

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://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.<sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS .....   | 1              |
|   | <b>Párrafo</b> |
| 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. <sup>a</sup> y 97. <sup>a</sup> , 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. <sup>a</sup> y 97. <sup>a</sup> , 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**

|                       |  |     |
|-----------------------|--|-----|
| <b>Apéndice I:</b>    | Lista de participantes .....   | 21  |
| <b>Apéndice II:</b>   | 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. <sup>a</sup> y 97. <sup>a</sup> ..... | 31  |
| <b>Apéndice III:</b>  | Anteproyecto de especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios (para su adopción en el trámite 5/8) .....  | 39  |
| <b>Apéndice IV:</b>   | Estado de la ratificación y/o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas para productos .....  | 42  |
| <b>Apéndice V:</b>    | Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas del Codex para productos (para su adopción) .....   | 44  |
| <b>Apéndice VI:</b>   | <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  |
| <b>Apéndice VII:</b>  | <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – Disposiciones para revocación (para revocación) .....  | 153 |
| <b>Apéndice VIII:</b> | <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Interrupción del trabajo (para interrupción) .....   | 154 |
| <b>Apéndice IX:</b>   | <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> - Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en los trámites 3 y 2 (para información) .....  | 163 |
| <b>Apéndice X:</b>    | 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 |
| <b>Apéndice XI:</b>   | Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS) .....   | 179 |
| <b>Apéndice XII:</b>  | Proyecto de plan de trabajo para el grupo de trabajo sobre armonización .....  | 206 |
| <b>Apéndice XIII:</b> | 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. <sup>a</sup> reunión; Comisión del Codex Alimentarius en su 47. <sup>o</sup> 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. <sup>a</sup> reunión; Comisión del Codex Alimentarius en su 47. <sup>o</sup> 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. <sup>a</sup> reunión; Comisión del Codex Alimentarius en su 47. <sup>o</sup> 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"> <li>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;</li> <li>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</li> <li>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.</li> </ul> |        |         | 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. <sup>o</sup> 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. <sup>a</sup> y 97. <sup>a</sup>  |        |         | 44 y Apéndice II      |

| Partes responsables   | Objetivo                               | Texto/tema   | Código | Trámite | Párrafos |
|---|--|--|--------|---------|----------|
| Miembros;<br>GTE (Canadá,<br>EE. UU. y<br>Japón);<br>CCFA en su<br>55.ª reunión | Redacción/<br>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 CCSCH: 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"> <li>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</li> <li>hacer los cambios consiguientes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 06.1, según sea necesario; y</li> </ul> <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;<br>GTP<br>(Canadá);<br>CCFA en su<br>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;<br>GTE<br>(EE. UU.);<br>CCFA en su<br>55.ª reunión                    | Redacción/<br>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;<br>GTP de la<br>NGAA<br>(EE. UU.);<br>CCFA en su<br>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;<br>GTE (Bélgica<br>e Irán);<br>CCFA en su<br>55.ª reunión             | Observaciones/<br>Redacción/<br>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;<br>CCFA en su<br>55.ª reunión   | Observaciones/<br>Debate               | Especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios   |        |         | En curso |
| Miembros;<br>GTP de la  | Observaciones/                         | Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA  |        |         | En curso |

| <b>Partes responsables</b>  | <b>Objetivo</b>          | <b>Texto/tema</b>   | <b>Código</b> | <b>Trámite</b> | <b>Párrafos</b> |
|---|--------------------------|---|---------------|----------------|-----------------|
| NGAA (EE. UU.);<br>CCFA en su 55. <sup>a</sup> reunión  | Debate                   |   |               |                |                 |
| Miembros;<br>CCFA en su 55. <sup>a</sup> reunión  | Observaciones/<br>Debate | Propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA   |               |                | En curso        |
| China,<br>Australia,<br>Brasil,<br>Canadá,<br>Unión Europea,<br>Senegal y EE. UU.;<br>CCFA en su 54. <sup>a</sup> 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;<br>GTE (China, Francia y Türkiye);<br>CCFA en su 55. <sup>a</sup> reunión                                       | Redacción/<br>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.<sup>a</sup> 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 competencias<sup>1</sup>

6. El CCFA, en su 54.<sup>a</sup> 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)<sup>2</sup>

7. El CCFA, en su 54.<sup>a</sup> 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)<sup>3</sup>

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.<sup>o</sup> 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.

