



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

51.ª reunión

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA REDACCIÓN ALTERNATIVA A LA NOTA 161 EN RELACIÓN CON EL USO DE EDULCORANTES (INFORME DEL GTE)

Preparado por la Unión Europea y los Estados Unidos de América con la ayuda de Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, China, Dinamarca, Ecuador, España, Estonia, Federación de Rusia, Filipinas, Francia, Guatemala, India, Indonesia, Irlanda, Japón, Malasia, México, Nueva Zelandia, Noruega, Países Bajos, Perú, Tailandia, Reino Unido, Asociación Americana de Bebidas (ABA), Consejo para el Control de Calorías, Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFA), Ingredientes de Alimentos Especializados de la UE, FoodDrinkEurope, Industria alimentaria de Asia (FIA), Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Dietéticos/Alimenticios (IADSA), Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), Asociación Internacional de la Goma de Mascar (ICGA), Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), Asociación Internacional de Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (IFU), Consejo Internacional de la Stevia (ISC), Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA)

Introducción

1. La CCFA50 acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE), copresidido por la Unión Europea y los Estados Unidos de América, con el siguiente mandato:¹

Elaborar una redacción alternativa de la Nota 161 en relación con la utilización de edulcorantes en consonancia con la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA y la Declaración de principios en el Manual de procedimiento para abordar las preocupaciones de los miembros del Codex que necesiten reducir de forma significativa el contenido de energía o alimentos sin azúcar añadido cuando se utilizan edulcorantes y los miembros del Codex que necesiten flexibilidad en el uso de edulcorantes; y, a reserva de un acuerdo sobre una redacción alternativa, revisar el documento CX/FA 15/47/13, en especial las recomendaciones 1 a 6, en el marco de las disposiciones pendientes y adoptadas.

Documento de trabajo

2. El GTE abordó su mandato en dos fases consecutivas:

Fase 1) Elaborar una redacción consensuada para una alternativa a la Nota 161 en relación con el uso de edulcorantes;

y

Fase 2) A reserva de un acuerdo sobre la redacción de una alternativa, revisar CX/FA 15/47/13, en particular las recomendaciones 1 a 6, en el marco de las disposiciones pendientes y aprobadas.

3. Inicialmente los copresidentes tenían previsto distribuir tres circulares. La intención de la primera carta circular era solicitar observaciones sobre la redacción propuesta para una nota alternativa a la Nota 161. La segunda circular podría revisar la nota propuesta sobre la base de las observaciones de los miembros del GTE a la primera circular. En la segunda circular se presentaría también una propuesta inicial sobre la aplicación de la nota revisada a las recomendaciones 1 a 6 de CX/FA 15/47/13 y se pedirían observaciones. En la tercera circular se examinarían las observaciones del GTE sobre la segunda circular y se presentaría una propuesta revisada para su consideración. En el informe del GTE se presentaría entonces una recomendación consensuada basada en las observaciones presentadas a la tercera circular.

4. El GTE solamente distribuyó dos circulares. En consecuencia, el GTE sometió a debate la redacción propuesta para una nota alternativa a la Nota 161 y la aplicación de la nota revisada a las recomendaciones 1 a 6 de CX/FA 15/47/13, pero en el GTE no se distribuyó una recomendación revisada sobre la base de las observaciones a la segunda circular para que formulara observaciones ulteriores. En este documento se

¹ REP 18/FA, párr. 142.

presenta un resumen del debate en el GTE sobre la primera y segunda circular. En el documento se presentan también recomendaciones de la copresidencia que tienen en cuenta el debate del GTE.

Primera circular - Recapitulación de las observaciones y el debate

5. En la primera circular se presentó la redacción de una nota de sustitución que se adjuntaría a las disposiciones sobre edulcorantes, como una alternativa a la Nota 161:

“Algunos miembros del Codex permiten el uso de edulcorantes en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan su uso a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.”

Se solicitó a los miembros del GTE que indicaran si estaban de acuerdo con la nota propuesta, que proporcionaran una justificación si no estaban de acuerdo con el texto propuesto y que propusieran modificaciones a la propuesta.

