(i)	8	2024	300 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	250 mg/kg	39
EXTRACTOS DE ANNATO; BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	20 mg/kg	8 y App2K
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	20 mg/kg	185 y App2K
MARRÓN HT	155	8	2024	200 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2024	200 mg/kg	
ROJO ALLURA AC	129	8	2024r	200 mg/kg	
TARTRACINA	102	8	2024	300 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 15.2**Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2024	100 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2024	100 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2024	10 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185
MARRÓN HT	155	8	2024	100 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2024	100 mg/kg	
TARTRACINA	102	5/8	2024	120 mg/kg	

Categoría de alimentos n.º 15.3**Aperitivos a base de pescado**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- 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 185 Como norbixina.
- Nota 201 Solo para uso en productos aromatizados.
- Nota 337 Para uso en productos regulados por la Norma del Codex para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) en dosis de 50 mg/kg.

Nota 533	Excepto para uso únicamente en dosis de 100 mg/kg en forma líquida, tal como se vende al consumidor.
Nota 539	Solo para uso en formas sólidas, tal y como se vende al consumidor.
Nota 566	Excluidos los productos correspondientes a las Directrices para alimentos terapéuticos listos para el consumo (CXG 95-2022).
Nota 577	Excepto para su uso en dosis de 50 mg/kg en productos correspondientes a la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).
Nota 601	Sobre una base de polímero azul.
Nota XS302	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011).
Nota XS306	Excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de ají (chiles) (CXS 306-2011).
App1A	<u>Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante y colorante en esta categoría de alimentos, mientras que otros limitan esta categoría de alimentos a productos que no contengan estos aditivos.</u>
App2A	<u>Para uso en pan <i>pumpernickel</i> en dosis de 15 000 mg/kg, y para uso en pan de malta en dosis de 3 000 mg/kg únicamente.</u>
App2B	<u>Excepto para uso en tortas elaboradas con hortalizas y frutas amarillas, como la calabaza y los frutos cítricos, en dosis de 70 mg/kg.</u>
App2C	<u>Excepto para uso en la elaboración de obleas para <i>monaka</i> o de cucuruchos para helados, en dosis de 410 mg/kg.</u>
App2D	<u>Solo para uso en <i>wasabi</i> en polvo.</u>
App2E	<u>Excepto para su uso en condimentos y aderezos con cúrcuma o azafrán en dosis de 1 500 mg/kg.</u>
App2F	<u>Excepto para uso en sopa aromatizada con zanahoria y calabaza, en dosis de 300 mg/kg.</u>
App2H	<u>Excepto para uso en salsas de queso para mojar y mayonesas aromatizadas, en dosis de 100 mg/kg.</u>
App2I	<u>Excepto para uso con 100 mg/kg en mayonesa aromatizada.</u>
App2J	<u>Excepto para uso con dosis de 1 100 mg/kg en formas efervescentes tal como se venden al consumidor.</u>
App2K	<u>Para uso en dosis de 100 mg/kg únicamente en galletas saladas (<i>crackers</i>) aromatizadas (por ejemplo, barbacoa, queso, sabor picante o condimentadas), así como tortillas, nachos y hojuelas.</u>
App2L	<u>Excepto para su uso en hojuelas o chips de tortilla azul o púrpura, en dosis de 1 200 mg/kg.</u>

B.3 Disposiciones del Apéndice 3 del documento CX/FA 24/54/7

Categoría de alimentos n.º		14.2.3 Vinos de uva			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
NITRÓGENO	941	8	2024	BPF	59
POLIASPARTATO DE POTASIO	456	5/8	2024	100 mg/kg	
Categoría de alimentos n.º		14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	5/8	2024	BPF	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	5/8	2024	50 000 mg/kg	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.

Disposiciones del Apéndice 4 del documento CX/FA 24/54/7

Categoría de alimentos n.º 01.1.4		Bebidas lácteas líquidas aromatizadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	160 mg/kg	52 y 601
Categoría de alimentos n.º 01.6.1		Queso no madurado			

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	8	2024r	200 mg/kg	
SORBATOS	200, 202, 203	8	2024r	1 000 mg/kg	42, 223, 492, 494, 561, App4A
Categoría de alimentos n.º 01.6.2		Queso madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
SORBATOS	200, 202, 203	8	2024r	3 000 mg/kg	42, 499, 595, XS208, XS274, XS276 y XS277
Categoría de alimentos n.º 01.6.2.1		Queso madurado, incluida la corteza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	8	2024r	200 mg/kg	XS208, XS274, XS276 y XS277,
Categoría de alimentos n.º 01.6.4.2		Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	44 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 01.7		Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	Rev600 y 601
Categoría de alimentos n.º 02.3		Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	160 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 02.4		Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	200 mg/kg	Rev599 y 601
Categoría de alimentos n.º 03.0		Hielos comestibles, incluidos los sorbetes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 04.1.1.2		Frutas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	4 y XS143
Categoría de alimentos n.º 04.1.2.5		Confituras, jaleas y mermeladas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
POLIDIMETILSILOXANO	900a	8	2024r	30 mg/kg	602
Categoría de alimentos n.º 04.1.2.8		Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601, XS240 y XS314R
Categoría de alimentos n.º 04.1.2.9		Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 04.1.2.11		Rellenos de fruta para pastelería			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 04.2.1.2		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	4 y XS330
Categoría de alimentos n.º 04.2.2.7		Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	XS294
Categoría de alimentos n.º		05.1.4 Productos de cacao y chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	800 mg/kg	183 y 601
Categoría de alimentos n.º 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.			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	800 mg/kg	601 y XS309R
Categoría de alimentos n.º 05.3		Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	800 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 05.4		Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 06.1		Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	5/8	2024	BPF	589, XS153, XS169, XS172, XS199, XS201, XS202, XS333, App4C y App4D

Categoría de alimentos n.º 06.3		Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	2 000 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 06.5		Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz y pudines de mandioca)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	84 mg/kg	601
Categoría de alimentos n.º 09.2.1		Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315
Categoría de alimentos n.º 09.2.2		Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	16 y XS166
Categoría de alimentos n.º 09.2.3		Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	16
Categoría de alimentos n.º 09.2.4.1		Pescado y productos pesqueros cocidos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	95
Categoría de alimentos n.º 09.2.4.2		Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	
Categoría de alimentos n.º 09.2.4.3		Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	16
Categoría de alimentos n.º 09.2.5		Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311
Categoría de alimentos n.º 10.1		Huevos frescos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas

RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	4
Categoría de alimentos n.º 11.1.1		Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	5/8	2024	BPF	589, App4C, App4E y XS212
Categoría de alimentos n.º 11.1.2		Azúcar en polvo y dextrosa en polvo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	5/8	2024	BPF	589, App4C, App4E y XS212
Categoría de alimentos n.º 11.2		Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)	1205	5/8	2024	BPF	589, App4C y App4E
Categoría de alimentos n.º 11.3		Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	
Categoría de alimentos n.º 11.4		Otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	120 mg/kg	258 y 601
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	
Categoría de alimentos n.º 12.6.1		Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	8	2024r	5 000 mg/kg	Rev594
Categoría de alimentos n.º 14.1.2		Zumos (jugos) de frutas y hortalizas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
DIMETIL DICARBONATO	242	5/8	2024	250 mg/kg	XS247
Categoría de alimentos n.º 14.1.3		Néctares de frutas y hortalizas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
DIMETIL DICARBONATO	242	5/8	2024	250 mg/kg	XS247
Categoría de alimentos n.º 14.1.4		Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)	183	5/8	2024	80 mg/kg	601 y App4G

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 4 Exclusivamente para uso en decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
 Nota 22 Exclusivamente para uso en pasta de pescado ahumado.
 Nota 42 Como ácido sórbico.

Nota 52	Excepto la leche chocolatada.
Nota 95	Para uso en alimentos no normalizados: solo para uso en productos de surimi y huevas de pescado.
Nota 183	Para uso en decoración de superficies únicamente.
Nota 223	Excepto para uso en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas en dosis de 3 000 mg/kg.
Nota 258	Excluido el jarabe de arce.
Nota 492	Para uso en masa de queso solo en productos que corresponden a la Norma para el queso Cottage (CXS 273-1968) y la Norma para el queso crema (CXS 275-1973): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203).
Nota 494	Para uso en la masa del queso y tratamiento de la superficie de productos de queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado de la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203).
Nota 499	Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), en dosis de 1 000 mg/kg como ácido sórbico en el producto final.
Nota 561	Incluye el uso en productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006) excepto para el tratamiento de la superficie de productos de alta humedad envasados en líquido, teniendo en cuenta el cuadro de las clases funcionales en CXS 262-2006.
Nota 589	Para uso como portador de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente.
Nota 595	Para uso en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968) para el tratamiento de la superficie solamente.
Nota 601	Sobre una base de polímero azul.
Nota 602(revisada)	Excepto para uso como antiespumante exclusivamente en los productos correspondientes a las Normas para confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009) a una dosis máxima de 10 mg/kg.
Nota XS36	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (CODEX STAN 36-1981).
Nota XS92	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981).
Nota XS95	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981).
Nota XS165	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
Nota XS166	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).
Nota XS189	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993).
Nota XS190	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995).
Nota XS191	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995).
Nota XS208	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los quesos en salmuera (CODEX STAN 208-1999).
Nota XS222	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CODEX STAN 222-2001).
Nota XS236	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003).
Nota XS240	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240-2003).
Nota XS292	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).
Nota XS309R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-211).
Nota XS311	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).
Nota XS312	Excluidos los productos que corresponden a la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento

	ulterior (CODEX STAN 312-2013).
Nota XS314R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la pasta de dátil (CODEX STAN 314R-2013).
Nota XS315	Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).
Nota XS167	Excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989).
Nota XS244	Excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004).
Nota XS274	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969).
Nota XS276	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973).
Nota XS277	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 277-1973).
Nota XS202	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el cuscús (CXS 202-1995).
Nota XS294	Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para el <i>gochujang</i> (CXS 294-2009).
Nota XS247	Excluidos los productos correspondientes a la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005).
Nota XS143	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los dátiles (CXS 143-1985).
Nota XS153	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el maíz (CXS 153-1985).
Nota XS169	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el mijo perla en grano entero y decorticado (CXS 169-1989).
Nota XS172	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el sorgo en grano (CXS 172-1989).
Nota XS199	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el trigo y el trigo duro (CXS 199-1995).
Nota XS201	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la avena (CXS 201-1995).
Nota XS330	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las berenjenas (CXS 330-2018).
Nota XS333	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la quinua (CXS 333-2019).
Nota XS212	Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los azúcares (CXS 212-1999).
App4A	Excepto para el uso en productos en lonchas, en trozos, desmenuzados o rallados en dosis de 3 000 mg/kg.
App4C	Para uso con arreglo a los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL9-1987).
App4D	Para uso exclusivamente en arroz enriquecido con nutrientes.
App4E	Para uso exclusivamente en productos enriquecidos con nutrientes.
Rev594	Excepto para el uso en salsas emulsionadas y salsas para mojar con un contenido de grasa >20 %, en dosis de 8 000 mg/kg.
App4G	Para uso exclusivamente en bebidas a base de frutas, incluidas las bebidas con sabor a fruta.
Rev600	Para uso en dulces y golosinas lácteas congeladas a una dosis máxima de uso de 400 mg/kg.
Rev599	Para uso en dulces y golosinas no lácteas congeladas a una dosis máxima de uso de 400 mg/kg.

Disposiciones del Apéndice 5 del documento CX/FA 24/54/7

Categoría de alimentos n.º 12.9.1		Pasta de soja fermentada (p. ej., miso)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
BENZOATOS	210-213	5/8	2024	1 000 mg/kg	13

Categoría de alimentos n.º 12.9.2		Salsa de soja			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
BENZOATOS	210-213	5/8	2024	1 000 mg/kg	13

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 13 Como ácido benzoico.

PARTE C: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 6 DEL PROGRAMA

Enmiendas consiguientes a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA, debido al cambio del número del SIN para la goma gelán a SIN 418(i).

Apéndice VII

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
DISPOSICIONES PARA REVOCACIÓN
(Para adopción)

Parte A: Tema 3 a) del programa

Disposiciones que deben suprimirse de los cuadros 1 y 2 de la NGAA

AZODICARBONAMIDA (SIN 927a)		Clase funcional: Agente de tratamiento de las harinas		
N.º de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/Año de adopción
06.2.1	Harinas	45 mg/kg	467	2019

Parte B: Tema 5 a) del programa

N.º de categoría de alimentos	07.0		Productos de panadería		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas

VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2009	100 mg/kg	161
------------------	-----	---	------	-----------	-----

N.º de categoría de alimentos	07.1		Pan y productos de panadería ordinaria		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas

AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2009	100 mg/kg	161
--------------------	-----	---	------	-----------	-----

N.º de categoría de alimentos	12.2		Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	8	2021	10 000 mg/kg	XS326, XS327, XS328
---	------	---	------	--------------	---------------------

Notas de la Norma general para los aditivos alimentarios

- 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 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 comino desecado (CODEX STAN 328-2017).