---

<sup>1</sup> CRD01

<sup>2</sup> CX/FA 24/54/1; CRD29 (Burundi)

<sup>3</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>o</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir las respuestas formuladas por el CCFO, en su 28.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión, para su consideración.

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

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.<sup>a</sup> y 97.<sup>a</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión del JECFA**

##### Dióxido de titanio (TiO<sub>2</sub>) (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)<sup>5</sup>**

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.

---

<sup>5</sup> 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.<sup>a</sup> y 97.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> y 97.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>o</sup> 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)<sup>6</sup>

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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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).

---

<sup>6</sup> CX/FA 24/54/5; CRD03 (informe del Grupo de trabajo presencial de la 54.<sup>a</sup> 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)<sup>7</sup>**

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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión, para revocación (véase el párr. 105 ii) en el tema 5).

Recomendación 4 - normas del CCMMP

56. El CCFA, en su 54.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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

---

<sup>7</sup> CX/FA 24/54/6; CRD03 (Informe del Grupo de trabajo presencial de la 54.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión, convino en remitir a la CAC para su adopción en su 47.<sup>o</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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)<sup>8</sup>**

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.<sup>a</sup> reunión, estudió las recomendaciones 1–18 del GT-NGAA (tal como se recogen en CRD02) y tomó las siguientes decisiones:

---

<sup>8</sup> CRD02 (Informe del GT de la 53.<sup>a</sup> reunión del CCFA sobre la NGAA)

**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA (tema 5a del programa)<sup>9</sup>****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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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).

---

<sup>9</sup> CX/FA 24/54/7; CRD02 (Informe del GT de la 54.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión del CCFA y luego se distribuirían para que se formularan observaciones antes de su examen por la CAC en su 47.<sup>o</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión.

**Conclusión sobre la recomendación 10**

93. El CCFA, en su 54.<sup>a</sup> 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.<sup>o</sup> 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)<sup>10</sup>**

#### 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)<sup>11</sup>;
  - ii. las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su revocación (Apéndice VII, Parte B)<sup>12</sup>

<sup>10</sup> 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)

<sup>11</sup> Recomendaciones para la adopción derivadas de los temas 5a y 5b del programa

<sup>12</sup> 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)<sup>13</sup>, y
- iv. el anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su inclusión en la NGAA, en el trámite 2 a título informativo (Apéndice IX)<sup>14</sup>.

### 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)<sup>15</sup>**

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.

<sup>13</sup> Recomendaciones de suspensión relacionadas con los temas 5a y 5b del programa

<sup>14</sup> Recomendaciones relacionadas con el tema 5b del programa

<sup>15</sup> 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.<sup>a</sup> 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)<sup>16</sup>

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))

<sup>16</sup> 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))<sup>17</sup>, 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 reunión<sup>18</sup>. 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 Xilanasa 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.

---

<sup>17</sup> 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

<sup>18</sup> 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)<sup>19</sup>**

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.<sup>a</sup> 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."

---

<sup>19</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión del CCFA.
152. El CCFA señaló que este podría ser un plan de dos años y que el CCFA, en su 56.<sup>a</sup> reunión, podría establecer un GTe sobre esta cuestión con base en los debates celebrados durante su 55.<sup>a</sup> reunión.

### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA LA LEVADURA (tema 9 del programa)<sup>20</sup>

153. La Presidencia recordó los antecedentes de la elaboración del documento de debate y señaló que en la 53.<sup>a</sup> 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

---

<sup>20</sup> 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.<sup>a</sup> reunión, acordó:
  - i. presentar a la CAC, en su 47.<sup>o</sup> 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.<sup>a</sup> reunión, señaló que el informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 55.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> Y 97.<sup>a</sup>**

(a título informativo y de adopción de medidas)

**PARTE A: 96.<sup>a</sup> reunión del JECFA**

**Cuadro 1: Aditivos alimentarios con evaluación toxicológica o considerados para establecer especificaciones en la 96.<sup>a</sup> 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) <sup>1</sup> 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 <b>reafirmó su IDA previamente establecida</b> 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> |

<sup>1</sup> 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><sup>2</sup> 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> |                                  |

<sup>2</sup> 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<br>SIN | Aditivo<br>alimentario | Ingesta diaria aceptable (IDA) y otras<br>recomendaciones toxicológicas o de inocuidad<br>e información sobre la exposición alimentaria  | Medidas<br>recomendadas por el<br>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. <b>Por lo tanto, el JECFA reafirmó la IDA de 0 – 40 mg/kg pc para el aspartamo en la presente reunión.</b></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.<sup>a</sup> reunión del JECFACuadro 1. Aditivos alimentarios con evaluación toxicológica o considerados para establecer especificaciones en la 97.<sup>a</sup> 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 <sub>2</sub> ) | <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 TiO<sub>2</sub> 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 <b>reafirmó la IDA establecida anteriormente “no especificada” para el dióxido de titanio.</b></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 TiO<sub>2</sub> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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.

| <b>Aromatizante</b>                      | <b>N.º</b> | <b>Especificaciones</b> | <b>Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual</b> |
|--|------------|-------------------------|---|
| 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.

| <b>Aromatizante</b>                | <b>N.º</b> | <b>Especificaciones</b> | <b>Conclusión basada en la exposición alimentaria estimada actual</b> |
|------------------------------------|------------|-------------------------|---|
| 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.<sup>a</sup> Y 97.<sup>a</sup>**

**ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO/JECFA MONOGRAFÍA 31, 2023<sup>1</sup>):**

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, 2023<sup>2</sup>):**

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

**Clase estructural I**

| <b>Aromatizante</b>            | <b>N.º</b> | <b>Especificaciones:</b> |
|--------------------------------|------------|--------------------------|
| 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**

| <b>Aromatizante</b>                              | <b>N.º</b> | <b>Especificaciones:</b> |
|--|------------|--------------------------|
| 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                        |

<sup>1</sup> (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas.

<sup>2</sup> (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas.

**Aromatizantes considerados únicamente para las especificaciones**

| <b>Aromatizante</b>                  | <b>N.º</b> | <b>Especificaciones:</b> |
|--------------------------------------|------------|--------------------------|
| (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, 2024<sup>2</sup>):**

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

**Clase estructural I**

| <b>Aromatizante</b>   | <b>No.</b> | <b>Especificaciones:</b> |
|---|------------|--------------------------|
| (±)-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**

| <b>Aromatizante</b>              | <b>No.</b> | <b>Especificaciones:</b> |
|----------------------------------|------------|--------------------------|
| (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**

| <b>Aromatizante</b>                | <b>No.</b> | <b>Especificaciones:</b> |
|------------------------------------|------------|--------------------------|
| 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.<sup>a</sup> 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)<sup>1</sup>**

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)<sup>2</sup>**

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, colorantes<sup>3</sup>, agentes de glaseado, conservantes<sup>4</sup>, edulcorantes<sup>3</sup> 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)<sup>5</sup> 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

<sup>1</sup> REP24/SCH, Apéndice VI.

<sup>2</sup> REP20/PFV, Apéndice V.

<sup>3</sup> Para utilizar en frutas desecadas en conserva solamente.

<sup>4</sup> Con exclusión de los productos catalogados como "Frutas desecadas sin tratar".