6. La mayoría de las observaciones presentadas a la primera circular estaban a favor de la nota de la primera circular. Sin embargo, varios miembros del GTE se opusieron al enfoque general de una nota de sustitución y en su lugar propusieron que el CCFA abordara el uso de la Nota 161 directamente. En varias observaciones se solicitó también aclaración sobre la consecuencia de que la nota de sustitución pueda asociar el uso de aditivos alimentarios (por ejemplo, edulcorantes) con alegaciones nutricionales, así como aclaración sobre la forma en que la nota propuesta se pondría en práctica en el ámbito nacional y/o regional. De los miembros del GTE a favor de la nota de la primera circular, en varias observaciones se proponían revisiones del texto. Todos estos temas se tratan a continuación:

I. Observaciones que el CCFA debía abordar el uso de la Nota 161 directamente, en lugar de a través de una nota de sustitución

7. Varios miembros del GTE observaron que el CCFA debía abordar el uso de la Nota 161 directamente, en lugar de a través de una nota de sustitución. En estas observaciones se indicó que la nota de sustitución propuesta en la primera circular:

- 1) tiene una interpretación o alcance similar a la Nota 161;
- 2) no ofrece recomendaciones sobre el uso de edulcorantes;
- 3) establece criterios sobre el uso de edulcorantes que se refieren a las propiedades del producto final y, por lo tanto, va más allá de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA; y
- 4) el término “alimentos con reducción significativa del contenido de energía” no es definitivo.

8. En respuesta a esas observaciones, los copresidentes del GTE señalaron que el tratamiento de la Nota 161 directamente - es decir, determinar cuándo debía suprimirse la Nota 161 sin una nota alternativa - no formaba parte del mandato del GTE. Sino que el mandato del GTE era más bien elaborar la redacción de una alternativa a la nota 161 que aborde las preocupaciones de aquellos miembros del Codex que necesiten reducir significativamente el contenido de energía o alimentos sin azúcares añadidos cuando se utilizan edulcorantes y aquellos miembros del Codex que necesiten flexibilidad en el uso de edulcorantes. Ese mandato es el resultado de un largo debate en el CCFA en relación con la utilización de determinados aditivos (incluidos edulcorantes) en el marco de la Sección 3.2 del Preámbulo.

9. En respuesta a los puntos 1 a 3, los copresidentes del GTE observaron que en algunas de las observaciones presentadas a la declaración de la primera circular se indicaba que la nota propuesta es una mejora con respecto a la Nota 161. La Nota 161 no proporciona ninguna orientación o recomendaciones sobre el uso del aditivo, ni proporciona ninguna información sobre las consideraciones del CCFA al adoptar la disposición. La nota propuesta, sin embargo, proporciona información sobre el uso seguro actual de edulcorantes por los miembros del Codex en el comercio internacional, y proporciona también información sobre las consideraciones específicas del CCFA al adoptar la disposición. El texto propuesto no plantea criterios adicionales sobre el uso de edulcorantes a los enumerados en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, sino que proporciona información sobre dónde pudo el CCFA llegar a un consenso sobre el uso seguro de los edulcorantes dentro de esos criterios. En respuesta al punto 4, el CCFA no ha alcanzado un consenso sobre la reducción del contenido de energía y, por lo tanto, no sería conveniente utilizar un texto más definitivo en una nota de sustitución.

II. Observaciones en que se pedía aclaración sobre la consecuencia de que la nota de sustitución pueda asociar el uso de aditivos alimentarios (es decir, edulcorantes) con alegaciones nutricionales

10. En varias observaciones se señaló que las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) no vinculan el uso de aditivos con ninguna alegación nutricional, y se pidió que en el informe del GTE se aclarara que la intención de la nota de sustitución no era vincular el uso de aditivos con ninguna alegación nutricional. En su respuesta, los copresidentes del GTE observaron que el

etiquetado de alimentos no está dentro del mandato del CCFA, sino dentro del mandato del Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (CCFL). La nota de sustitución propuesta no impone requisitos de etiquetado de los alimentos, sino que proporciona información sobre dónde pudo llegar a un consenso el CCFA sobre el uso de edulcorantes dentro de los criterios enumerados en la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA y el uso seguro actual de edulcorantes por los miembros del Codex.