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**INTERRUPCIÓN DE LOS TRABAJOS**

(Para adopción)

Parte A: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 5a DEL PROGRAMA**A.1. Disposiciones del Apéndice 2 del documento CX/FA 24/54/7**

N.º de categoría de alimentos		07.0	Productos de panadería		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
AMARANTO	123	7		300 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		50 000 mg/kg	
TARTRACINA	102	7		300 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		07.1.1	Panes y panecillos		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		200 mg/kg	185
CURCUMINA	100(i)	4		500 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		07.1.2	“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		50 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		200 mg/kg	
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		100 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	2		100 mg/kg	8
EXTRACTO DE PÁPRIKA	160c(ii)	2		90 mg/kg	39
N.º de categoría de alimentos		07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej. “donuts”, panecillos dulces, “scones” [bollos ingleses] y “muffins”)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	2		100 mg/kg	8
EXTRACTO DE PÁPRIKA	160c(ii)	2		90 mg/kg	39
N.º de categoría de alimentos		07.2.3	Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		25 mg/kg	8

EXTRACTO DE PÁPRIKA	160c(ii)	2		200 mg/kg	39
N.º de categoría de alimentos		12.1.2	Sucedáneos de la sal		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	4		BPF	
N.º de categoría de alimentos		12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		50 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		50 mg/kg	185
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		100 000 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		12.2.1	Hierbas aromáticas y especias		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	4		BPF	51
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		2 000 mg/kg	
EXTRACTO DE PÁPRIKA	160c(ii)	2		300 mg/kg	39
TARTRACINA	102	7		940 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		12.2.2	Aderezos y condimentos		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
AMARANTO	123	7		300 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		500 mg/kg	
MARRÓN HT	155	7		500 mg/kg	
JAGUA (GENIPINA-GLICINA) AZUL	183	2		600 mg/kg	601
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		500 mg/kg	
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		20 000 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLINA	104	7		500 mg/kg	
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		500 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		12.4	Mostazas		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		300 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		12.5	Sopas y caldos		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
AMARANTO	123	7		300 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		300 mg/kg	
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		50 mg/kg	
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		50 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTO DE PÁPRIKA	160c(ii)	2		40 mg/kg	39

N.º de categoría de alimentos		12.5.2 Mezclas para sopas y caldos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTO DE PÁPRIKA	160c(ii)	2		500 mg/kg	39
N.º de categoría de alimentos		12.6 Salsas y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		500 mg/kg	92
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)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		50 mg/kg	
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”)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
AMARANTO	123	7		300 mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		100 mg/kg	8
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		50 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		12.6.3 Mezclas para salsas y “gravies”			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5 000 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		12.7 Ensaladas (por ejemplo, ensalada de macarrones, 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			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		50 mg/kg	185
N.º de categoría de alimentos		13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		50 mg/kg	
MARRÓN HT	155	7		50 mg/kg	
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		50 mg/kg	
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		50 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		10 mg/kg	185

NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7	50 mg/kg
MARRÓN HT	155	7	50 mg/kg
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4	50 mg/kg
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4	50 mg/kg

N.º de categoría de alimentos **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**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	7		300 mg/kg	
MARRÓN HT	155	7		300 mg/kg	
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		100 mg/kg	
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		100 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos **13.6** **Complementos alimenticios**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	2		300 BPF	539

N.º de categoría de alimentos **15.0** **Aperitivos listos para el consumo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	4		100 mg/kg	

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)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
AMARANTO	123	7		300 mg/kg	
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		200 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos **15.2** **Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
AGUA (GENIPINA-GLICINA) AZUL	183	2		800 mg/kg	596 y 601
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	4		100 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos **15.3** **Aperitivos a base de pescado**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		20 mg/kg	185

Notas de la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 8	Como bixina.
Nota 39	Sobre la base del total de carotenoides.
Nota 51	Exclusivamente para uso en las hierbas aromáticas.
Nota 127	Tomando como base el producto que se sirve al consumidor.
Nota 185	Como norbixina.

Nota 596	Exclusivamente para uso en el revestimiento de yogur de las nueces recubiertas de yogur.
Nota 597	Exclusivamente para uso en totopos de tortilla azules o morados.
Nota 601	Sobre la base de los polímeros azules.

A.2. Disposiciones del Apéndice 3 del documento CX/FA 24/54/7

N.º de categoría de alimentos		14.2.3 Vinos de uva			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
ASCORBATO DE CALCIO	302	7		BPF	
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	7		BPF	
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	4		50 000 mg/kg	
ETILMALTOL	637	7		100 mg/kg	93
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	7		BPF	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
PAPAÍNA	1101(ii)	7		BPF	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		500 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	7		1 000 mg/kg	
ESTEARATO DE POLIOXIETILENO	430, 431	7		BPF	
PROTEASA DE <i>ASPERGILLUS</i> <i>ORYZAE VAR.</i>	1101(i)	7		BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	7		200 mg/kg	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	7		BPF	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	4		1 000 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos		14.2.3.1 Vino de uva no espumoso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
CURCUMINA	100(i)	4		200 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos		14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
ROJO DE REMOLACHA	162	7		BPF	

N.º de categoría de alimentos		14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
BROMELAÍNA	1101(iii)	7		BPF	
CLOROFILA	140	7		BPF	
CURCUMINA	100(i)	4		200 mg/kg	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	7		BPF	

N.º de categoría de alimentos		14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		15 mg/kg	185
ROJO DE REMOLACHA	162	7		BPF	
CLOROFILA	140	7		BPF	
CURCUMINA	100(i)	7		200 mg/kg	

Notas de la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 8 Como bixina.

Nota 93 Exceptuando el vino natural producido a partir de las uvas *Vitis vinifera*.

Nota 185 Como norbixina.

A.3. Disposiciones del Apéndice 4 del documento CX/FA 24/54/7

N.º de categoría de alimentos		01.6.1 Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
ÉSTERES DE ETILO DEL ARGINATO LÁURICO	243	2		200 mg/kg	
SORBATOS	200, 202, 203	2		3 000 mg/kg	42, 492 y 494

N.º de categoría de alimentos		01.6.2 Queso madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
SORBATOS	200, 202, 203	2		3 000 mg/kg	42, 499, XS208, XS274, XS276, XS277 y 595

N.º de categoría de alimentos		01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
ÉSTERES DE ETILO DEL ARGINATO LÁURICO	243	2		200 mg/kg	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277

N.º de categoría de alimentos		04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	4 y 16

N.º de categoría de alimentos		04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
POLIDIMETILSILOXANO	900a	2		30 mg/kg	602

N.º de categoría de alimentos		04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	4 y 16

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**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	

N.º de categoría de alimentos**09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315

N.º de categoría de alimentos**09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	16 y XS166

N.º de categoría de alimentos**09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	16

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	95

N.º de categoría de alimentos**09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	

N.º de categoría de alimentos**09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	16

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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311

N.º de categoría de alimentos		10.1	Huevos frescos		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	4
N.º de categoría de alimentos		11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	
N.º de categoría de alimentos		11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii), (iv)	2		BPF	
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)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	2	2024	5 000 BPF	594

Notas de la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 4 Exclusivamente para uso en decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 16 Exclusivamente para uso en el glaseado, el rebozado o la decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 22 Exclusivamente para uso en la pasta de pescado ahumado.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 95 Para alimentos sin normalizar: exclusivamente para uso en productos de *surimi* y hueva de pescado.
- Nota 492 Para uso en la masa de queso de los productos regulados por la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968) y la Norma para el queso de nata (crema) (CXS 275-1973): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203).
- Nota 494 Para uso en la masa de queso y el tratamiento de la superficie de productos de queso en lonchas, en trozos, desmenuzados o rallados regulados por la Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203).
- Nota 499 Excepto para uso en los productos regulados por la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), a 1 000 mg/kg como ácido sórbico en el producto final.
- Nota 594 Excepto para uso en salsas emulsionadas y salsas para mojar con un contenido de grasa > 20 % (8 000 mg/kg).
- Nota 595 Para uso en los productos regulados por las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), el Danbo (CXS 264-1966), el Edam (CXS 265-1966), el Gouda (CXS 266-1966), el Havarti (CXS 267-1966), el Samsø (CXS 268-1966), el Emmental (CXS 269-1967), el Tilsiter (CXS 270-1968), el Saint-Paulin (CXS 271-1968) y el Provolone (CXS 272-1968): exclusivamente para el tratamiento superficial.
- Nota 602 Excepto para uso en los productos regulados por la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009) a un nivel máximo de 10 mg/kg.
- Nota XS36 Exceptuando los productos regulados por la Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (CODEX STAN 36-1981).
- Nota XS92 Exceptuando los productos regulados por la Norma para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981).
- Nota XS95 Exceptuando los productos regulados por la Norma para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981).
- Nota XS165 Exceptuando los productos regulados por la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).

Nota XS166	Exceptuando los productos regulados por la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).
Nota XS189	Exceptuando los productos regulados por la Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993).
Nota XS190	Exceptuando los productos regulados por la Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995).
Nota XS191	Exceptuando los productos regulados por la Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995).
Nota XS208	Exceptuando los productos regulados por la Norma para queso en salmuera (CODEX STAN 208-1999).
Nota XS222	Exceptuando los productos regulados por la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos crustáceos y moluscos (CODEX STAN 222-2001).
Nota XS236	Exceptuando los productos regulados por la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003).
Nota XS292	Exceptuando los productos regulados por la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).
Nota XS311	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).
Nota XS312	Exceptuando los productos regulados por la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013).
Nota XS315	Exceptuando los productos regulados por la Norma para productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).
Nota XS167	Exceptuando los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia <i>Gadidae</i> (CODEX STAN 167-1989).
Nota XS244	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004).
Nota XS263	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Cheddar (CXS 263-1966).
Nota XS264	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Danbo (CXS 264-1966).
Nota XS265	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Edam (CXS 265-1966).
Nota XS266	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Gouda (CXS 266-1966).
Nota XS267	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Havarti (CXS 267-1966).
Nota XS268	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Samsø (CXS 268-1966).
Nota XS269	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Emmental (CXS 269-1967).
Nota XS270	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1968).
Nota XS271	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968).
Nota XS272	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Provolone (CXS 272-1968).
Nota XS274	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969).
Nota XS276	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Camembert (CXS 276-1973).
Nota XS277	Exceptuando los productos regulados por la Norma para el Brie (CXS 277-1973).

A.3. Disposiciones del Apéndice 5 del documento CX/FA 24/54/7

N.º de categoría de alimentos

02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	7		BPF	

N.º de categoría de alimentos

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

BENZOATOS

210-213

3

1 000 mg/kg

13

N.º de categoría de alimentos

12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

BENZOATOS

210-213

3

1 000 mg/kg

13

N.º de categoría de alimentos

12.9.2.3 Otras salsas de soja

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
---------	-----	---------	-----	--------------	-------

BENZOATOS

210-213

3

1 000 mg/kg

13

Notas de la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 13 Como ácido benzoico.

Apéndice IX

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
Nuevas disposiciones para su inclusión en la NGAA en el trámite 2
(para información)

PARTE A: Propuestas de nuevos trabajos y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas¹ para su inclusión en el proceso de trámites en el trámite 2

El texto nuevo se presenta con texto en **negrita y subrayado**. Las supresiones se presentan con texto tachado.

N.º de categoría	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Trámite	Año
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL					
SIN 260	Ácido acético glacial		Clase funcional: regulador de acidez, sustancia conservadora		
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	XS294	Aprobada	2023
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	XS294	2	
LACTATO DE CALCIO					
SIN 327	Lactato de calcio		Clase funcional: regulador de acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, espesante		
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	10 000	58, XS294	Aprobada	2023

¹ Las propuestas de adiciones a la disposición adoptada existente se presentan con texto en **negrita**. Las propuestas de supresión de notas existentes de la disposición aprobada se presentan con texto tachado.

	las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3				
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	10 000	58, XS294	2	
ÁCIDO CÍTRICO					
SIN 330	Ácido cítrico	Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, agente de retención de color, secuestrante			
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	XS294	Aprobada	2023
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	XS294	2	

GUANILATO DISÓDICO, 5'-					
SIN 627	Guanilato disódico, 5'-	Clase funcional: acentuador del sabor			
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279, XS294	Aprobada	2023
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279, XS294	2	
INOSINATO DISÓDICO, 5'-					
SIN 631	Inosinato disódico, 5'-	Clase funcional: acentuador del sabor			
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279, XS294	Aprobada	2023
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279, XS294	2	
RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'					
SIN 635	5'-ribonucleótidos disódicos	Clase funcional: acentuador del sabor			

04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279, XS294	Aprobada	2023
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279, XS294	2	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-					
SIN 270		Ácido láctico, L-, D- y DL-		Clase funcional: regulador de acidez	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	XS294	Aprobada	2023
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	XS294	2	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO					
SIN 1422		Adipato de dialmidón acetilado		Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante	
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 381 y 551	2	

FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO					
SIN 1414	Fosfato de dialmidón acetilado		Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante		
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 384 y 551	2	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-					
SIN 300	Ácido ascórbico, L-		Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante		
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	242, 315, 384 y 551	2	
ÉSTERES DE ASCORBILO					
SIN 304	Palmitato de ascorbilo		Clase funcional: antioxidante		
SIN 305	Estearato de ascorbilo		Clase funcional: antioxidante		
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	187, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	187, 315, 384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	187, 384 y 551	2	
ASCORBATO DE CALCIO					
SIN 302	Ascorbato de calcio		Clase funcional: antioxidante		
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	315, 317, 384 y 551	2	
HIDRÓXIDO DE CALCIO					
SIN 526	Hidróxido de calcio		Clase funcional: regulador de acidez, agente endurecedor		
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO					
SIN 410	Goma de semillas de algarrobo		Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante		
13.1.1	Preparados para lactantes	1 000 mg/kg	384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	1 000 mg/kg	384 y 551	2	

13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	381 y 551	2	
CARRAGENINA					
SIN 407	Carragenina			Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	300 mg/kg	381 , 584 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	300 mg/kg	151, 328, 329, 381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	300 mg/kg	381 , 584 y 551	2	
ÁCIDO CÍTRICO					
SIN 330	Ácido cítrico			Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, agente de retención de color, secuestrante	
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	381 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	381 y 551	2	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL					
SIN 472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol			Clase funcional: antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador	
13.1.1	Preparados para lactantes	9 000 mg/kg	380, 381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	9 000 mg/kg	380, 381 y 551	2	
FOSFATO DE DIALMIDÓN					
SIN 1412	Fosfato de dialmidón			Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
GOMA GUAR					
SIN 412	Goma guar			Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	1 000 mg/kg	14, 381 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	1 000 mg/kg	381 y 551	2	

13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	14, 381 y 551	2	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)					
SIN 414	Goma arábica (goma de acacia)			Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	381 , 598 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	10 mg/kg	381 , 598 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	381 , 598 y 551	2	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO					
SIN 1440	Almidón hidroxipropilado			Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-					
SIN 270	Ácido láctico, L-, D- y DL-			Clase funcional: regulador de acidez	
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	83, 381 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	83, 381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	83, 381 y 551	2	
LECITINA					
SIN 322(i)	Lecitina			Clase funcional: antioxidante, emulsionante	
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	381 , 585 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	381 , 585 y 551	2	
MANITOL					
SIN 421	Manitol			Clase funcional: antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	381 , 589 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	10 mg/kg	381 , 589 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos	10 mg/kg	381 , 589 y 551	2	

	destinados a los lactantes				
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS					
SIN 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos		Clase funcional: antiespumante, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador		
13.1.1	Preparados para lactantes	4 000 mg/kg	381 , 585 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	4 000 mg/kg	381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	4 000 mg/kg	381 , 585 y 551	2	
PECTINAS					
SIN 440	Pectinas		Clase funcional: emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante		
13.1.2	Preparados de continuación	10 000 mg/kg	381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	14, 381 y 551	2	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO					
SIN 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado		Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante		
13.1.1	Preparados para lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 y 551	2	
FOSFATOS					
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos		Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, emulsionante, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, sustancia conservadora, gasificante, secuestrante, estabilizador, espesante		
13.1.1	Preparados para lactantes	450 mg/kg	33, 230, 381 , 586, 587 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	450 mg/kg	33, 230, 381 , 586, 587 y 551	2	
CARBONATO DE POTASIO					
SIN 501(i)	Carbonato de potasio		Clase funcional: regulador de acidez, estabilizador		
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 381 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	381 y 551	2	