<sup>5</sup> 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)<sup>6</sup>**

##### **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).

---

<sup>6</sup> 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                     |
|-----------------------|---|----------------------------------|
| <b>4.4 Colorantes</b> |   |                                  |
| <b>101(i)</b>         | <b><u>Riboflavina, sintéticas</u></b>                 | <b><u>BPF</u></b>                |
| <b>101(ii)</b>        | <b><u>Riboflavina 5', fosfato de sodio</u></b>        |                                  |
| <b>101(iii)</b>       | <b><u>Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i></u></b> |                                  |
| <b>101(iv)</b>        | <b><u>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></u></b>   |                                  |
|                       | Riboflavina   | 300 mg/kg solos o en combinación |
|                       | Verde sólido FCF                                      |                                  |
|                       | Complejo cobre-clorofilas                             |                                  |
|                       | Tartracina  |                                  |
|                       | Extracto de bija                                      |                                  |
|                       | Cúrcuma   |                                  |
|                       | Amarillo ocazo 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      |
|-----------------------------|---|-------------------|
| <b>4.4 Colorantes</b>       |   |                   |
| <del>101(i),<br/>(ii)</del> | Riboflavinas  | 200 mg/kg         |
| <b>101(i)</b>               | <b><u>Riboflavina, sintéticas</u></b>                 | <b><u>BPF</u></b> |
| <b>101(ii)</b>              | <b><u>Riboflavina 5', fosfato de sodio</u></b>        |                   |
| <b>101(iii)</b>             | <b><u>Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i></u></b> |                   |
| <b>101(iv)</b>              | <b><u>Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i></u></b>   |                   |

## **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  |
|---|---|---|
| <b>4.4 Colorantes</b>                       |   |   |
|   | Beta-caroteno                             | 300 mg/kg solos o en combinación  |
| <b>160a(i),<br/>160a(iii),<br/>160a(iv)</b> | <b><u>BETACAROTENOS</u></b>               | <b>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))</b> |
| <b>160a(ii)</b>                             | <b><u>Carotenos, beta-, vegetales</u></b> |   |

### **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   |
|-----------------------|---|--|
| <b>4.4 Colorantes</b> |   |  |
| 160a(i)               | <b><u>BETACAROTENOS</u></b> Carotenos, beta-, (sintéticos)<br>Carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i><br>Carotenal, beta-apo-8'-<br>Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico | <b>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</b> |
| 160a(iii)             |   |  |
| 160e                  |   |  |
| 160f                  |   |  |
| <b>160a(iv)</b>       |   |  |
| 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   |
| <b><u>Categoría de alimentos de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)</u></b> | <b><u>01.2.1.1</u></b>                                  | <b><u>Sin tratamiento térmico:</u></b><br><b><u>1.1.4 (bebidas a base de leches fermentadas);</u></b><br><b><u>01.7 (postres lácteos)</u></b> | <b><u>01.2.1.2</u></b>  | <b><u>Con tratamiento térmico:</u></b><br><b><u>1.1.4 (bebidas a base de leches fermentadas);</u></b><br><b><u>01.7 (postres lácteos)</u></b> |
| Reguladores de acidez:   | -   | X   | X   | X   |
| Gasificantes:  | X <sup>(b)</sup>  | X <sup>(b)</sup>  | X <sup>(b)</sup>  | X <sup>(b)</sup>  |
| Colorantes:  | -   | X   | -   | X   |
| Emulsionantes:   | -   | X   | -   | X   |
| Acentuadores del sabor:  | -   | X   | -   | X   |
| Gases de envasado:   | -   | X   | X   | X   |
| Sustancias conservadoras:  | -   | -   | -   | X   |
| Estabilizadores:   | X <sup>(a)</sup>  | X   | X   | X   |
| Edulcorantes:  | -   | X <sup>(c)</sup>  | -   | X <sup>(c)</sup>  |
| Espesantes:  | X <sup>(a)</sup>  | 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                     |
|------------------------------|--|----------------------------------|
| <b>Reguladores de acidez</b> |  |                                  |
| 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   |                                  |
| <b>Gasificantes</b>          |  |                                  |
| 290                          | Dióxido de carbono   | BPF                              |
| <b>Colorantes</b>            |  |                                  |
| 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   |                             |
| <b>Emulsionantes</b> |   |                             |
| 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     |
| <b>Acentuadores del sabor</b> |  |              |
| 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                     |   |
| <b>Sustancias conservadoras</b>     |                                |   |
| 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                                       |
| <b>Estabilizadores y espesantes</b> |                                |   |
| 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    |   |
| <b>N.º SIN</b>                      | <b>Nombre del aditivo</b>      | <b>Nivel máximo</b>                             |
| 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 ( <del>goma de celulosa</del> )  | BPF |
| 467     | Etilhidroxietilcelulosa  |     |
| 468     | Carboximetilcelulosa sódica reticulada ( <del>goma de celulosa reticulada</del> )  |     |
| 469     | Carboximetilcelulosa sódica, <del>hidrolizada mediante enzimas</del> ( <del>goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas</del> ) |     |
| 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                     |              |     |
| <b>Edulcorantes<sup>(a)</sup></b> |  |              |     |
| 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 <sup>(b)</sup>                       |
| <u>Blanqueadores:</u>              | :                      | :                                      |
| <u>Reguladores de la acidez:</u>   | X                      | :                                      |
| <u>Estabilizadores:</u>            | :                      | :                                      |
| <u>Espesantes:</u>                 | :                      | :                                      |