III. Observaciones en que se solicitaba una aclaración sobre cómo aplicar la nota propuesta en el ámbito nacional y/o regional

11. En varias observaciones se solicitó aclaración para minimizar la mala interpretación de la nota en el ámbito nacional y regional. En su respuesta, los copresidentes del GTE observaron que la NGAA no proporciona una orientación específica sobre cómo debe implementarse cualquiera de sus disposiciones en el ámbito nacional o regional. En varias observaciones a la primera circular se observó que las normas del Codex son voluntarias y que la aplicación de esas normas a nivel nacional o regional incumbe a los distintos Miembros del Codex. La nota propuesta proporciona información sobre dónde pudo llegar a un consenso el CCFA sobre el uso de edulcorantes en el contexto de la Sección 3.2 del Preámbulo. Los miembros del Codex pueden tener en cuenta esa información para determinar la aplicación de la disposición a nivel nacional o regional.

IV. Observaciones en que se propuso revisar el texto de la nota alternativa

12. En varias observaciones, pese a que estaban a favor de la nota alternativa presentada en la primera circular, se propusieron revisiones para abordar determinados temas:

- 1) En algunas observaciones se señaló que algunos miembros del Codex podían no limitar el uso al contenido reducido de energía o alimentos sin azúcar añadido, sino que también podían no permitir el uso general en todos los alimentos en una categoría de alimentos en particular.
- 2) En otras observaciones se propuso mantener una referencia a la legislación nacional en la nota propuesta.
- 3) En varias observaciones se observó que, en determinadas categorías de alimentos, los aditivos sometidos a debate pueden servir para múltiples funciones tecnológicas, por ejemplo, edulcorante y potenciador del sabor, y como la nota parecía ser específica para el uso edulcorante del aditivo, la aplicación de la nota debía limitarse al uso edulcorante solamente.

13. En respuesta al punto 1, los copresidentes del GTE observaron que esta preocupación parecía que era aplicable a categorías de alimentos específicas, más que al desarrollo de una nota general. Por lo tanto, sería más apropiado que los miembros del GTE planteasen esta cuestión durante el debate de la aplicación de la nota a categorías específicas de alimentos. En respuesta al punto 2, los presidentes del GTE observaron que en la nota propuesta ya se indica que algunos miembros imponen restricciones específicas sobre el uso de edulcorantes.

14. En respuesta al punto 3, los copresidentes del GTE observaron que el mandato del GTE incluye una revisión de las recomendaciones 1 a 6 de CX/FA 15/47/13. En CX/FA 15/47/13 se reconoció que en determinadas categorías de alimentos los aditivos objeto de debate podían realizar múltiples funciones tecnológicas - por ejemplo, tanto una función de edulcorante como una función de potenciador del sabor. En tal caso, el CCFA puede llegar a un consenso de que la función de potenciador del sabor no debe limitarse a los alimentos con una reducción significativa del contenido de energía o sin azúcar añadido. Para abordar esta cuestión, en la segunda circular se propuso una nota y enfoque revisados, teniendo en cuenta el texto propuesto en las observaciones presentadas a la primera circular (véase a continuación).

Segunda circular - Nota alternativa revisada

15. En respuesta a las observaciones a la primera circular referentes al uso como potenciador del sabor de algunos aditivos alimentarios con función de edulcorante, en la segunda circular se propuso una revisión a la nota propuesta y se observó que podía haber dos posibles situaciones para los aditivos objeto de debate:

Nota revisada: *“Algunos miembros del Codex permiten el uso de edulcorante de este aditivo en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan el uso de edulcorante a aquellos alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.”*

Situaciones posibles:

- 1) cuando la función de edulcorante es el único uso del aditivo en la categoría de alimentos con la disposición; o
- 2) cuando el aditivo realiza tanto una función de edulcorante como cualquier otra función (por ejemplo, potenciador del sabor) en la categoría de alimentos con la disposición.

16. En la segunda circular se propuso que, en la situación 1, podía adjuntarse a la disposición una segunda nota "Para uso como edulcorante solamente" para aclarar que no había otros usos del aditivo. En la situación 2, se podría adjuntar una segunda nota a la disposición para aclarar la función tecnológica sobre la cual existe un consenso para uso general en la categoría de alimentos y la dosis de uso de esa función tecnológica (por ejemplo, "Excepto para uso general, como potenciador del sabor a ## mg/kg").

Segunda circular - Aplicación de la nota revisada a las recomendaciones 1 a 6 de CX/FA 15/47/13

17. Además de proponer una nota de sustitución revisada, en la segunda circular se planteó también un enfoque para aplicar la nota de sustitución a las recomendaciones 1 a 6 de CX/FA 15/47/13. Para contextualizar este enfoque, en la segunda circular se ofreció información general sobre CX/FA 15/47/13.