13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO					
SIN 332(i)	Citrato diácido de potasio			Clase funcional: regulador de acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
HIDROGENOCARBONATO DE POTASIO					
SIN 501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio			Clase funcional: regulador de acidez, gasificante, estabilizador	
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
HIDRÓXIDO DE POTASIO					
SIN 525	Hidróxido de potasio			Clase funcional: regulador de acidez	
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
DIÓXIDO DE SILICIO, AMORFO					
SIN 551	Dióxido de silicio, amorfo			Clase funcional: antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte	
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	384 , 589 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	10 mg/kg	384 , 589 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	384 , 589 y 551	2	
ASCORBATO DE SODIO					
SIN 301	Ascorbato de sodio			Clase funcional: antioxidante	
13.1.1	Preparados para lactantes	75 mg/kg	83, 384 , 591 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	315, 316, 317, 384 , 581 y 551	2	

13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	75 mg/kg	83, 384 , 591 y 551	2	
CARBONATO DE SODIO					
SIN 500(i)	Carbonato de sodio			Clase funcional: regulador de acidez, antiaglutinante, sal emulsionante, gasificante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	316, 384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO					
SIN 331(i)	Citrato diácido sódico			Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	316, 384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	55, 384 y 551	2	
HIDROGENOCARBONATO DE SODIO					
SIN 500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio			Clase funcional: regulador de acidez, antiaglutinante, gasificante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	316, 384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
HIDRÓXIDO DE SODIO					
SIN 524	Hidróxido de sodio			Clase funcional: regulador de acidez	
13.1.1	Preparados para lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	316, 384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	2 000 mg/kg	55, 384 y 551	2	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINADO SÓDICO					
SIN 1450	Almidón octenil succinado sódico			Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante	
13.1.1	Preparados para lactantes	20 000 mg/kg	376, 384 , 590 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	100 mg/kg	316, 384 , 589 y 551	2	

13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	20 000 mg/kg	376, 384 , 590 y 551	2	
TOCOFEROLES					
SIN 307a	D-alfa-tocoferol			Clase funcional: antioxidante	
SIN 307b	Tocoferol concentrado, mezcla			Clase funcional: antioxidante	
SIN 307c	DI-alfa-tocoferol			Clase funcional: antioxidante	
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	384 , 416 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	30 mg/kg	384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	384 , 416 y 551	2	
CITRATO TRIPOTÁSICO					
SIN 332(ii)	Citrato tripotásico			Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	55, 384 y 551	2	
CITRATO TRISÓDICO					
SIN 331(iii)	Citrato trisódico			Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	
13.1.1	Preparados para lactantes	BPF	55, 384 y 551	2	
13.1.2	Preparados de continuación	BPF	316, 384 y 551	2	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	BPF	55, 384 y 551	2	
GOMA XANTÁN					
SIN 415	Goma xantán			Clase funcional: emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	1 000 mg/kg	384 , 588 y 551	2	

PARTE B: Nuevas disposiciones para su inclusión en el trámite 2

N.º de categoría	Categoría de alimento	Nivel máximo	Notas	Trámite	Año
COPOLÍMERO DE METACRILATO BÁSICO					
SIN 1205	Copolímero de metacrilato básico		Clase funcional: sustancia inerte, agente de glaseado		
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		2	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353	2	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		2	
4-hexilresorcinol					
SIN 586	4-hexilresorcinol		Clase funcional: antioxidante, agente de retención de color		
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	50 mg/l	Nueva nota: "Exclusivamente para uso en los crustáceos" Nueva nota: "Niveles de residuos en los crustáceos <1 mg/kg"	2	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/l	Nueva nota: "Exclusivamente para uso en los crustáceos" Nueva nota: "Niveles de residuos en los crustáceos <1 mg/kg"	2	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	50 mg/l	Nueva nota: "Exclusivamente para uso en los crustáceos" Nueva nota: "Niveles de residuos en los crustáceos <1 mg/kg"	2	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los	50 mg/l	Nueva nota: "Exclusivamente para uso en los crustáceos"	2	

	moluscos, crustáceos y equinodermos		Nueva nota: “Niveles de residuos en los crustáceos <1 mg/kg”		
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	50 mg/l	Nueva nota: “Exclusivamente para uso en los crustáceos” Nueva nota: “Niveles de residuos en los crustáceos <1 mg/kg”	2	
MANOPROTEÍNAS DE LAS PAREDES CELULARES DE LAS LEVADURAS					
SIN 455	Manoproteínas de las paredes celulares de las levaduras		Clase funcional: estabilizador		
14.2.3	Vinos de uva	400 mg/l		2	
ÁCIDO METATARTÁRICO					
SIN 353	Ácido metatartárico		Clase funcional: estabilizador		
14.2.3	Vinos de uva	100 mg/l		2	

NOTAS:

14: Exclusivamente para uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.

33: Como fósforo.

55: Dentro de los límites para el sodio, el calcio y el potasio de conformidad con la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981), individualmente o en combinación con otras sales de sodio, calcio o potasio.

58: Como calcio.

83: Exclusivamente la forma L(+).

150: Exclusivamente para uso en los preparados a base de soja.

187: Exclusivamente el palmitato de ascorbilo (SIN 304).

230: Exclusivamente para uso como regulador de la acidez.

242: Exclusivamente para uso como antioxidante.

279: Excepto los productos regulados por la Norma general para los hongos comestibles y sus productos (CXS 38-1981).

284: Individualmente o en combinación: SIN 1412, 1413, 1414 y 1440 en productos conformes a la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981).

285: Individualmente o en combinación: SIN 1412, 1413, 1414 y 1422 en productos conformes a la Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y productos para niños pequeños (CXS 156-1987).

292: Excepto para uso en los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos en dosis de 25 000 mg/kg.

315: Individualmente o en combinación: ácido ascórbico (SIN 300), ascorbato de sodio (SIN 301), ascorbato de sodio (SIN 302) y palmitato de ascorbilo (SIN 304).

316: Para uso en preparados complementarios para lactantes de más edad: dentro de los límites para el sodio especificados en la Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y productos para niños pequeños (CXS 156-1987), individualmente o en combinación con otros aditivos que contengan sodio.

317: Como ácido ascórbico.

328: Individualmente o en combinación con otros espesantes.

329: Dosis de uso en productos a base de leche y soja.

376: Para uso en preparados para lactantes a base de proteínas o aminoácidos hidrolizados solamente.

380: Excepto para uso en preparados en polvo para lactantes a 7 500 mg/kg.

381: Como se consume.

416: Exclusivamente en la mezcla concentrada de tocoferol (SIN 307b).

551: Las dosis máximas de uso se expresan como mg de aditivo por litro de alimento.

581: Para uso como sustancia inerte portadora de nutrientes en el revestimiento de preparados nutritivos que contengan ácidos grasos poliinsaturados utilizados para producir los alimentos regulados por la Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y productos para niños pequeños (CXS 156-1987) a 75 mg/kg en el alimento como se consume.

584: Para uso en preparados líquidos para lactantes, excepto para uso en preparados para lactantes a base de proteínas o aminoácidos hidrolizados a 1 000 mg/kg.

585: Si la lecitina (SIN 322(i)) se utiliza en combinación con mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471), la suma de las proporciones de estas sustancias en el alimento no debería ser superior a 1. La suma de las proporciones se calcula como: suma de proporciones = (concentración de SIN 322(i) / dosis máxima de uso de SIN 322(i)) + (concentración de SIN 471 / dosis máxima de uso de SIN 471).

586: Para uso en productos conformes a la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981): exclusivamente fosfato de sodio monobásico (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), fosfato dibásico de potasio (SIN 340(ii)) y fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), individualmente o en combinación.

587: Dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo de conformidad con la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981).

588: Para uso en preparados en polvo para lactantes a base de proteínas o aminoácidos hidrolizados solamente.

589: Para uso como sustancia inerte portadora de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente.

590: Para uso como sustancia inerte portadora de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente a 100 mg/kg en el alimento como se consume.

591: Para uso como sustancia inerte portadora de nutrientes en una materia prima u otro ingrediente, en el revestimiento de preparados nutritivos que contengan ácidos grasos poliinsaturados.

598: Exclusivamente para uso en cereales multicolor listos para el consumo; el valor de 2 000 mg/kg corresponde a trozos individuales de cereal.

XS294: Exceptuando los productos regulados por la Norma para el gochujang (CXS 294-2009).

Nueva nota: “Niveles de residuos en los crustáceos <1 mg/kg”.

PROPUESTA DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1986)

(para adopción en el trámite 5/8)

Las adiciones figuran en **negrita/subrayadas**. Las entradas eliminadas se indican en **negrita/subrayadas/tachadas**.

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
<u>246</u>	<u>Glicolípidos</u>	<u>Conservante</u>	<u>conservante</u>
<u>267</u>	<u>Vinagre tamponado</u>	<u>Regulador de la acidez</u>	<u>regulador de la acidez</u>
		<u>Conservante</u>	<u>conservante</u>
<u>322a</u>	<u>Lecitina de avena</u>	<u>Emulsionante</u>	<u>emulsionante</u>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		<u>Agente gelificante</u>	<u>agente gelificante</u>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Espesante	<i>espesante</i>
<u>418</u>	<u>Gelán</u>		
418 <u>(i)</u>	Goma gelán	Agente gelificante	<i>agente gelificante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Espesante	<i>espesante</i>
<u>418(ii)</u>	<u>Goma gelán clarificada con bajo contenido de acido</u>	<u>Agente gelificante</u>	<u>agente gelificante</u>
		<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>
		<u>Espesante</u>	<u>espesante</u>
421	Manitol	Antiaglutinante	<i>antiaglutinante</i>
		Aumentador del volumen	<i>aumentador del volumen</i>
		<u>Sustancia inerte</u>	<u>sustancia inerte portadora de nutrientes</u>
		Humectante	<i>humectante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Edulcorante	<i>edulcorante</i>
		Espesante	<i>agente texturizante</i>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Regulador de la acidez	<i>regulador de la acidez</i>
		Antiaglutinante	<i>antiaglutinante</i>
		Leudante	<i>leudante</i>
		<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>

		<u>Espesante</u>	<u>espesante</u>
516	Sulfato de calcio	Regulador de la acidez	<i>regulador de la acidez</i>
		<u>Colorante</u>	<u>colorante</u>
		Agente endurecedor	<i>agente endurecedor</i>
		Agente de tratamiento de la harina	<i>agente de tratamiento de la harina</i>
		Secuestrante	<i>secuestrante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
539	Tiosulfato de sodio	Antioxidante	<i>agente antioscurecimiento</i>
			<i>antioxidante</i>
		<u>Conservante</u>	<u>conservante</u>
		Secuestrante	<i>secuestrante</i>
<u>1210</u>	<u>Carbómero</u>	<u>Aumentador del volumen</u>	<u>augmentador del volumen</u>
		<u>Estabilizador</u>	<u>estabilizador</u>
		<u>Espesante</u>	<u>espesante</u>
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	<u>Sustancia inerte</u>	<u>sustancia inerte portadora de nutrientes</u>
		Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Espesante	<i>aglutinante</i>
			<i>espesante</i>