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

**(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 <sup>(b)</sup>                |
| Blanqueadores:             | -               | -                               |
| Reguladores de la acidez:  | X               | -                               |
| Estabilizadores:           | -               | -                               |
| Espesantes:                | -               | -                               |
| Emulsionantes:             | -               | -                               |
| Antioxidantes:             | -               | -                               |
| Conservantes:              | X               | X                               |
| Espumantes:                | -               | -                               |
| Antiaglutinantes:          | -               | X <sup>(a)</sup>                |
| 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 <sup>(a)</sup> | Reguladores de acidez <sup>(a)</sup> | Espesantes <sup>(a)</sup> y emulsionantes <sup>(a)</sup> | 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 |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------|
| <b>Reguladores de la acidez</b> |                             |              |
| 270                             | Ácido láctico, L-, D- y DL- | BPE          |
| 325                             | Lactato de sodio            | BPE          |
| 326                             | Lactato de potasio          | BPE          |

|                                     |                                   |                                     |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 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                                 |
| <b>Estabilizadores y espesantes</b> |                                   |                                     |
| 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         |
| <b>Emulsionantes</b> |  |             |
| 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                       |             |
| <b>Gases de envasado</b> |   |             |
| 290                      | Dióxido de carbono                              | BPF         |
| 941                      | Nitrógeno                                       | BPF         |
| <b>Propulser</b>         |   |             |
| 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 color<sup>4</sup>, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes, **determinados reguladores de la acidez** y **determinados** espesantes<sup>5</sup> 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.

<sup>4</sup> Aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación.

<sup>5</sup> 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  |
| <b>183<sup>1</sup></b> | <b><u>Jagua (genipina-glicina) azul</u></b>             | <b><u>120 mg/kg</u></b><br><b><u>Sobre una base de polímero azul</u></b> |

#### 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   |
|---------------------------------------|--|--|
| <b>4.1 Blanqueadores</b>              |  |  |
| 223                                   | Metabisulfito de sodio                         | 30 mg/kg   |
| 224                                   | Metabisulfito de potasio                       |  |
| <b>4.2 Emulsionantes</b>              |  |  |
| 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  |
| <b>4.2 Conservantes</b>               |  |  |
| 211                                   | Benzoato de sodio                              | 1 000 mg/kg, solo para la leche de coco pasteurizada |
| <b>4.4 Espesantes/Estabilizadores</b> |  |  |
| 412                                   | Goma guar                                      | Limitado por las BPF                                 |
| 415                                   | Goma xantán                                    |  |
| 448                                   | Goma gelán                                     |  |
| <b>418(i)</b>                         | Goma gelán                                     |  |
| 466                                   | Carboximetilcelulosa sódica                    |  |