I. Información general sobre CX/FA 15/47/13

18. El documento CX/FA 15/47/13 es el informe de un GTE, que (entre otras consideraciones) solicitó información sobre si el uso de edulcorantes estaba limitado a los alimentos de contenido reducido de energía o sin azúcar añadido en las distintas categorías de alimentos con disposiciones sobre tres edulcorantes utilizados normalmente. Con base en esa información, en CX/FA 15/47/13 se ofrecían recomendaciones en relación con la Nota 161. Esas recomendaciones se aplicarían de forma horizontal en cada una de las categorías de alimentos sometidas a debate por el GTE. Esas recomendaciones hacían referencia a 7 listas de categorías de alimentos del anexo C del documento CX/FA 15/47/13. Las listas del anexo C (denominadas Lista T, U, V, W, X, Y y Z) clasificaban las categorías de alimentos sometidas a debate por el GTE sobre la base de información proporcionada por miembros del GTE sobre el uso de edulcorantes en esas categorías de alimentos y si el aditivo se utilizaba para una función además de edulcorante (específicamente potenciador del sabor). Estas listas se reproducen en el Apéndice 1 del documento actual.

19. De las listas del Anexo C de CX/FA 15/47/13:

- Las listas T, U, V y W (corresponden a las recomendaciones 1 a 4): se refieren solo a la utilización de edulcorantes en la categoría de alimentos que figura en la lista y a los productos con contenido reducido de energía o sin azúcar añadido.
- La lista X (corresponde a la recomendación 5): se propone la sustitución de la Nota 161 por notas que limitan el uso a determinados productos de las categorías de alimentos de la lista sobre la base de criterios que no dependen de la reducción del contenido de energía o sin adición de azúcar (con la excepción de las recomendaciones para la categoría de alimentos 04.1.2.1 y 04.1.2.2).
- La lista Y (corresponde a la recomendación 6): se indican categorías de alimentos en que los aditivos con función de edulcorante se utilizan también para la función tecnológica de potenciador del sabor.
- La lista Z (corresponde a la recomendación 7): contiene categorías de alimentos en que no se proporcionó información sobre el uso de edulcorantes

II. Propuesta de la segunda circular

20. Los copresidentes del GTE observaron que, de las listas del Anexo C de CX/FA 15/47/13, las listas T, U, V y W se refieren solamente a la utilización del aditivo como edulcorante en el marco de la reducción del contenido de energía o sin adición de azúcar. Las listas T, U, V y W corresponden a las recomendaciones 1 a 4 de CX/FA 15/47/13. En la segunda circular se propuso la sustitución horizontal de la Nota 161 en todas las disposiciones para edulcorantes (tanto aprobadas como en el procedimiento de trámites) en las categorías de alimentos que figuran en las listas T, U, V y W (con la excepción de las categorías de alimentos que figuran también en las listas X, Y y Z) con las notas:

"Algunos miembros del Codex permiten el uso de edulcorante de este aditivo en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan el uso de edulcorante a aquellos alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos."

y

"Para uso como edulcorante solamente"

Según esta propuesta, el estado de todas las disposiciones no se cambiaría (las disposiciones con la nota revisada se mantendrían en su trámite actual o en el estado adoptado).

III. Resumen de las observaciones a la segunda circular

21. En la mayoría de las observaciones presentadas en respuesta a la segunda circular se apoyó la propuesta de la segunda circular. Sin embargo, en otras observaciones se formularon dudas sobre la

propuesta de la segunda circular, o se solicitó aclaración adicional. Esas observaciones pueden clasificarse como:

- 1) La propuesta no aborda el uso como potenciador del sabor de los aditivos en estas categorías de alimentos;
- 2) Necesidad de aclaración de determinados temas del informe del GTE;
- 3) Solicitud de continuar el debate sobre el uso de edulcorantes en las categorías de alimentos que aparecen en las listas V y W.

Estas observaciones y recomendaciones para abordar esas observaciones, se someten a debate en la sección de recomendaciones finales a continuación.