Apéndice XI

LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

PARTE A: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
1	ADIPATOS	<p>Tipo de petición: Evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)</p> <p>Con apoyo de: 53.^a reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: No aplicable</p>	<p>Base de la petición: El Grupo de trabajo electrónico (GTE) sobre la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) distribuyó, a fin de recabar observaciones, las disposiciones sobre ADIPATOS que figuran en el proceso de trámites de la NGAA y que fueron examinadas por el Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA en la 48.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA). Durante las deliberaciones se señaló que el JECFA había realizado la evaluación del riesgo correspondiente a los adipatos en 1966, y que en ese momento no había llevado a cabo una evaluación de la exposición (véase FA/48 CRD2).</p> <p>Como consecuencia de ello, el CCFA solicitó en su 48.^a reunión a la Secretaría del Codex que distribuyera una carta circular (2016/9-FA) en la que solicitara que se facilitara a la Secretaría de la JECFA información sobre las dosis de uso en categorías de alimentos específicas con fines de evaluación de la exposición (REP 16/FA, párr. 59). Las respuestas a la carta circular 2016/9-FA se recopilaron en CX/FA 17/49/8, FA/49 CRD12 y FA/49 CRD19.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
2	Palmitato de ascorbilo (SIN 304)	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad.</p> <p>Evaluación de la inocuidad, en particular respecto del consumo por lactantes menores de 12 semanas.</p> <p>Propuesto por: Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Industrias Internacionales de Alimentos para Regímenes Especiales (ISDI), secretariat@isdi.org</p>	<p>Base de la petición: El CCNFSDU acordó en su 43.^a reunión que estaba técnicamente justificado el uso de palmitato de ascorbilo (SIN 304) como antioxidante a razón de 1 mg/100 mL en todos los tipos de preparados para lactantes abarcados por CXS 72-1981.</p> <p>Sin embargo, el JECFA no ha sometido este aditivo a una evaluación adecuada de los riesgos en relación con los lactantes menores de 12 semanas. Antes de la aprobación, es preciso realizar una evaluación adecuada de la inocuidad en esta subpoblación.</p> <p>El CCFA acordó en su 54.^a reunión ampliar la petición para incluir una evaluación de la inocuidad completa, en particular respecto de los lactantes menores de 12 semanas.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
3	Acesulfamo (SIN 950), sacarinas (SIN 954 i)-iv), amaranto (SIN 123), extractos de annato a base de norbixina (SIN 160b ii))	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: 52.^a reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: No aplicable</p> <p>Proveedor de datos: Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA) Maia Jack (mjack@americanbeverage.org)</p>	<p>Base de la petición: Sobre la base del CRD2 de la 52.^a reunión del CCFA, Recomendación 27, se han dirigido al JECFA las siguientes preguntas:</p> <p>El Grupo de trabajo pide al Grupo de trabajo sobre la Lista de prioridades del JECFA en relación con la 52.^a reunión del CCFA que considere la posibilidad de incluir la siguiente petición en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA:</p> <p>Parte 1: El CCFA pide al JECFA que comente y examine las siguientes preguntas en relación con el método presupuestario perfeccionado y el enfoque de evaluación escalonada de la ingesta presentados por el ICBA:</p> <p>a. ¿Es científicamente sólido el enfoque propuesto por el ICBA? ¿En qué medida es conservadora la evaluación de la exposición dietética presentada cuando se aplica a los edulcorantes acesulfamo potásico (SIN 950), sacarinas (SIN 954 i)-iv)) y los colorantes amaranto (SIN 123) y extractos de annato a base de norbixina (SIN 160b ii))?</p> <p>b. ¿En qué medida es apropiado aplicar múltiples parámetros de perfeccionamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de productos que contienen la sustancia, etc.) al calcular un método presupuestario?</p> <p>c. ¿Existen en relación con el enfoque propuesto por el ICBA limitaciones, incertidumbres y condiciones de aplicabilidad de las que el CCFA debería tener conocimiento?</p> <p>d. ¿Es adecuado el enfoque presentado por el ICBA para determinar la exposición dietética a los colorantes y edulcorantes presentes en las bebidas no basadas en la leche a efectos de comparación con la ingestión diaria admisible (IDA) del JECFA con miras a determinar la inocuidad de una dosis máxima de uso propuesta?</p> <p>e. ¿Es apropiado que el CCFA utilice estimaciones de la exposición dietética proporcionadas en relación con las bebidas no basadas en la leche a partir del método presupuestario perfeccionado y las evaluaciones escalonadas de la ingesta presentados por el ICBA para determinar las dosis máximas de uso de edulcorantes en las categorías de alimentos de la NGAA 14.1.4 y 14.1.5 y de colorantes en la categoría de alimentos de la NGAA 14.1.4 a fin de determinar que la exposición no supera la IDA establecida por el JECFA?</p> <p>Parte 2: El CCFA pide al JECFA que realice una estimación de la exposición dietética en relación con el acesulfamo potásico (SIN 950) presente en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y con las sacarinas (SIN 954 i)-iv)), el amaranto (SIN 123) y los extractos de annato a base de norbixina (SIN 160b ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 para verificar si con las</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>dosis máximas de uso en cuestión no se supera la IDA en el contexto de la exposición general derivada de todos los usos del aditivo en la dieta. Aunque por lo general se utilizarán dosis menores de los aditivos alimentarios, las dosis máximas propuestas son 600 mg/kg para el acesulfamo potásico (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y 300 mg/kg (“en sacarina de sodio”) para las sacarinas (SIN 954 i-iv)), 100 mg/kg para el amaranto (SIN 123) y 50 mg/kg (en norbixina) para el annato a base de norbixina (SIN 160b ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4. Se ha presentado la propuesta de reducir a 230 mg/kg las dosis de uso para las sacarinas (SIN 954 i-iv)) en la categoría de alimentos 14.1.4. Sería útil cualquier comentario que formulase el JECFA en relación con la inocuidad de estas dosis de uso máximas.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
4	Bentonita (SIN 558)	<p>Tipo de petición: Establecimiento de especificaciones (principales) Propuesto por: 52.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: Convención de la Farmacopea de los Estados Unidos (USP)</p>	<p>Base de la petición: en vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de alimentos por plomo (CXC 56-2004)</i>, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) recomendó en su 14.ª reunión al JECFA que:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revisara las especificaciones principales correspondientes a la tierra de diatomeas y el carbón activado; ii. evaluara los datos disponibles para poder elaborar una especificación principal para la bentonita. 	3
5	Beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y beta-carotenos (SIN 160a i), 160a ii), 160a iii), 160a iv))	<p>Tipo de petición: Evaluación de la exposición Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2023 (CCFA 53) Disponibilidad de datos: diciembre de 2025 Proveedor de datos: NATCOL secretariat@natcol.org.</p>	<p>Base de la petición: en vista de la recomendación 6 del CRD 2 de la 53.ª reunión del CCFA, la Secretaría del JECFA propuso considerar la posibilidad de reevaluar la exposición, en particular a causa de las discrepancias de información sobre las dosis de uso en las categorías de alimentos de la NGAA y las dosis de uso presentadas al JECFA en evaluaciones anteriores.</p> <p>El CCFA se propone recabar información clara sobre la exposición en relación con el beta-apo-8'-carotenal y los BETA-CAROTENOS por separado para poder aplicar estrategias apropiadas de gestión del riesgo. La Secretaría del JECFA se mostró dispuesta a tener en cuenta las necesidades del CCFA en el curso de la reevaluación de la exposición de estas sustancias.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	1
6	Extracto de zanahoria negra (SIN 163 vi))	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, caracterización e información toxicológica Propuesto por: JECFA</p>	<p>Base de la petición: El JECFA, en su 87.ª reunión, elaboró especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra en polvo. Sin embargo, el JECFA no pudo llegar a una conclusión sobre su</p>	2

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: diciembre de 2027 Proveedor de datos: NATCOL secretariat@natcol.org .	inocuidad ni establecer especificaciones. Se requieren datos adicionales de caracterización e información toxicológica. En concreto: i) datos relativos a la caracterización completa de los componentes de proteínas, carbohidratos, lípidos, fibras, minerales y polifenoles no antociánicos del extracto de zanahoria negra en cinco lotes cada uno, tanto en forma líquida como en polvo; ii) al menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado y representativo del material objeto de comercio. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	
7	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos: datos de estudios toxicológicos en animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para el uso de preparados para lactantes. Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: ISDI secretariat@isdi.org .	Base de la petición: Aunque no se ha proporcionado ninguna confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA ha señalado que se estaban manteniendo actualmente debates con la industria y que el plazo para la presentación de datos podría ampliarse y, por lo tanto, se mantiene la goma de semillas de algarrobo en la Lista de prioridades del JECFA, con sujeción a la confirmación del suministro de datos por parte del CCFA en su 50.ª reunión. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	1
8	Dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480)	Tipo de petición: Evaluación de la exposición Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA) Maia Jack mjack@americanbeverage.org	Base de la petición: El GTP sobre la NGAA examinó la exposición a este aditivo alimentario; algunos miembros señalaron que la exposición de niños pequeños a este aditivo podría exceder la IDA. Un observador señaló que habían realizado un cálculo del presupuesto y que dicho cálculo podía facilitarse si se solicitaba. El Grupo de trabajo convino en solicitar al JECFA que examinara dicho cálculo, que habría de presentar el observador, así como cualquier otra información sobre la exposición que estuviera disponible.	1
9	Sustancias aromatizantes (6 propuestas por primera vez y 105 propuestas antes con fines de evaluación de la inocuidad y 10 a efectos de revisión de	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) Con apoyo de: Estados Unidos de América	Base de la petición: Evaluación o reevaluación de la inocuidad, y establecimiento de especificaciones o revisión de las mismas, según corresponda. <i>Consúltense los cuadros de aromatizantes que figuran en el Anexo 2</i> Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	No aplicable

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
	las especificaciones; véase el Anexo 2)	Año de la petición: 2019 a 2023 (CCFA 51 a CCFA 53) Disponibilidad de datos: diciembre de 2021 Proveedor de datos: IOFI, Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net		
	Agentes aromatizantes: (+)-carvona (n.º 380.1) y (-)-carvona (n.º 380.2)	Tipo de petición: Datos pendientes de la finalización de la evaluación de la exposición y la revisión de las especificaciones del JECFA Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón e IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Base de la petición: (véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Cuadro 2 del documento CX/FA 19/51/3) Se necesitan datos adicionales para completar la evaluación de la exposición: <ul style="list-style-type: none"> • (+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes; • (-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes y datos toxicológicos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	No aplicable
	Agentes aromatizantes: (Etil 2-metil pentanoato [n.º 214], cis-3-Hexen-1-ol [n.º 315], mentol [n.º 427], l-mentil l-lactato [n.º 433], Mirceno [n.º 1327], Maltol [n.º 1480], 2-pentilfuran [n.º 1491], 3-(2-Furil)acroleína [n.º 1497], 3-(5-Metil-2-furil)-butanal [n.º 1500], 2-Furil metilcetona [n.º 1503],	Tipo de petición: revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: abril de 2019 Proveedor de datos: Japón e IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Base de la petición: (véase el documento CX/FA 19/51/4 add.2) Solicita la reconsideración de las especificaciones para 16 agentes aromatizantes examinados en la 86.ª reunión del JECFA (que figuran en el Anexo 1 o en el Anexo 2 del documento CX/FA 19/51/4), a causa de las lagunas introducidas entre las especificaciones del JECFA (algunos elementos de las mismas) y los productos disponibles en el mercado respecto de cada compuesto.	No aplicable

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
	3-Acetil-2,5-dimetilfurano [n.º 1506], (2-Furil)-2-propanona [n.º 1508], 4-(2-furil)-3-buten-2-ona [n.º 1511], y Furfurilmetiléter [n.º 1520])			
10	Azul de gardenia (SIN 165)	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Grupo de interés sobre el azul de gardenia (GBIG) San-Ei Gen F.F.I., Inc. (organizador representante) Minoru Iniwa Correo electrónico: minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp Tel.: +81-6-6333-0521 Masayuki Nishino Correo electrónico: mnisino@saneigenffi.co.jp Tel.: +81-6-6333-0521 Riken Vitamin Co., Ltd. (organizador) Nobuo Dotsu Glico Nutrition Co., Ltd. (organizador) Teruhisa Okabe</p>	<p>Base de la petición: El azul de gardenia es un colorante utilizado para añadir o restaurar color a los alimentos. Con él se imparten colores azules, verdes, morados o marrones a los alimentos, con lo cual se mejoran las propiedades organolépticas de los alimentos, que de otro modo carecen de color o tienen un color afectado por el procesamiento que necesita restauración. Las dosis máximas de uso propuestas se basan en la cantidad de coloración necesaria tecnológicamente para obtener el efecto deseado en los distintos alimentos y se indican de forma detallada en la respuesta a la carta circular 2021/81-FA.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	2

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
11	Goma gelán clarificada con bajo contenido de acilo	<p>Tipo de petición: Establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCNFSDU</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica) info@specialtyfoodingredients.eu y Biopolymer International secretariat@biopolymer-international.com (miembro de EU Specialty Food Ingredients)</p>	<p>Base de la petición: El CCNFSDU acordó en su 43.ª reunión que estaba técnicamente justificado el uso propuesto de goma gelán clarificada con bajo contenido de acilo como espesante y estabilizador en los preparados para usos medicinales especiales destinado a los lactantes a razón de 5 mg/100 mL, limitado a los preparados líquidos a base de proteínas hidrolizadas o aminoácidos.</p> <p>También acordó pedir al CCFA que considerara la posibilidad de incluir el aditivo alimentario en la categoría de alimentos de la NGAA 13.1.3, “Preparados para usos medicinales especiales destinado a los lactantes”, una vez se hubieran dado por “completas” las especificaciones correspondientes al aditivo alimentario y observó la labor en curso del CCFA dirigida a armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de CXS 72-1981 con la NGAA, así como la condición de “provisional” de la especificación correspondiente a este aditivo alimentario.</p> <p>El CCNFSDU (CX/FA 23/53/2) pidió en su 43.ª reunión al CCFA en su 53.ª reunión que fijara las especificaciones de esta goma gelán clarificada con bajo contenido de acilo.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
12	Glucolípidos	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: International Food Additives Council (IFAC)</p> <p>Con apoyo de: Estados Unidos de América</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Berit Dockter Directiva Superior de Asuntos Científicos y Reglamentarios Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios bdockter@foodingredientfacts.org Robert Rankin Director Ejecutivo Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios</p>	<p>Base de la petición: Los glucolípidos mejoran la calidad de las bebidas y ayudan a garantizar la inocuidad de los productos mediante conservación antimicrobiana. Los glucolípidos pueden impedir el deterioro de las bebidas causado por microorganismos que producen la descomposición, con lo cual prolongan la vida útil del producto y reducen el desperdicio de alimentos.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: Los países que se remiten al JECFA/el Codex en relación con sus disposiciones nacionales en materia de aditivos alimentarios, entre ellos países de África, la región de Asia y el Pacífico, el Consejo de Cooperación del Golfo y América Latina y del Sur, actualmente no permiten productos que contengan glucolípidos.</p>	2