<sup>1</sup> 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 ( <del>nata [crema] reconstituida, nata [crema] recombinada</del> y nata [crema] líquida <b>pasteurizada</b> preenvasada, <b>incluidas las elaboradas a base de nata [crema] reconstituida o recombinada</b> )                                      | 01.4.1                      |
| 288-1976     | Nata (crema) y natas (cremas) preparadas ( <b>natas [cremas] esterilizadas y ultrapasteurizadas preenvasadas, natas [cremas] para montar,</b> natas [cremas] envasadas bajo presión y natas [cremas] batidas, <b>incluidas las elaboradas a base de nata [crema] reconstituida o recombinada</b> ) | 01.4.2                      |
| 288-1976     | Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (nata [crema] fermentada y nata [crema] acidificada, <b>incluidas las elaboradas a base de nata [crema] reconstituida o recombinada</b> )   | 01.4.3                      |

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

| <b>ACESULFAME POTÁSICO</b>  |  |            |                       |                         |
|---|--|------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>SIN: 950 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |  |            |                       |                         |
| 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, <b>Q243</b>  | 2019                    |
| 01.7  | Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta) | 350 mg/kg  | 478, 188, <b>Q243</b> | 2019                    |

| <b>ACETATO DE CALCIO</b><br>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> |                         |

| <b>ACETATO DE POTASIO</b><br>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> |                         |

| <b>ACETATO DE SODIO</b><br>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> |                         |

| <b>ÁCIDO ALGÍNICO</b><br>SIN: 400<br>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> |                         |

| <b>ÁCIDO CÍTRICO</b><br>SIN: 330<br>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                    |

| <b>ÁCIDO FUMÁRICO</b><br><b>SIN: 297</b> 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> |                         |

| <b>ÁCIDO LÁCTICO, L- , D- Y DL-</b><br><b>SIN: 270</b> 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                    |

| <b>ÁCIDO MÁLICO, DL-</b><br><b>SIN: 296</b> 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                    |

| <b>ADIPATOS</b><br><b>SIN: 355</b> 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> |                         |

| <b>ADVANTAME</b><br><b>SIN: 969</b> 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                    |

| <b>ALGINATO DE AMONIO</b><br>SIN: 403<br>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> |                         |

| <b>ALGINATO DE CALCIO</b><br>SIN: 404<br>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> |                         |

| <b>ALGINATO DE POTASIO</b><br>SIN: 402<br>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> |                         |

| <b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b><br>SIN: 405<br>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        | <del>XS243</del> <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                    |

| <b>ALMIDÓN OXIDADO ACETILADO</b>  |   |                   |                       |                                |
|---|---|-------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 1451 Clase funcional: emulsionante, estabilizador y espesante</b> |   |                   |                       |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>          | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| <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>      |                                |

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

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

| <b>ASPARTAMO</b>  |  |                   |                                  |                                |
|---|--|-------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 951 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |  |                   |                                  |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                                  | <b>Categoría de alimentos</b>                                  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                     | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>BENZOATOS</b>                                 |  |                   |                  |                                |
|--|--|-------------------|------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 210-213 Clase funcional: conservante</b> |  |                   |                  |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>               | <b>Categoría de alimentos</b>                                  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>     | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| <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                           |



| <b>CANTAXANTINA</b><br><b>SIN: 161g</b> 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                    |

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

| <b>CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO</b><br><b>SIN: 504(ii)</b><br>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                    |

| <b>CARBONATO ÁCIDO DE SODIO</b><br><b>SIN: 500(ii)</b><br>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                    |

| <b>CARBONATO AMÓNICO</b><br><b>SIN: 503(i)</b><br>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> |                         |

| <b>CARBONATO DE CALCIO</b><br><b>SIN: 170(i)</b><br>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 | <b>H243</b> | 2013 |
|----------|---|-----|-------------|------|

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| <b>CITRATO TRISÓDICO</b><br><b>SIN: 331</b><br><b>Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador</b> |   |                   |                       |                                |
|---|---|-------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>          | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| <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>          |                                |

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

|                 |   |            |                       |  |
|-----------------|---|------------|-----------------------|--|
| <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>      |  |

| <b>CLORURO DE POTASIO</b><br>SIN: 508<br>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>      |                         |

| <b>CLORURO MAGNÉSICO</b><br>SIN: 511<br>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> |                         |

| <b>DIÓXIDO DE CARBONO</b><br>SIN: 290<br>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                    |

| <b>ESTEAROIL LACTILATOS</b><br>SIN: 481(i), 482(i)<br>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                    |

| <b>ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL</b><br>SIN: 472a<br>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> |                         |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL</b><br>SIN: 472c |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|