22. Uno de los miembros del GTE comentó que en CX/FA 15/47/13 se recomendó que el uso de edulcorantes en las listas V y W se limitase a alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin adición de azúcar, ya que no se había proporcionado información sobre el uso en otros productos. Este miembro del GTE pidió que se debatiera más el uso general de los edulcorantes en estas categorías de alimentos que aparecen en las listas V y W antes de formular cualquier propuesta para sustituir la nota 161 en estas categorías de alimentos.

Recomendaciones finales

I. Propuesta de una alternativa a la Nota 161

23. En varias observaciones presentadas a la segunda circular, pese a que se apoyó la nota general de sustitución, no se apoyó el uso de la nota adicional "Para uso como edulcorante solamente". En varias observaciones se señaló que estos aditivos pueden cumplir la función de potenciador del sabor en productos específicos en las categorías de alimentos objeto de debate, y que la nota adicional propuesta que limita los aditivos al uso como edulcorante solamente no abordaría el uso de potenciador del sabor de los aditivos en esas categorías de alimentos. Otros observaron que el uso de edulcorante de estos aditivos se aborda adecuadamente sin el uso de una nota adicional que especifique el uso de edulcorante solamente. En las observaciones se observó también que el uso de esa nota que restringe el uso del aditivo a una clase funcional específica parecía ser contrario al *Manual de procedimiento* del Codex. Para abordar esas observaciones los copresidentes del GTE propusieron las siguientes recomendaciones para su debate por la CCFA51:

Recomendación 1: específicamente para las disposiciones (tanto adoptadas como en el procedimiento de trámites) en las categorías de alimentos de las listas T, U, e Y² de CX/FA 15/47/13, sustituir la Nota 161 por las siguientes notas alternativas:

Para las disposiciones relativas a los aditivos con la función de edulcorante, pero no la función de potenciador del sabor: "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 aquellos alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos."

Para las disposiciones relativas a los aditivos con funciones de edulcorante y potenciador del sabor: "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 aquellos alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor."

Recomendación 2: las disposiciones específicas adoptadas propuestas para revisión bajo la recomendación 1 figuran en el Apéndice 2 del presente documento. Las disposiciones adoptadas se presentan en el formato del Cuadro 2 de la NGAA. En el Apéndice 2 se diferencia la nota alternativa que se propone para cada disposición adoptada.

Recomendación 3: los copresidentes del GTE observan que los proyectos y anteproyectos de disposiciones en las categorías de alimentos de las listas T, U, e Y de CX/FA 15/47/13 se encuentran todavía en el procedimiento de trámites. Los copresidentes del GTE recomiendan que estas disposiciones sean revisadas con arreglo a la recomendación 1 y distribuidas para la formulación de observaciones por el GTE sobre la NGAA de la CCFA52.³

² Las listas T, U e Y de CX/FA 15/47/13 se refieren a las categorías de alimentos en que se proporcionó información sobre el uso general de edulcorantes, o que se proporcionó información específica sobre el uso de potenciador del sabor.

³ Los proyectos y anteproyectos de disposiciones se distribuirán para la formulación de observaciones, por lo tanto, no figuran en el presente documento.

II Aclaración de cuestiones

24. En varias observaciones se solicitó que en el informe se refleje la aclaración con respecto a las dudas formuladas en respuesta a la primera circular, incluyendo cualquier repercusión de que la nota de sustitución podría relacionar el uso de edulcorantes con alegaciones nutricionales, la necesidad de una aclaración sobre cómo podría aplicarse la nota propuesta en el ámbito nacional o regional, y que la nota propuesta no establece criterios adicionales sobre el uso de edulcorantes más allá de los establecidos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

Recomendación 4: para abordar las solicitudes de aclaración, los copresidentes del GTE proporcionan la síntesis siguiente del debate del GTE para su examen por la CCFA51 con el fin de incorporarlo en el informe final:

Las notas de sustitución proporcionan información sobre el uso actual de edulcorantes por los miembros del Codex, y proporcionan también información sobre las consideraciones específicas del CCFA al adoptar la disposición. El texto propuesto no impone requisitos de etiquetado en los alimentos, ni criterios adicionales sobre el uso de edulcorantes a los enumerados en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, sino que más bien proporciona información sobre dónde pudo el CCFA llegar a un consenso sobre el uso de edulcorantes dentro de esos criterios. Los miembros del Codex pueden tener en cuenta esta información para determinar la aplicación de la disposición a nivel nacional o regional.