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		rrankin@foodingredientfacts.org Andrea Bosse Directiva Superior de Asuntos Reglamentarios Lanxess Corporation Andrea.Bosse@lanxess.com		
13	Fosfatos <ul style="list-style-type: none"> • Fosfato de sodio monobásico (SIN 339 i)) • Fosfato de sodio dibásico (SIN 339 ii)) • Fosfato de sodio tribásico (SIN 339 iii)) • Dihidrogen fosfato potásico (SIN 340 i)) • Hidrógenofosfato dipotásico (SIN 340 ii)) Fosfato tripotásico (SIN 340 iii))	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad. Evaluación de la inocuidad, en particular respecto del consumo por lactantes menores de 12 semanas. Propuesto por: CCNFSDU Año de la petición: 2023 (CCFA 53) Disponibilidad de datos: diciembre de 2025 Proveedor de datos: ISDI Secretariat@isdi.org	Base de la petición: El CCNFSDU acordó en su 43.ª reunión que estaba técnicamente justificado el uso de fosfatos (SIN 339 i), 339 ii) y 339 iii) y SIN 340 i), 340 ii) y 340 iii)) como reguladores de la acidez a razón de 45 mg/100 mL, como fósforo solo o en combinación y dentro de los límites correspondientes al sodio, el potasio y el fósforo en la sección 3.1.3 e) de CXS 72-1981 para todos los tipos de preparados para lactantes. Sin embargo, el JECFA no sometió los aditivos a evaluaciones adecuadas de los riesgos en relación con los lactantes menores de 12 semanas. Antes de la aprobación, es preciso realizar una evaluación adecuada de la inocuidad en esta subpoblación. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	1
14	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476)	Tipo de petición: reevaluación de la inocuidad Propuesto por: FoodDrinkEurope Con apoyo de: Colombia; Unión Europea Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: FoodDrinkEurope	Base de la petición: En 2017, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) volvió a evaluar el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como aditivo alimentario, y ha considerado que el conjunto de datos disponibles justifica el cambio de la IDA de 7,5 mg/kg de peso corporal (pc) por día, asignada por el Comité Científico de Alimentos en 1978, por una nueva IDA de 25 mg/kg pc/día. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	1
15	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 432); monooleato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 433); monopalmítico de	Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos:	Base de la petición: El JECFA señaló durante su 89.ª reunión que, en su 17.ª reunión, se habían evaluado cinco ésteres de sorbitán polioxietileno (polisorbatos) y se habían establecido las especificaciones correspondientes. El JECFA recomienda que se haga una nueva petición de datos para efectuar una evaluación completa de estas sustancias. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
	sorbitán polioxietileno (20) (SIN 434); monoestearato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 435); tristearato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 436)	EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica) info@specialtyfoodingredients.eu y EFEMA info@efema.org .		
16	Extracto de romero (SIN 392)	<p>Tipo de petición: datos pendientes – se requieren estudios de 1) toxicidad del extracto de romero en el desarrollo; y 2) en los que se determine si los efectos observados en los niveles de hormonas tiroideas de las crías de roedores pueden replicarse.</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021(CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedores de datos:</p> <ol style="list-style-type: none"> EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica) info@specialtyfoodingredients.eu severin.mueller@givaudan.com o Intertek barbara.nikiel@intertek.com. 	<p>Base de la petición: Se requieren estudios adicionales sobre la toxicidad en el desarrollo y sobre los efectos observados en los niveles de hormonas tiroideas de las crías de roedores para completar la evaluación. <u>El JECFA solicita que se fije diciembre de 2021 como plazo para la presentación de nuevos datos; en caso contrario, su IDA se retirará.</u></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
17	Dióxido de silicio amorfo (SIN 551)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad del dióxido de silicio amorfo (SIN 551), con inclusión de una evaluación toxicológica, una evaluación de la exposición y especificaciones</p> <p>Propuesto por: IFAC</p> <p>Con apoyo de: Estados Unidos de América</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: IFAC</p>	<p>Base de la petición: El dióxido de silicio (SIN 551) está permitido en diversas categorías de alimentos como agente antiapelmazante, agente antiespumante y portador. SIN 551 ofrece propiedades antiapelmazantes para impedir la aglomeración de productos alimenticios pulverulentos. También se utiliza como portador para favorecer la manipulación y las aplicaciones en los aditivos alimentarios, las enzimas alimentarias, los aromatizantes y los nutrientes.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: Diversas cuestiones relativas al tamaño de partícula del dióxido de silicio han afectado a la evaluación de los datos sobre toxicidad disponibles. En el caso del dióxido de titanio, cuestiones semejantes comportaron la retirada de sus aprobaciones como aditivo alimentario en varias jurisdicciones. Se mencionan las</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p>Asociación de productores de dióxido de silicio amorfo sintético (ASASP), grupo sectorial de Cefic Caroline Andersson, CAN@cefic.be Asociación de la industria del dióxido de silicio y los silicatos amorfos sintéticos (SASSI) Joel F. Carpenter joel.f.carpenter@gmail.com Berit Dockter Directiva Superior de Asuntos Científicos y Reglamentarios Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios bdockter@foodingredientfacts.org. Robert Rankin Director Ejecutivo Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios rrankin@foodingredientfacts.org.</p>	<p>consiguientes perturbaciones comerciales como motivo importante de que el JECFA dé prioridad actualmente a su reevaluación de la inocuidad del dióxido de titanio (véanse las respuestas a la carta circular 2021/61-FA en la 52.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios).</p>	
18	<p>Monoestearato de sorbitán (SIN 491); Triestearato de sorbitán (SIN 492); Monolaurato de sorbitán (SIN 493), Monooleato de sorbitán (SIN 494); Monopalmitato de sorbitán (SIN 495)</p>	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica) info@specialtyfoodingredients.eu y EFEMA info@efema.org</p>	<p>Base de la petición: Anteriormente, se solicitó la revisión de las especificaciones relativas a las sustancias con SIN 491, SIN 492 y SIN 495 con objeto de sustituir el método de identificación del rango de fusión tal y como se señala en las monografías del JECFA para las sustancias con SIN 491, SIN 492 y SIN 495 por el ensayo de identificación (“índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases”). Sin embargo, el JECFA recomienda que se soliciten datos para realizar una reevaluación de la inocuidad del grupo de ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491 a SIN 495). Las especificaciones del grupo pueden ser revisadas a la espera del resultado de la reevaluación de la inocuidad. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
19	<p>Glicósidos de esteviol</p>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad Propuesto por: International Stevia Council (ISC) Con apoyo de: Estados Unidos de América</p>	<p>Base de la petición: El JECFA evaluó en su 87.ª reunión (2019) los glicósidos de esteviol modificados mediante enzimas (lo que normalmente se denomina bioconversión). Las especificaciones generadas incluían varios métodos de fabricación que figuran en el Apéndice 3. En la especificación se indica el organismo de producción de enzimas y la fuente de genes aceptables. Se ha elaborado un método de fabricación</p>	3

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: Brendan Naulty, Oficial comercial principal, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901 El fabricante está representado por: Maria Teresa Scardigli, Directora Ejecutiva del ISC Oficina Mundial-Avenue de Tervuren 188A-1150 Bruselas (Bélgica)</p>	<p>semejante para producir glicósidos de esteviol modificados mediante enzimas utilizando: 1) fuentes de genes alternativas para modificar E. coli a fin de fabricar las enzimas que transforman un producto de extractos de estevia en rebaudiósido M y 2) una enzima adicional. Se pide que se evalúe el método de fabricación adicional. El novedoso proceso de producción de modificaciones por enzimas conlleva una especificación idéntica, por lo que no se solicitan cambios en las especificaciones de los glicósidos de esteviol ni en las categorías de alimentos o las dosis de uso. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
20	Sucroglicéridos (SIN 474)	<p>Tipo de petición: evaluación de la exposición Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: diciembre de 2027 Proveedor de datos: ICBA</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado Miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTP sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p>	1
21	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, evaluación de la exposición Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: diciembre de 2027 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado Miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTP sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89.ª reunión del JECFA, este Comité consideró que debían proporcionarse datos de exposición dietética más precisos. En concreto, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. niveles de uso típicos o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos u oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible, y los alimentos deben clasificarse según el sistema de clasificación y descripción de alimentos de la EFSA para la evaluación de la exposición (FoodEx2), u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en forma de cuadros clasificando los alimentos registrados tanto conforme a la</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>segunda versión del sistema FoodEx2 como a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de los sistemas de clasificación en todas las reuniones. <u>Dada la amplitud de la información solicitada, el JECFA propone que los datos se faciliten en un plazo de dos años a partir de la fecha de confirmación.</u></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
22	Oligoésteres de la sacarosa, tipos I y II (SIN 473a)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2027</p> <p>Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTP sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89.ª reunión del JECFA, este Comité consideró que debían proporcionarse datos de exposición dietética más precisos. En concreto, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. niveles de uso típicos o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos u oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible, y los alimentos deben clasificarse según el sistema de clasificación y descripción de alimentos de la EFSA para la evaluación de la exposición (FoodEx2), u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en forma de cuadros clasificando los alimentos registrados tanto conforme a la segunda versión del sistema de clasificación FoodEx2 como a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de los sistemas de clasificación en todas las reuniones. <u>Dada la amplitud de la información solicitada, el JECFA propone que los datos se faciliten en un plazo de dos años a partir de la fecha de confirmación.</u></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
23	Mezcla concentrada de tocoferol (SIN 307b)	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad.</p> <p>Evaluación de la inocuidad, en particular respecto del consumo por lactantes menores de 12 semanas.</p> <p>Propuesto por: CCNFSDU</p>	<p>Base de la petición: El CCNFSDU acordó en su 43.ª reunión que estaba técnicamente justificado el uso de una mezcla concentrada de tocoferol (SIN 307b) como antioxidante a razón de 1 mg/100 mL en todos los tipos de preparados para lactantes abarcados por CXS 72-1981. Sin embargo, el JECFA no ha sometido este aditivo a una evaluación adecuada de los riesgos en relación con los lactantes menores de</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53) Disponibilidad de datos: diciembre de 2025 Proveedor de datos: ISDI</p>	<p>12 semanas. Antes de la aprobación, es preciso realizar una evaluación adecuada de la inocuidad en esta subpoblación. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
24	TAUMATINA II	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad Propuesto por: Consejo de Control de Calorías (CCC) Con apoyo de: Colombia, Estados Unidos de América Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: Karima Kendall Directora Superior de Asuntos Científicos y Nutritivos Consejo para el Control de Calorías kkendall@caloriecontrol.org. Robert Rankin Presidente Consejo para el Control de Calorías rrankin@caloriecontrol.org. Yuri Gleba Presidente Ejecutivo Nomad Bioscience GmbH gleba@nomadbioscience.com</p>	<p>Base de la petición: La proteína TAUMATINA II es un edulcorante natural y acentuador del sabor de bajo aporte calórico producido por recombinación en plantas verdes por NOMAD Bioscience. La inmensa mayoría de las taumatinas disponibles comercialmente se extrae de árboles <i>Thaumatococcus daniellii</i>, que no se cultivan. Las mezclas naturales de taumatina se obtienen por extracción de los arilos de la fruta del árbol, que se recolectan en estado silvestre. La imprevisibilidad del suministro y preocupaciones ambientales en torno a las prácticas de producción actuales han limitado la ampliación del uso de taumatinas, especialmente como edulcorantes. El proceso de fabricación de NOMAD no agota los recursos naturales y puede ampliarse para atender la demanda en aumento de taumatina. La TAUMATINA II es la única proteína de la familia de la taumatina que NOMAD Bioscience produce por recombinación en plantas verdes como la espinaca, la lechuga, la remolacha de huerta y <i>Nicotiana benthamiana</i>, todas ellas cultivables de forma sostenible y a gran escala. Mediante el proceso de producción de NOMAD se obtiene la TAUMATINA II, cuyo secuenciador de aminoácidos es idéntico al de la taumatina II (denominada también en los estudios especializados taumatina 2 o taumatina B) en los productos comerciales. Mediante el proceso de NOMAD se obtiene un producto de gran pureza que cumple las especificaciones existentes e incluye algunos indicios de impureza cuya inocuidad ha quedado demostrada en las dosis en que está presente. NOMAD pide al JECFA una opinión respecto de la posibilidad de modificar la definición y ampliar la especificación de las actuales composiciones de la taumatina para incluir también la especificación de la TAUMATINA II. Aunque la taumatina II (taumatina 2) es un componente de las mezclas de taumatina aprobadas para su comercialización en la Unión Europea y queda abarcada por la especificación E957, el proceso utilizado por NOMAD para fabricar TAUMATINA II por recombinación es distinto del empleado para producir E957, aunque las proteínas de la taumatina 2/TAUMATINA II responsables de la funcionalidad sean idénticas. Aplicando procesos distintos se obtiene taumatina 2/II con distintos perfiles de impurezas. La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América ha asignado al producto de NOMAD (TAUMATINA II y sus impurezas conexas) la categoría de</p>	2

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>“generalmente reconocido como inocuo”, y se considera inocuo su uso en todas las clases de alimentos definidas para E957 y a las mismas tasas de aplicación (GRN 738). La EFSA no ha evaluado la taumatina producida por recombinación. En ese sentido, NOMAD Bioscience se propone solicitar que el JECFA examine la especificación y la determinación de la inocuidad de NOMAD para que otras jurisdicciones reguladoras puedan guiarse por esta evaluación.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
25	PROPILENGLICOL (SIN 1520)	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: CCFA en su 54.ª reunión</p> <p>Año de la petición: 2024 (CCFA 54)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la petición: El propilenglicol cumple funciones de portador, emulsionante, agente de glaseado y humectante en los productos alimenticios. El Comité solicita una reevaluación de la inocuidad del propilenglicol a efectos de su uso como portador en los alimentos en general, en particular en relación con su uso como portador de sabores en la categoría de alimentos 14.1.4.</p> <p>En vista de una posible preocupación en materia de exposición suscitada por la dosis máxima de uso propuesta de 3000 mg/l en la categoría de alimentos 14.1.4, el CCFA acordó en su 54.ª reunión pedir que la evaluación del JECFA también tuviera en cuenta la dosis de uso de 1000mg/l para comparar los efectos de estas dosis de uso en la evaluación general.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1

* Orden de prioridades conforme a REP18/FA, párr. 156.

PARTE B: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
1.	Carbón activado (carbón activado)	<p>Tipo de petición: Revisión de las especificaciones (principales)</p> <p>Propuesto por: 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: USP</p>	<p>Base de la petición: en vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de alimentos por plomo (CXC 56-2004)</i>, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) recomendó en su 14.ª reunión al JECFA que:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. revisara las especificaciones principales correspondientes a la tierra de diatomeas y el carbón activado; ii. evaluara los datos disponibles para poder elaborar una especificación principal para la bentonita.

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
			Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
2.	Tierra diatomácea	<p>Tipo de petición: Revisión de las especificaciones (principales)</p> <p>Propuesto por: 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: USP</p>	<p>Base de la petición: en vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de alimentos por plomo (CXC 56-2004)</i>, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) recomendó en su 14.ª reunión al JECFA que:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revisara las especificaciones principales correspondientes a la tierra de diatomeas y el carbón activado; ii. evaluara los datos disponibles para poder elaborar una especificación principal para la bentonita. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
3.	Alfa-amilasa (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la petición: El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la α-amilasa (JECFA95-1) del <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i> cuando se usa en las aplicaciones especificadas en las dosis de uso especificadas y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF) actuales. Esta IDA “no especificada” tenía carácter temporal por el carácter provisional de las especificaciones. El JECFA solicitó en su 95.ª reunión recibir la información siguiente antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método validado de análisis para determinar la actividad de la α-amilasa, con inclusión del informe de validación; • una definición unitaria de la actividad de la α-amilasa sobre la base del método de análisis; • datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente. <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
4.	Alfa-amilasa (JECFA95-2) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la petición: El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la α-amilasa (JECFA95-2) del <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i> cuando se usa en las aplicaciones especificadas en las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA “no especificada” tenía carácter temporal por el carácter provisional de las especificaciones.</p> <p>El JECFA solicitó en su 95.ª reunión recibir la información siguiente antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método validado de análisis para determinar la actividad de la α-amilasa, con inclusión del informe de validación; • una definición unitaria de la actividad de la α-amilasa sobre la base del método de análisis; • datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente. <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
5.	Alfa-amilasa (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la petición: El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la α-amilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i> cuando se usa en las aplicaciones especificadas en las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA “no especificada” tenía carácter temporal por el carácter provisional de las especificaciones.</p> <p>El JECFA solicitó en su 95.ª reunión recibir la información siguiente antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método validado de análisis para determinar la actividad de la α-amilasa, con inclusión del informe de validación; • una definición unitaria de la actividad de la α-amilasa sobre la base del método de análisis;