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

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

| <b>ÉSTERES DE SACAROSA</b><br><b>SIN: 473, 473a, 474</b><br><b>Clase funcional: emulsionante, espumante y agente de glaseado (SIN 473); emulsionante, agente de glaseado y estabilizador (SIN 473a), y emulsionante (SIN 474)</b> |   |                           |                    |                                |
|---|---|---------------------------|--------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>         | <b>Notas</b>       | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 01.1.4  | Bebidas lácteas líquidas aromatizadas   | 5 000 mg/kg               | <b><u>L243</u></b> | 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               | <b><u>H288</u></b> | 2021                           |
| <b>01.4.3</b>   | <b><u>Nata (crema) cuajada (natural)</u></b>  | <b><u>5 000 mg/kg</u></b> | <b><u>F288</u></b> |                                |
| 01.7  | Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)  | 5 000 mg/kg               | <b><u>L243</u></b> | 2021                           |

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

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

|          |   |              |              |      |
|----------|---|--------------|--------------|------|
| 01.2.1.2 | Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación   | 5 000 mg/kg  | <b>XS243</b> | 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  | <b>C288</b>  | 2007 |
| 01.4.3   | Nata (crema) cuajada (natural)  | 5 000 mg/kg  | <b>B288</b>  | 2006 |
| 01.7     | Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)  | 10 000 mg/kg | <b>L243</b>  | 2005 |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| <b>FOSFATOS</b><br><b>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</b><br><b>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</b> |  |                   |                                     |                                |
|---|--|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>                                  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                        | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 01.1.4  | Bebidas lácteas líquidas aromatizadas                          | 1 500 mg/kg       | 33, 364, <del>398</del> <b>B243</b> | 2017                           |
| 01.2  | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales)           | 1 000 mg/kg       | 33, <b>B243</b> , <b>P243</b>       | 2010                           |
| 01.4  | Nata (crema) (natural) y productos análogos                    | 2 200 mg/kg       | 33, <b>D288</b>                     | 2012                           |
| 01.7  | Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta) | 1 500 mg/kg       | 33, <b>B243</b>                     | 2023                           |

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



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

| <b>GALATO DE PROPILO</b>                             |  |            |                     |                         |
|--|--|------------|---------------------|-------------------------|
| <b>SIN: 310</b> Clase funcional: <b>antioxidante</b> |  |            |                     |                         |
| 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, <b>XS243</b> | 2001                    |

| <b>GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL</b>  |  |            |                       |                         |
|--|--|------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>SIN: 960a, 960b, 960c, 960d</b> Clase funcional: <b>edulcorante</b> |  |            |                       |                         |
| 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, <b>XS243</b> | 2011                    |

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

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

| <b>GLUCONO DELTA-LACTONA</b>   |   |            |              |                         |
|--|---|------------|--------------|-------------------------|
| <b>SIN: 575</b> Clase funcional: <b>regulador de la acidez, leudante y agente secuestrante</b> |   |            |              |                         |
| 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        | <b>M243a</b> | 2013                    |

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

| <b>GOMA KARAYA</b>  |  |            |                       |                         |
|---|--|------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>SIN: 416</b> Clase funcional: <b>emulsionante, estabilizador y espesante</b> |  |            |                       |                         |
| 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, <b>D243</b> | 2013                    |

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

| 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-<br>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<br>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<br>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-<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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> |  |
|-----------------|---|------------|-----------------------|--|

| <b>HIDROXIPROPILMETILCELULOSA</b><br>SIN: 464<br>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> |                         |

| <b>INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)</b><br>SIN: 132<br>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                    |

| <b>LACTATO CÁLCICO</b><br>SIN: 327<br>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                    |

| <b>LACTATO DE MAGNESIO, DL-</b><br>SIN: 329<br>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> |                         |

| <b>LACTATO DE POTASIO</b><br>SIN: 326<br>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                    |

| <b>LACTATO DE SODIO</b><br>SIN: 325<br>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                    |