III Continuar el debate sobre el uso de edulcorantes en las categorías de alimentos que aparecen en las Listas V y W

25. Uno de los miembros del GTE comentó que en CX/FA 15/47/13 se recomendó que el uso de edulcorantes de las Listas V y W se limitara a alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin adición de azúcar, ya que no se había proporcionado información sobre el uso general en estas categorías de alimentos. Este miembro del GTE pidió que se debatiera más el uso general de edulcorantes en estas categorías de alimentos que figuran en las listas V y W antes de formular cualquier propuesta para sustituir la Nota 161 en estas categorías de alimentos.

Recomendación 5: los copresidentes del GTE recomiendan que la CCFA51 vuelva a convocar al actual GTE para someter a debate las disposiciones con la Nota 161 adjunta:

- en las categorías de alimentos de las Listas V y X de CX/FA 15/47/13 y proporcionar recomendaciones sobre una nota que sustituya a la Nota 161; y
- en las categorías de alimentos de la Lista W y Z de CX/FA 15/47/13 para determinar si los edulcorantes o potenciadores del sabor están justificados en estas categorías de alimentos y proporcionar recomendaciones sobre una nota para sustituir la Nota 161 o si tales disposiciones deben ser revocadas/suspendidas.

Apéndice 1 - Reproducción de las listas de categorías de alimentos del anexo C del documento CX/FA 15/47/13

En este apéndice se reproducen las listas de categorías de alimentos del Anexo C del documento CX/FA 15/47/13.

Lista T: (recomendación 1 de CX/FA 15/47/13: categorías de alimentos en que la Nota 161 debe mantenerse)

N.º categoría de alimentos	Título
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes
04.1.2.5	Confituras, jaleas y mermeladas
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao
05.1.4	Productos de cacao y chocolate
05.2.1	Caramelos duros
05.2.2	Caramelos blandos
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena
10.4	Postres a base de huevo (p.ej., flan)
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Lista U: (recomendación 2 de CX/FA 15/47/13: categorías de alimentos en que la Nota 161 debe mantenerse)

N.º categoría de alimentos	Título
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas
05.2.3	Turrón y mazapán
12.5	Sopas y caldos
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria
12.2.2	Aderezos y condimentos
12.3	Vinagres

Lista V: (recomendación 3 de CX/FA 15/47/13: categorías de alimentos en que la Nota 161 se puede sustituir por la nota ERONAS)

N.º categoría de alimentos	Título
----------------------------	--------

N.º categoría de alimentos	Título
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)
14.1.3.2	Néctares de hortalizas
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización
05.3	Goma de mascar

Lista W: (recomendación 4 de CX/FA 15/47/13: categorías de alimentos en que la Nota 161 se pueden sustituir por la nota ERONAS (o disposición suspendida/revocada)

N.º categoría de alimentos	Título
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería
04.1.2	Frutas elaboradas
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

Lista X: (recomendación 5 de CX/FA 15/47/13: categorías de alimentos en que la Nota 161 se puede sustituir por una nota más específica)

N.º categoría de alimentos	Título	Recomendación
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Sustituir por la nota 144 vigente: "Solo para uso en productos agrídulces".
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	Sustituir por la nota 144 vigente "Solo para uso en productos agrídulces" y la nueva nota "Solo para uso en algas marinas desecadas".
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	Sustituir por la nota 144 vigente: "Solo para uso en productos agrídulces".
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	Sustituir por la nueva nota "Solo para uso en blanqueadores de bebidas con edulcoración previa".
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	Sustituir por una nueva nota "Solo para uso en sucedáneos de la nata (crema) con edulcoración previa".
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	Sustituir por una nueva nota "Solo para uso en sucedáneos de la leche y la nata (crema) en polvo con edulcoración previa".

N.º categoría de alimentos	Título	Recomendación
01.6.1	Queso no madurado	Sustituir por una nueva nota "Solo para uso en el queso no madurado aromatizado".
01.6.5	Productos análogos al queso	Sustituir por una nueva nota "Solo para uso en productos con edulcoración previa".
04.1.2.1	Frutas congeladas	Sustituir por una nueva nota "Solo para los productos en un jarabe o zumo sin azúcar añadido".
04.1.2.2	Frutas desecadas	Sustituir por una nueva nota "Para uso únicamente en productos con contenido reducido de energía no normalizados o en productos sin azúcares añadidos de conformidad con CAC/GL 23-1997".
04.1.2.7	Frutas confitadas	Sustituir por una nueva nota "Solo para uso en ciruelas confitadas".
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	Sustituir por las nuevas notas "Solo en jengibre cristalizado" y "Solo para uso en dulces tradicionales que contienen pasta de frijoles hervidos".
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 06.5.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	Sustituir por la nota 144 vigente: "Solo para uso en productos agridulces".
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	Sustituir por la nueva nota "Solo para uso en frijoles hervidos".