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
			<ul style="list-style-type: none"> datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente. <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
6.	Amiloglucosidasa (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la petición: El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la alfa-amilasa (JECFA 95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i> cuando se usa en las aplicaciones especificadas en las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA “no especificada” tenía carácter temporal por el carácter provisional de las especificaciones. El JECFA solicitó en su 95.ª reunión recibir la información siguiente antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> datos sobre la digestibilidad para completar la evaluación de alergenicidad; un método validado de análisis para determinar la actividad de la amiloglucosidasa, con inclusión del informe de validación; una definición unitaria de la actividad de la amiloglucosidasa sobre la base del método de análisis; datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente. <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
7.	Asparaginasa (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p>	<p>Base de la petición: El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la α-amilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i> cuando se usa en las aplicaciones especificadas en las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
		<p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>IDA “no especificada” tenía carácter temporal por el carácter provisional de las especificaciones.</p> <p>El JECFA solicitó en su 95.ª reunión recibir la información siguiente antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método validado de análisis para determinar la actividad de la alfa-amilasa, con inclusión del informe de validación; • una definición unitaria de la actividad de la alfa-amilasa sobre la base del método de análisis; • datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente. <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
8.	Beta-amilasa (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la petición: El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la beta-amilasa (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i> cuando se usa en las aplicaciones especificadas en las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA “no especificada” tenía carácter temporal por el carácter provisional de las especificaciones.</p> <p>El JECFA solicitó en su 95.ª reunión recibir la información siguiente antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un método validado de análisis para determinar la actividad de la beta-amilasa, con inclusión del informe de validación; • una definición unitaria de la actividad de la beta-amilasa sobre la base del método de análisis; • datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente. <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
			Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
9.	Proteasa de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad en relación con su uso como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA 53)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Atsushi Kawahara (Director General del Departamento de Garantía de la Calidad) Correo electrónico: akawahara@hbi-enzymes.com Tel.: (+81)79064 1201; Fax: (+81) 79064 1202</p>	<p>Base de la petición: La proteasa neutral puede reportar beneficios en la elaboración de todas las materias primas alimenticias que contienen naturalmente proteínas. Al descomponer la proteína contenida en la materia prima, resulta eficaz para producir pan, preparados para lactantes, cerveza, bebidas a base de malta y bebidas espirituosas con un contenido alcohólico mínimo del 15 %. Se utiliza también para añadir sabor a las sopas y caldos, las salsas y productos análogos y aperitivos listos para el consumo con sustancias proteínicas como extracto de levadura.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
10.	Quimosina de <i>Camelus dromedaries</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Base de la petición: La quimosina cataliza la hidrólisis, en un sitio muy particular de la cadena de aminoácidos, de la κ-caseína, la principal proteína de la leche. Este es el primer paso clave absoluto en toda la elaboración de quesos, mediante el cual la leche líquida se coagula (precipita) y se convierte en forma semisólida por la acción catalítica de agentes coagulantes, como la quimosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quimosina es la producción de queso. Además, la quimosina puede utilizarse en la producción de productos lácteos fermentados, donde puede utilizarse para aumentar la viscosidad de la preparación. El queso fresco (<i>quark</i>) es un ejemplo de producto lácteo fermentado en el que se utilizan agentes coagulantes, como las quimosinas, para aumentar la viscosidad final del producto.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
11.	Endo-1,4- β -xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA 49)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV, Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
12.	Endo-1,4-β-xilanas de <i>Thermotoga maritima</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA 49)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV, Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
13.	Glutaminasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o: Intertek, Shahrzad Tafazoli, MSc (Eng.), MSc, PhD (+1)90554 22900 ext. 0268</p>	<p>Base de la petición: La enzima cataliza la conversión de L-glutamina en L-glutamato, y se utiliza en la fabricación de extractos de levadura ricos en ácido glutámico e hidrolizados proteínicos ricos en ácido glutámico. Estos, a su vez, se añaden a otros alimentos, incluidas las bebidas, para impartir un sabor salado o “umami”.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
14.	Inulasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA 49)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV, Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructooligosacáridos, teóricamente de todos los materiales alimenticios que naturalmente contengan inulina.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
15.	Lactasa de <i>Bifido bacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA 49)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Novozymes A/S, Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)</p>	<p>Base de la petición: El preparado de enzima de lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante el procesamiento de la leche y otros productos lácteos que contengan lactosa, por ejemplo, con el fin de obtener productos lácteos con bajo contenido de lactosa para personas intolerantes a esta, así como productos lácteos con una mejor consistencia y mayor dulzura por hidrólisis de la lactosa para formar glucosa y galactosa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
16.	Fosfolipasa A2 (PLA2) de páncreas porcino expresada	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p>	<p>Base de la petición: En vista de que se presentaron tarde datos toxicológicos de gran pertinencia, de que faltaba información de otro tipo y de las limitaciones de tiempo, el</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2023 (CCFA 53) Disponibilidad de datos: diciembre de 2024 Proveedor de datos: DSM</p>	<p>JECFA no pudo completar esta evaluación en su 95.ª reunión y recomendó que se completara la evaluación de este preparado enzimático en una futura reunión. Asimismo, pidió a la Secretaría del JECFA que exhortara al patrocinador y a los miembros del Codex a que velaran por que se dispusiera de la información adicional siguiente para evaluarla antes de que se solicitara la inclusión de este preparado enzimático en la Lista de prioridades del JECFA en relación con el CCFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • datos adicionales para aclarar el potencial genotóxico del concentrado enzimático PLA2; • datos sobre la digestibilidad de los preparados enzimáticos que contienen tanto glucoamilasa como PLA2; • resultados de cinco lotes distintos de todos los tipos de preparados enzimáticos con PLA2 utilizando el ensayo para determinar la actividad de la PLA2 indicada en el expediente; • información sobre la validación del método de análisis alternativo utilizado para determinar la actividad de la PLA2 (incluida una descripción del método en inglés); • una definición unitaria de la actividad de la PLA2 sobre la base del método de análisis alternativo; • datos analíticos que utilicen el método alternativo validado para un mínimo de cinco lotes distintos de todos los productos disponibles comercialmente. <p>Obsérvese que el JECFA pide a la Secretaría del JECFA que exhorte al patrocinador y a los miembros del Codex a que velen por que se disponga de los datos adicionales solicitados por el JECFA para evaluarlos antes de que se solicite la inclusión de este preparado enzimático en la Lista de prioridades del JECFA en relación con el CCFA.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
17.	Proteasa acualisina 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG5 25520	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA 49)</p>	<p>Base de la petición: La preparación enzimática se utiliza como coadyuvante de elaboración en la producción de productos de horno. La enzima alimentaria cataliza la hidrólisis de los enlaces peptídicos. La adición de esta</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
		Disponibilidad de datos: diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	enzima proporciona varias ventajas durante la elaboración de productos de panadería: - desarrollo más rápido de la masa al hacer la mezcla; - mejor elaboración de la masa en la máquina; - reducción de la rigidez de la masa; - mejor estructura y extensibilidad de la masa durante la elaboración o el moldeo; - forma uniforme de los productos de horno; - viscosidad regular de la mezcla; - mayor friabilidad de ciertos productos, como el pan para hamburguesas Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
18.	Ribonucleasa de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones: evaluación por el JECFA en su 92.ª reunión Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2023 (CCFA 53) Disponibilidad de datos: marzo de 2025 Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. Hiromichi Yoshida (hiromichi_yoshida@amano-enzyme.com)	Base de la petición: Durante su reciente evaluación de la ribonucleasa P, el JECFA observó en su 92.ª reunión que <i>P. citrinum</i> RP-4 también puede producir ribonucleasa P, pero se disponía de información insuficiente sobre el concentrado enzimático producido a partir de esta cepa. Para evaluar la inocuidad de la ribonucleasa P procedente de <i>P. citrinum</i> RP-4 se necesitan estudios toxicológicos con un concentrado enzimático bien caracterizado. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
19.	Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2023 (CCFA 53) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA Proveedor de datos: Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA	Base de la petición: El JECFA solicitó en su 95.ª reunión recibir la información siguiente antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad: <ul style="list-style-type: none"> • un método validado de análisis para determinar la actividad de la xilanasa, con inclusión del informe de validación; • una definición unitaria de la actividad de la α-amilasa sobre la base del método de análisis; • datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente. Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
20.	Acilglicerol lipasa de <i>Penicillium crustosum</i> expresada en <i>Penicillium crustosum</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2024 (CCFA 54)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: La enzima se utiliza en la elaboración de la leche para hidrolizar el enlace éster entre el ácido graso y el glicerol en los monoglicéridos y los diglicerolos a fin de liberar ácidos grasos y glicerol. De ese modo se obtienen queso modificado mediante enzimas, productos lácteos modificados mediante enzimas y un sabor potenciado. La enzima se utiliza también en la elaboración de grasas y aceites para mejorar la pureza relativa del triglicérido en el aceite.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
21.	Triacilglicerol lipasa de <i>Limtongozyma cylindracea</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2024 (CCFA 54)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: La enzima cataliza la hidrólisis de lípidos en ácidos grasos y monoglicéridos, diglicéridos o glicerol. Se utiliza en la elaboración de la leche para producir queso modificado mediante enzimas y productos lácteos modificados mediante enzimas y mejorar el sabor incrementando los ácidos grasos libres. También se utiliza en la elaboración de grasas y aceites para producir ácidos grasos no saturados como ácido docosahexaenoico (DHA) y ácido eicosapentaenoico (EPA), así como en la producción de ácido graso libre y en la cocción para producir monoglicéridos que actúan como emulsionantes y mejoran la estabilidad y la elasticidad de la masa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
22.	Transglutaminasa (EC 2.3.2.13) derivada de la cepa de <i>Streptomyces mobaraensis</i> M2020197	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: China</p> <p>Año de la petición: 2024 (CCFA 54)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2024</p> <p>Proveedor de datos: Marco Marcucci, Director de Investigación y Desarrollo Dongsheng Biotech (Taixing) Co., Ltd. No. 91-92 Junmin Road, Huangqiao, Taixing, Taizhou, Jiangsu, China Shahrzad Tafazoli, Ph.D. Intertek Health Sciences Inc. 2233 Argentia Road, Suite 201 Mississauga, Ontario (Canadá) L5N 2X7</p>	<p>Base de la petición: La enzima se utiliza en la elaboración de alimentos y bebidas para catalizar la formación de reticulaciones de enlaces entre los residuos de la glutamina y la lisina dentro de las proteínas alimentarias y entre ellas. Estas reticulaciones aumentan el tamaño y la estructura de las proteínas alimentarias, con lo cual modifican las propiedades físicas del alimento, como la resistencia a la tracción, la textura y la retención de humedad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>

PARTE C: aromatizantes propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA que será sometida a consideración en la 54.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

C.1 - Seis (6) aromatizantes nuevos propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA

Historial en el CCFA	Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	Chemical Abstracts Service (CAS)	NOMBRE DEL PRINCIPIO	CLASE ESTRUCTURAL
<i>Nuevo en la 54.^a reunión</i>	3038	126-14-7	Octaacetato de sacarosa	III
<i>Nuevo en la 54.^a reunión</i>	3811	20702-77-6	Neohesperidina dihidrocalcona	III
<i>Nuevo en la 54.^a reunión</i>	4825	2277-20-5	(E)-6-Nonenal	I
<i>Nuevo en la 54.^a reunión</i>	4943	111-20-6	Ácido decanodioico	I
<i>Nuevo en la 54.^a reunión</i>	4944	6402-36-4	Ácido trans-2-Dodecanodioico	I
<i>Nuevo en la 54.^a reunión</i>	4945	174155-46-5	cis-8-Decenal	I

C.2 - Ciento cinco (105) aromatizantes presentados antes al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA

Historial en el CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE DEL PRINCIPIO	CLASE ESTRUCTURAL
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	3557 (JECFA, 973)	2111-75-3	p-Menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)	
<i>Presentado al CCFA en su 43.^a reunión</i>	4074	6321-45-5	Allil valerato	
<i>Presentado al CCFA en su 43.^a reunión</i>	4072	20474-93-5	Allil crotonato	II
<i>Presentado al CCFA en su 45.^a reunión</i>	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahiltetrahidro-2H-piran-2-ona	I
<i>Presentado al CCFA en su 45.^a reunión</i>	4673	7370-44-7	delta-Hexadecalactona	I
<i>Presentado al CCFA en su 45.^a reunión</i>	4682	23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2H)-naftol	I
<i>Presentado al CCFA en su 45.^a reunión</i>	4742	917750-72-2	1-(2-Hidroxi-4-metilciclohexil)etanona	III
<i>Presentado al CCFA en su 45.^a reunión</i>	4687	544409-58-7	(±)-3-Hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4836	137363-86-1	10 % de solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4842	911212-28-7	2,4,5-Tritiooctano	III
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4817	38634-59-2	S-[(Metiltio)metil]tioacetato	I
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4870	17564-27-1	2-Etil-4-metil-1,3-ditolano	II
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4828	729602-98-6	1,1-Propanoditioacetato	III
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4824	1658479-63-0	2-(5-Isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)-etil acetato	III
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4843	1838169-65-5	3-(Alliditio) butan-2-uno	III
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4822	61407-00-9	2,6-Dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopiran-3-carboxaldehído	II
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4823	33368-82-0	1-Propenil 2-propenil disulfuro	II
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanetiol	I
<i>Presentado al CCFA en su 51.^a reunión</i>	4779	1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-metilheptan-4-ona	I

Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4792	548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4791	22236-44-8	3-(Acetiltio)hexanal	III
Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4769	851768-51-9	5-Mercapto-5-metil-3-hexanona	I
Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4730	1241905-19-0	O-Etil S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato	III
Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4734	1256932-15-6	3-(Metiltio)-decanal	I
Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4761	75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo	I
Presentado al CCFA en su 51. ^a reunión	4760	53626-94-1	Tioisobutirato de prenilo	I
Presentado al CCFA en su 45. ^a reunión	4700	614-60-8	Ácido <i>o-trans</i> -cumárico	III
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4622	61683-99-6	Piperonal propilenglicol acetal	III
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4627	6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal	III
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4618	23495-12-7	2-fenoxietil propionato	III
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4625	6314-97-2	Fenilacetaldehído dietil acetal	I
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4629	5468-05-3	Fenilacetaldehído propilenglicol acetal	III
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4620	122-99-6	2-Fenoxietanol	III
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4619	92729-55-0	Propil 4-tert-butilfenilacetato	I
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4314	61810-55-7	Fenetil decanoato	I
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	2860	94-47-3	Fenetil benzoato	I
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4438	591-11-7	<i>beta</i> -Angelicalactona	I
Presentado al CCFA en su 43. ^a reunión	4195	87-41-2	Ftalida	III
Presentado al CCFA en su 45. ^a reunión	4768	67936-13-4	2,6,10-Trimetil-9-undecenal	I
Presentado al CCFA en su 45. ^a reunión	4612	645-62-5	2-Etil-2-hexenal	II
Presentado al CCFA en su 45. ^a reunión	4616	13019-16-4	2-Hexilidenoheptanal	II
Presentado al CCFA en su 45. ^a reunión	4486	5694-82-6	Citral gliceril acetal	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4902	22122-36-7	3-Metil-2(5 <i>H</i>)-furanona	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4915	2142634-65-7	(5 <i>Z</i>)-3,4-Dimetil-5-propilideno-2(5 <i>H</i>)-furanona	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4784	57548-36-4	(±)-4-Hidroxi-6-metil-2-heptanona	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4939	2180135-09-3	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)decanetioato	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4894	116229-37-9	2-Mercapto-3-metil-1-butanol	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4883	556-27-4	S-Alil-L-cisteína sulfóxido	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4935	98139-71-0	3-Metilbutano-1,3-ditiol	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4916	124831-34-1	2-Metil-3-buten-2-ol	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4938	2180135-08-2	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)tetradecanetioato	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4901	2097608-89-2	O-Etilo S-(3-metilbut-2-en-1-il)tiocarbonato	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4900	64580-54-7	Hexil propil disulfuro	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4914	24963-39-1	<i>bis</i> -(3-Metil-2-butenil)disulfuro	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4889	3877-15-4	Metil propil sulfuro	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4930	159017-89-7	4-Isopropoxicinnamaldehído	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4888	1945993-01-0; 828265-08-3	Mezcla de 5-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona y 7-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-5-metilcroman-2-ona	III

Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexametil-5,6,7,8-tetrahidronaftalen-2-il)etanona	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4892	4707-61-3	cis-2-Ácido hexilciclopropanoacético	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4890	27841-22-1	3-p-Menten-7-al	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4928	554-14-3	2-Metiltiofeno	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4839	163460-99-9, 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenocarboxialdehído	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4813	1612888-42-2	2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofen-2-il)etanol	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4884	1569-60-4	6-Metil-5-hepten-2-ol	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4827	6090-09-1	1-(4-Metil-3-ciclohexen-1-il)-etanona	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4869	886449-15-6	4-(<i>l</i> -Mentoxi)-2-butanona	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4844	118026-67-8	(2 <i>E</i> ,4 <i>E</i>)-2,4-Decadien-1-ol acetato	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4913	18478-46-1	3,7-Dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4785	25234-33-7	2-Octil-2-dodecenal	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4786	13893-39-5	2-Hexil-2-decenal	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4929	60857-05-8	4-Metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4920	220462-51-9	2-Etil-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4832	108715-62-4	2-(3-Benziloxipropil)piridina	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4829	616-45-5	2-Pirrolidona	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4818	1370711-06-0	trans-1-etil-2-metilpropil 2-2-butenato	I
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4867	18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i>)-3,8-Dimetil-5-prop-1-en-2-il-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2 <i>H</i> -azulen-1-ona	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4840	38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4807	1078-95-1	Pinocarvil acetato	II
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4906	36687-82-8	<i>L</i> -Tartrato de carnitina	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4868	61315-75-1	4-(4-Metil-3-penten-1-il)-2(5 <i>H</i>)-furanona	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4896	2186611-08-3	<i>N</i> -(2-Hidroxi-2-feniletil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4882	1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cianometil)fenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4899	1622458-34-7; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dióxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)-2,6-dimetilisonicotinamida	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4880	2015168-50-8	2-(4-Etilfenoxi)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pirazol-3-il)- <i>N</i> -(tiofen-2-ilmetil)acetamida	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4881	1857331-84-0	<i>N</i> -(3-Hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4877	76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-Dimetoxifenil)- <i>N</i> -[2-(3-metoxifenil)-etil]-acrilamida	III
Presentado al CCFA en su 52. ^a reunión	4835	877207-36-8	2,4-Dihidroxi- <i>N</i> -[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida	III
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4948	1129-69-7	2-Hexilpiridina	II
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4958	2308574-23-2	4-Formil-2-metoxifenil <i>l</i> -mentil glutarato	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4959	301310-73-6; 79894-05-6	9-Dodecen-12-ólido	III

Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4960	13474-59-4	trans-alfa Bergamotena	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4961	2369713-22-2	4-Metiltrideca-2E,4-diental	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4965	1622458-32-5	N-(1-((4-Amino-2,2-dióxido-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)isonicotinamida	III
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4966	6137-11-7	4-Metilheptano-3-ona	II
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4967	483-76-1	delta-Cadineno	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4970	2413115-68-9	2-Metil-1-(2-(5-(p-tolil)-1H-imidazol-2-il)piperidina-1-il)butan-1-ona	III
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4971	18794-84-8	beta-Farneseno	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4972	23060-14-2	Dietil mercaptosucinato	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4973	2411762-60-0	3-Mercapto-3-metil-1-pentil acetato	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4974	23986-74-5	Germacreno D >85 %	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4977	65210-18-6	10-Hidroxi-4,8-dimetildec-4-enal	I
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4979	142062-38-2	2-(Furano-2-il)-4,6-dimetil-1,3,5-ditiazinano	III
Presentado al CCFA en su 53. ^a reunión	4980	2415657-73-5	Mezcla de (8Z,11Z)-heptadeca-8,11-dienal y (Z)-heptadec-8-enal	I

C-3 Lista de adiciones prioritarias de diez (10) compuestos cuyas especificaciones se propone modificar en la Lista de prioridades del JECFA

Historial en el CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
Antiguo	3415	461	505-10-2	(3-Metiltio)propanol	2001 (57. ^a reunión)	Completo	La gravedad específica, la descripción de la solubilidad y, posiblemente, la pureza no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	3376	500	23550-40-5	4-(Metiltio)-4-metil-2-pentanona	2000 (55. ^a reunión)	Completo	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	3897	510	75-33-2	2-Propanetiol	2001 (57. ^a reunión)	Completo	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	3475	543	828-26-2	Tritioacetona	2001 (57. ^a reunión)	Completo	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	2911	896	120-57-0	Peperonal	2001 (57. ^a reunión)	Completo	El punto de fusión no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	3557	973	2111-75-3	p-Menta-1,8-dien-7-al	2018 (86. ^a reunión)	Completo	La especificación de pureza, el índice de acidez y la gravedad específica no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	2349	1093	622-45-7	Ciclohexil acetato	2002 (59. ^a reunión)	Completo	La gravedad específica no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	2467	1529	97-53-0	Eugenol	2005 (65. ^a reunión)	Completo	El rango de densidad no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	4321	1763	116505-60-3	Pirrolidino-[1,2e]-4H-2,4-dimetil-1,3,5-ditiazina	2007 (68. ^a reunión)	Completo	El punto de fusión no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Antiguo	3507	49	2050-01-3	Isoamil isobutirato	1997 (49. ^a reunión)	Completo	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.

Apéndice XII

PROPUESTA DE PLAN DE TRABAJO PARA EL GRUPO DE TRABAJO SOBRE ARMONIZACIÓN

(a fin de actualizar el documento de información titulado

"Orientación para los comités de productos relativa a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios")

Se propone el siguiente plan de trabajo para ocuparse de las normas del Codex que aún quedan por armonizar:

Comité (n.º total de normas pendientes)	CCFA 55 - 2025 (n.º de normas)	CCFA 56 - 2026 (n.º de normas)	CCFA 57 - 2027 (n.º de normas)	CCFA 58 - 2028 (n.º de normas)	CCFA 59 - 2029 (n.º de normas)	CCFA 60 - 2030 (n.º de normas)
CCAfrica (3)		334R, 335R, 350R (3)				
CCASIA (5)	298R, 301R, 322R, 354R, 355R (5)					
CCLAC (2)		304R, 305R (2)				
CCNASWP (2)		336R, 356R (2)				
CCNE (4)	257R, 258R, 259R, 341R (4)					
CCCPC (1)		86 (1)				
CCCPL (16)			153, 169, 172, 198, 199, 201, 333 (7)	154, 155, 170, 173, 176, 178 (6)	151, 171, 200 (3)	
CCFFP (3)		191, 292, 312 (3)				
CCFFV (43)			182, 183, 184, 187, 196, 204, 205, 213, 214, 215, 216, 217 (12)	219, 220, 226, 237, 245, 246, 255, 299, 310, 316, 317, 338, 349 (13)	185, 186, 188, 197, 218, 224, 225, 238, 293 (9)	300, 303, 307, 318, 330, 337, 339, 340, 348 (9)
CCNFSDU (2)		53, 118 (2)				
CCPFV (27)			17, 52, 60, 62, 69, 75, 76, Norma general para la fruta mixta en conserva (8)	103, 177, 240, 242, 254, 296, Norma general para las frutas desecadas (7)	38, 39, 115, 131, 145, 223, 241, 297, 321 (9)	
CCSCH (8)	342, 343, 344, 345, 347, 351, 352, 353 (8)					
TFFJ (1)		247 (1)				
Total armonizadas	17	14	27	26	21	9

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta para la elaboración de una norma del Codex para la levadura de panadería

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

Esta norma se aplica a los productos de levadura para hornear. En la actualidad, no existe una norma internacional armonizada para la levadura de panadería. Las regulaciones y normas para estos productos varían de un país a otro, y todavía hay muchos países que no tienen normas para la levadura de panadería.

La finalidad de esta norma es proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio de alimentos de conformidad con el propósito del Codex.

2. Definición del producto

La levadura de panadería se refiere a un tipo de hongo unicelular perteneciente a la especie de *Saccharomyces cerevisiae* como ejemplo. Se produce por la multiplicación de cepas puras (véase el proceso de producción en la Figura 1) y se utiliza como agentes leudantes biológicos en aplicaciones de panadería, con la función principal de producir dióxido de carbono con sabores.

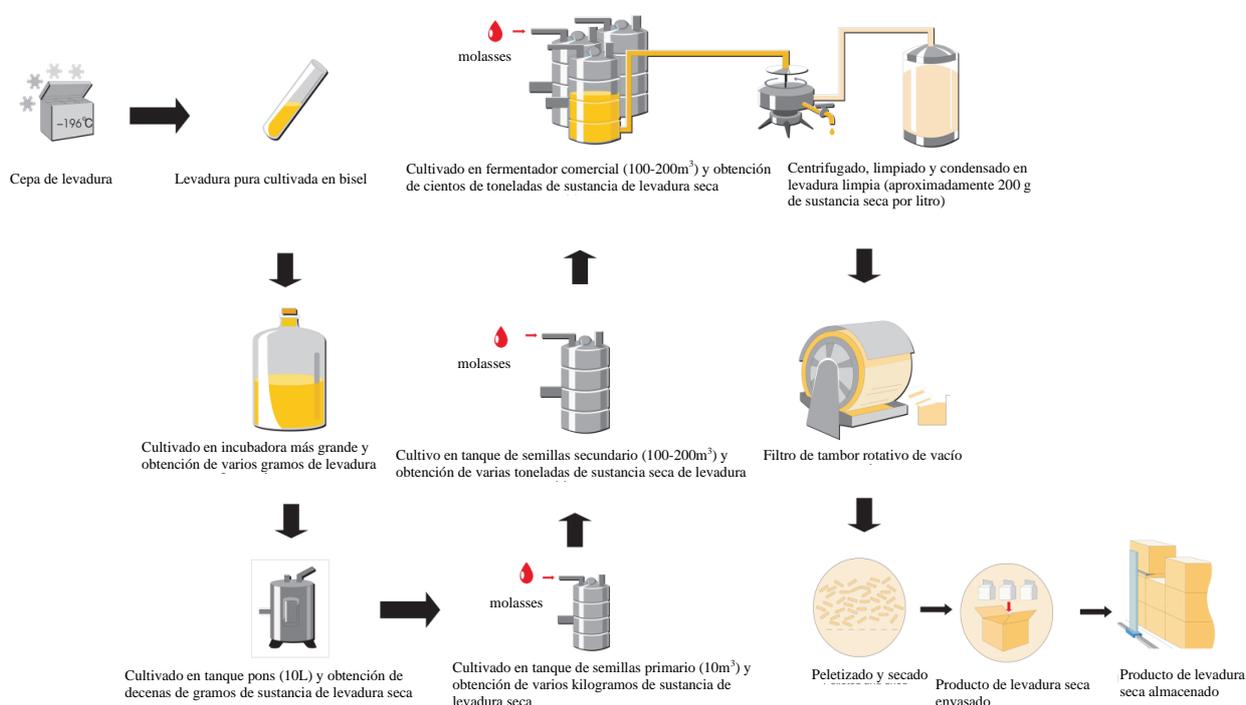


Figura 1. Ejemplo de diagrama del proceso de producción de levadura de panadería seca

Los productos se pueden clasificar en levadura de panadería líquida, levadura de panadería fresca y levadura de panadería seca según su contenido de humedad. Véase la Figura 2 para ver parte de los productos representativos en el mercado.



Figura 2. Parte de los productos representativos en el mercado

3. Pertinencia y oportunidad

Los productos de levadura de panadería tienen amplias aplicaciones y un amplio potencial de mercado, debido a la mejora de la tecnología de fermentación y la tecnología de producción, la concentración de producción y el rendimiento unitario también se han mejorado continuamente, lo que ha promovido aún más el comercio internacional de productos de levadura de panadería.

De 2018 a 2021, el comercio mundial de importación y exportación de levadura se mantuvo en alrededor de 1,73 mil millones de USD cada año. Los datos detallados se muestran en la Figura 3 y la Figura 4.

En la actualidad, los productos de levadura de panadería se utilizan ampliamente en países de Europa, Asia, América del Norte, América del Sur y Oceanía. Sin embargo, la Comisión del Codex Alimentarius aún no ha formulado ninguna norma para la levadura de panadería, y no existe una norma armonizada entre los distintos países comerciantes. Por ejemplo, con arreglo a la Norma de calidad iraquí (IQS 814/2018), el zinc está limitado a menos de 200 mg/kg. Sin embargo, este requisito no está estipulado actualmente en otros países. Esto podría comenzar a causar obstáculos al comercio internacional.

El aumento de la producción y el comercio internacional justifican la necesidad de una norma internacional sobre el producto de levadura más comercializado, es decir, la levadura de panadería, a fin de evitar la multiplicación de las normas nacionales, lo que podría dar lugar a obstáculos al comercio.

Por lo tanto, la norma del Codex para la levadura de panadería beneficiará el comercio entre países y regiones del mundo y se prevé que los productos de levadura de panadería tendrán una mayor demanda de consumo y un mayor potencial comercial en el mercado internacional en el futuro.

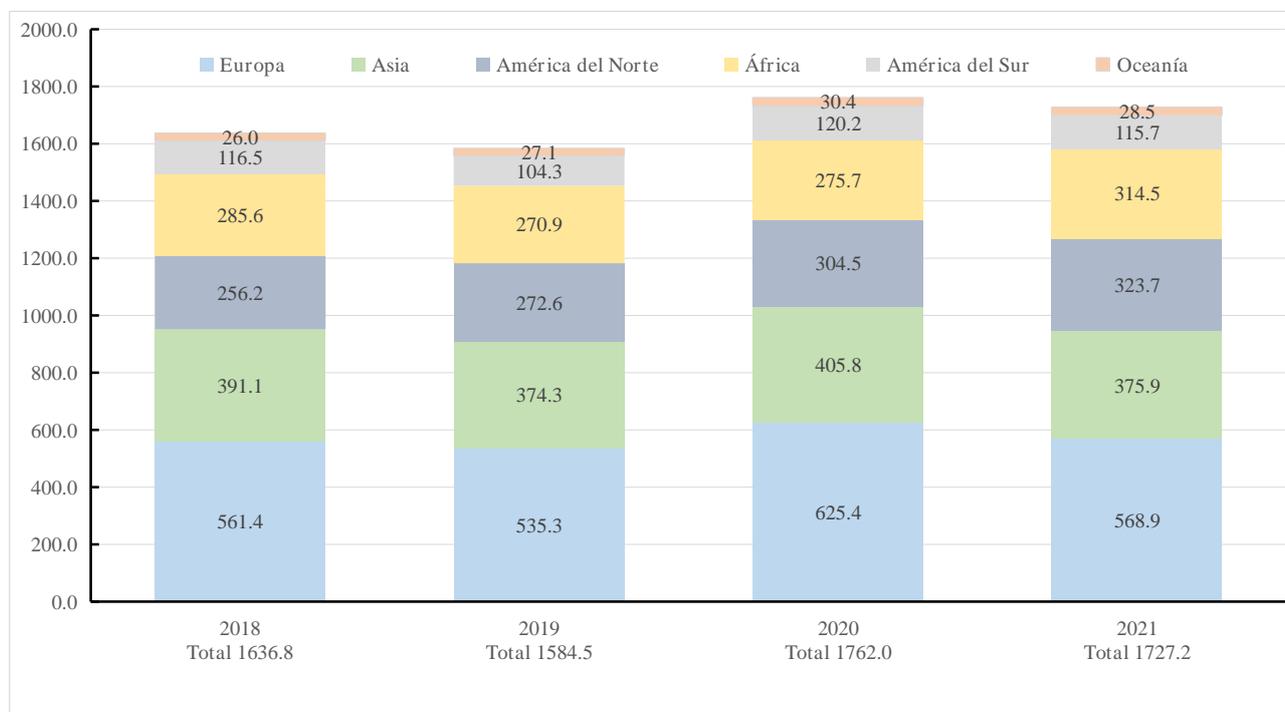


Figura 3. Importaciones totales mundiales de levadura 2018-2021 (millones de USD)

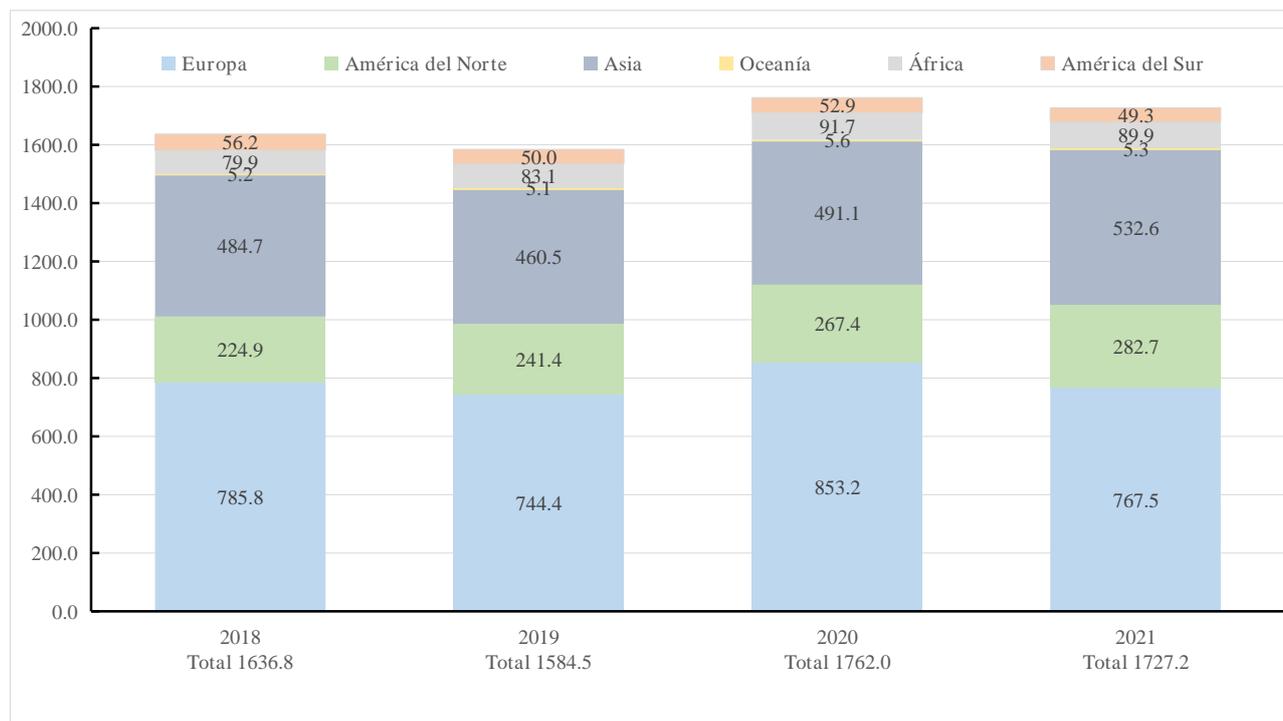


Figura 4. Exportaciones totales mundiales de levadura 2018-2021 (millones de USD)

Fuente : <https://oec.world/#Exports>

Nota: Estos datos se refieren al comercio de levadura activa. Los datos de la Sección 3 proceden del Observatorio de la Complejidad Económica (OEC) y, debido a la dificultad de obtener datos de mercado de la levadura de panadería totalmente precisos y detallados, se han recopilado datos del mercado de la levadura como referencia para representar la dinámica del mercado.

4. Principales aspectos que han de ser tratados

Entre los principales aspectos que debe abarcar la norma del Codex para la levadura de panadería figuran el ámbito de aplicación, la descripción, los tipos, los factores esenciales relativos a la composición y la calidad, el envasado, el transporte y el almacenamiento, así como los métodos de análisis y muestreo. Las secciones relacionadas con los aditivos alimentarios, los contaminantes, la higiene de los alimentos y el etiquetado se ajustarán a los requisitos de los textos vigentes del Codex.

5. Evaluación en función de los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

La norma tiene por objeto garantizar la salud de los consumidores, la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas de comercio de alimentos, especialmente teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo. La nueva propuesta de norma se centrará en los siguientes aspectos para cumplir los requisitos mencionados: Debería ayudar a prevenir posibles obstáculos al comercio mediante la unificación de los requisitos de la norma.

- Resolver las preocupaciones de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria mediante el establecimiento de características típicas de los productos, y
- Prevenir posibles barreras comerciales futuras mediante la unificación de los requisitos de la norma.

Criterios aplicables a las mercancías

a) Volumen de producción y consumo en cada país individual y volumen y estructura del comercio entre países

En 2022, la producción mundial de productos de levadura fue de alrededor de 2 millones de toneladas, lo que representa un aumento neto de 270 000 toneladas en comparación con la de 2018; las estadísticas de este informe incluyen tanto productos de levadura fresca como seca.

Fuente: <https://report.csdn.net/market/64de1ceadc60580edc772dae.html> (Informe de Análisis y Pronóstico del Tamaño del Mercado de la Industria de Levadura Global y China de MARKET MONITOR) ¹

Sujeto a factores como materias primas, tecnología y medio ambiente, el 65 % de la producción mundial de productos de levadura se encuentra en Europa, Asia-Pacífico y América del Norte. China, Francia, Türkiye, México y el Canadá son los principales exportadores de levadura del mundo. Los Estados Unidos, Francia, el Brasil, Alemania y el Sudán son los principales importadores. Los importes de importación y exportación de los principales países se muestran en la Tabla 1 y en la Tabla 2, la balanza comercial por zonas geográficas de levaduras activas en 2021 se muestra en la Tabla 3, mientras que la balanza comercial de levadura activa por principales países exportadores en 2021 se muestra en la Tabla 4.

Tabla 1. Valor de las exportaciones de los principales países exportadores (millones de USD)

País	2018	2019	2020	2021
China	212,52	231,18	260,25	283,62
Francia	190,10	188,40	215,32	85,60
Türkiye	205,80	188,53	194,88	208,11
México	101,64	112,39	130,58	112,70
Canadá	92,97	99,47	100,00	132,24

Tabla 2. Valor de las importaciones de los principales países importadores (millones de USD)

País	2018	2019	2020	2021
Estados Unidos	192,87	205,77	225,13	232,43
Francia	74,39	65,45	75,86	82,59
Brasil	54,70	46,53	51,76	52,46
Alemania	56,80	44,27	57,96	37,23
Sudán	43,23	41,17	3,14	38,68

Tabla 3. Balanza comercial por zonas geográficas de levaduras activas en 2021 (millones de USD)

Zona geográfica	Valor de exportaciones	Valor de importaciones	Balanza comercial (Exportaciones - Importaciones)
África	89,9	314,5	-224,6
Asia	532,6	375,9	156,6
Europa	767,5	568,9	198,6
América del Norte	282,7	323,7	-41,0
América del Sur	49,3	115,7	-66,4
Oceanía	5,3	28,5	-23,1

¹ COFALEC reconoce el uso de estos datos comerciales disponibles públicamente, pero le gustaría resaltar que carecen de precisión.

Tabla 4. Balanza comercial de levadura activa por principales países exportadores en 2021 (millones de USD)

Principales 10 exportadores en 2021	Balanza comercial (Exportaciones - Importaciones)	Valor de exportaciones	Valor de importaciones
China	271,9	283,6	11,7
Unión Europea	207,7	681,7	474,0
Türkiye	201,1	208,1	7,0
Canadá	102,8	132,2	29,4
México	90,3	112,7	22,4
Egipto	60,3	64,9	4,6
Rusia	38,9	65,5	26,7
Reino Unido	6,0	42,0	36,0
Viet Nam	5,8	14,4	8,6
Sudáfrica	1,1	11,1	9,9
EE. UU.	-197,6	34,8	232,4

Fuente : <https://oec.world/#Exports>

Nota: Estos datos se refieren al comercio de levadura activa. Debido a la dificultad de obtener datos de mercado de levadura de panadería totalmente precisos y detallados, los datos del mercado de levadura se han recopilado como referencia para representar la dinámica del mercado.

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

Los diferentes hábitos de elaboración y consumo en las distintas regiones han dado lugar a diferencias en la clasificación, los requisitos y los métodos de inspección de los productos de levadura de panadería. Por ejemplo, las diferentes regiones tienen diferentes requisitos para las propiedades físicas y químicas de los productos de levadura de panadería, lo que puede dar lugar a barreras comerciales en la importación y exportación de estos productos entre países y regiones.

c) Mercado internacional o regional potencial

La producción mundial de levadura, el volumen de exportación y el volumen de comercio internacional continúan creciendo, y se espera que la escala mundial de producción y ventas sea de 2 millones de toneladas en 2025. De 2018 a 2021, los datos del comercio mundial de importación y exportación de levadura aumentaron de manera constante, como se muestra en la Figura 3 y la Figura 4. Además de continentes como Europa, Asia y América, que tienen una historia más larga de producción y consumo de levadura, debido al crecimiento de la población y los cambios en los hábitos dietéticos, así como una gran demanda de comercialización en África, Medio Oriente y Asia-Pacífico, el crecimiento del mercado es constante.

Fuente : <https://oec.world/#Exports>

Nota: estos datos son de la OEC, debido a la dificultad de obtener datos de mercado de levadura de panadería totalmente precisos y detallados, los datos del mercado de levadura se han recopilado como referencia para representar la dinámica del mercado.

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma del Codex para la levadura de panadería desempeñará un papel positivo en la orientación del desarrollo saludable de la industria y en la mejora de la inocuidad de los productos de levadura. El Codex no ha formulado normas pertinentes al respecto. La actual *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) contiene la categoría de alimentos y la descripción de la levadura (CA 12.8), así como disposiciones sobre aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos, pero el Codex todavía carece de otros requisitos de especificaciones para esta categoría de alimentos completos.

En la actualidad, varias regiones tienen sus propias normas para los productos de levadura de panadería, como China (GB/T 20886.1-2021), Europa (DIN SPEC 91473:2022), Türkiye (TS 3522:2015) o la Comunidad de África Oriental (DEAS 997:2019). Dichas normas incluyen requisitos específicos sobre indicadores sensoriales, indicadores físicos y químicos e indicadores de inocuidad de los productos de levadura de panadería. Hay muchas similitudes entre las normas. Por ejemplo, la mayor parte del contenido de humedad de la levadura seca es inferior al 10 %, mientras que el contenido de humedad de la levadura fresca suele ser de alrededor del 70 %. La mayoría de los requisitos sobre apariencia, sabor y textura en las normas de diferentes países o regiones son consistentes. En resumen, es factible desarrollar una norma internacional armonizada para la levadura de panadería.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas al comercio y la protección de los consumidores en las normas generales existentes o propuestas

Existen varias regulaciones nacionales para la levadura de panadería en el mundo, pero algunos países no tienen ninguna regulación específica para la levadura de panadería, esta norma debe armonizarse con otras normas.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, bruto, semielaborados o elaborados

En la actualidad, aparte de esta norma propuesta, no hay necesidad de formular otras normas. No hay ningún producto semielaborado o producto sin elaborar vendido como mercancía en este producto.

g) Trabajos ya realizados por otras organizaciones internacionales en este ámbito y/o sugeridos por el órgano u órganos intergubernamentales internacionales pertinentes

En agosto de 2023, Alemania presentó una nueva propuesta de tema de trabajo a la Organización Internacional de Normalización (ISO) para iniciar nuevos trabajos sobre las características de la levadura de panadería (ISO/NP 23983).

6. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

El proyecto de nueva norma propuesta está en consonancia con el Plan estratégico del Codex para 2020-2025, y el desarrollo de una norma mundial para la levadura de panadería está estrechamente relacionado con la Meta 1 (Abordar oportunamente las cuestiones actuales, emergentes y críticas). Como una norma mundial para la levadura de panadería, ayudará a mejorar la inocuidad alimentaria para los consumidores mundiales y a promover prácticas comerciales internacionales justas para estos productos.

7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

La norma se utilizará conjuntamente con todas las normas existentes y pertinentes del Codex. Tendrá en cuenta lo dispuesto en los siguientes textos:

- *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969),*
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985),*
- *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CXS 107-1981),*
- *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995),*
- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995),*
- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997),*
- *Métodos recomendados de análisis y muestreo (CXS 234-1999),*
- *Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CXC 49-2001).*

8. Identificación de requisitos y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se requiere ninguno.

9. Identificación de cualquier necesidad de aportación técnica a la norma por parte de organismos externos para que pueda planificarse

No se requiere ninguno.

10. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo.

Se espera que el desarrollo de esta norma se lleve a cabo en tres reuniones del CCFA o menos, en función del acuerdo alcanzado por el Comité.