Lista Y: (recomendación 6 de CX/FA 15/47/13: categorías de alimentos en que la disposición podría modificarse para reflejar el uso como acentuador del sabor)

N.º categoría de alimentos	Título	Recomendación de la Presidencia del GTE
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	Podrían establecerse límites mediante notas para las dosis justificadas para el uso como acentuador del sabor.
05.3	Goma de mascar	Establecer límites para aditivos mediante nueva nota cuando se utilizan como acentuador del sabor en goma de mascar con adición de azúcar Aspartamo 2 500 mg/kg y acesulfame de potasio 800 mg/kg

Lista Z: (recomendación 7 de CX/FA 15/47/13: categorías de alimentos en que el uso de los tres edulcorantes se puede suspender o revocar)

N.º categoría de alimentos	Título
----------------------------	--------

N.º categoría de alimentos	Título
04.2.2.1	Hortalizas congeladas
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias
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))

Apéndice 2 - disposiciones adoptadas con la Nota 161 adjunta de las Listas T, U e Y de CX/FA 15/47/13, y posterior recomendación de revisión

En este apéndice se reproducen las disposiciones adoptadas específicas que se propone su revisión según las recomendaciones 1 y 2. Estas disposiciones adoptadas se presentan en el formato del Cuadro 2 de la NGAA. En el apéndice se diferencia la nota alternativa a la nota 161 que se propone para cada disposición adoptada. En este apéndice, las notas alternativas se designan como nota A o nota B:

Nota A: “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 B: “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.” Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.”

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	600	161, 191 y 405	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	20	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	80	161 y 406	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	161 y 404	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A

ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	800	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	320	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A

ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 000	119 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	1 000	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	70	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	200	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2 000	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	70	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	200	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A

ACESULFAMO						
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	200	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.10 (Productos de fruta fermentada)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	65	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

SACARINAS	954(i)-(iv)	160	161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	150	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.12 (Frutas cocidas o fritas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	161 y 188	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	65	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	150	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161, 188 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	300	161 y XS86	2016	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	3 000	161, 191 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17, 161 y XS86	2016	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	200	161 y XS86	2016	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161, 169 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	300	161 y XS87	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	3 000	37, 161 y 191	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	80	161 y XS87	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	500	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	800	161 y XS87	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ALITAME	956	300	161 y XS309R	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17, 156, 161 y XS309R	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	330	158, 161 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	500	161, 163 y XS309R	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	1 800	161, 164 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 05.2.1 (Caramelos duros)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	156, 161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	161 y 148	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 05.2.2 (Caramelos blandos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	157, 161, 188 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	148, 161 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 05.2.3 (Turrón y mazapán)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	161 y 191	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	5 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	10 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	3 000	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	1 000	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	2 500	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	5 000	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	500	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	1 000	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 200	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	160	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	1 000	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161 y 188	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	4 000	161 y 191	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	70	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	650	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ASPARTAMO	951	2 000	161 y 191	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	1 500	161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA	955	700	161	2008	Acentuadores del sabor,	Sustituir la nota 161 por la nota B

(TRICLOROGALACTOSACAROSA)					edulcorantes	
---------------------------	--	--	--	--	--------------	--

Categoría de alimentos N.º 12.3 (Vinagres)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	2 000	161 y 188	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	161 y 191	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	12	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	110	161, 188 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	40	161 y XS117	2015	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	1 200	161, 188 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	20	161 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	110	161 y XS117	2015	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	600	161 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	600	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ALITAME	956	40	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
ASPARTAMO	951	600	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	33	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	127 y 161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Categoría de alimentos N.º 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A

Categoría de alimentos N.º 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A

Categoría de alimentos N.º 14.1.4.3 (Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	127 y 161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	600	160, 161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	600	160 y 161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	160 y 161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B