| <b>LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA</b><br>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> |                         |

| <b>MALATO DE CALCIO, D-, L-</b><br>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> |                         |

| <b>MALTOL</b><br>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                    |

| <b>METILCELULOSA</b><br>SIN: 461<br>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> |                         |

| <b>METILETILCELULOSA</b><br>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> |                         |

| <b>NEOTAMO</b><br><b>SIN: 961</b> <b>Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |  |                   |                            |                                |
|--|--|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>                                  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>               | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>NISINA</b><br><b>SIN: 234</b> <b>Clase funcional: conservante</b> |  |                   |                                   |                                |
|--|--|-------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                                   | <b>Categoría de alimentos</b>                                  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                      | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <del>362</del> , <u>T243</u> | 2016                           |

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

| <b>ÓXIDO NITROSO</b><br><b>SIN: 942</b> <b>Clase funcional: antioxidante, espumante, gas de envasado y propulsor</b> |   |                   |                      |                                |
|--|---|-------------------|----------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>         | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>POLIDIMETILSILOXANO</b><br><b>SIN: 900a</b> <b>Clase funcional: antiaglutinante, antiespumante y emulsionante</b> |   |                   |              |                                |
|--|---|-------------------|--------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b> | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| <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>  |                                |

| <b>POLISORBATOS</b><br><b>SIN: 432-436</b><br><b>Clase funcional: emulsionante y estabilizador (SIN 432, 433, 435 y 436); emulsionante (SIN 434)</b> |                                       |                   |              |                                |
|--|---------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>         | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b> | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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 |

| <b>SACARINAS</b><br>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                    |

| <b>SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO</b><br>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> |                         |

| <b>SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO</b><br>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                    |

| <b>SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTICO</b><br>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                    |

| <b>SALES DE LOS ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO</b><br>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> |                         |

| <b>SESQUICARBONATO SÓDICO</b><br>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 |

| <b>SORBATOS</b><br>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                    |

| <b>SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)</b><br>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                    |

| <b>SULFATO DE CALCIO</b><br>SIN: 516<br>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> |                         |

| <b>SULFATO DE POTASIO</b><br>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> |                         |

| <b>SULFATO SÓDICO</b><br>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> |                         |

| <b>TARTRATOS</b><br>SIN: 334, 335(ii), 337<br>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 |
| <b>01.1.4</b>   | <b>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas</b>                   | <b>2 000 mg/kg</b> | <b>45, M243</b>       |                         |
| 01.7  | Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta) | 2 000 mg/kg        | 45, 449, <b>M243c</b> | 2019                    |

| <b>TOCOFEROLES</b><br>SIN: 307a,b,c<br>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, <b>XS243</b> | 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)*

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



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

### **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)*

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

### **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)*

| <b>Categoría de alimentos 01.2.1: Leches fermentadas (naturales)</b> |            |                   |              |
|--|------------|-------------------|--------------|
| <b>Aditivo</b>   | <b>SIN</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b> |
| 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)*

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

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

#### **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**

| <b>Aditivo</b>                             | <b>SIN</b>           | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>            |
|--|----------------------|-------------------|-------------------------|
| <b><u>ACETATO DE CALCIO</u></b>            | <b><u>263</u></b>    | <b><u>BPF</u></b> | <b><u>M243</u></b>      |
| <b><u>ACETATO DE POTASIO</u></b>           | <b><u>261(i)</u></b> | <b><u>BPF</u></b> | <b><u>M243a</u></b>     |
| <b><u>ACETATO DE SODIO</u></b>             | <b><u>262(i)</u></b> | <b><u>BPF</u></b> | <b><u>M243a</u></b>     |
| ÁCIDO CÍTRICO                              | 330                  | BPF               | <b><u>M243a</u></b>     |
| <b><u>ÁCIDO FUMÁRICO</u></b>               | <b><u>297</u></b>    | <b><u>BPF</u></b> | <b><u>M243</u></b>      |
| <b><u>ÁCIDO LÁCTICO, L- , D- Y DL-</u></b> | <b><u>270</u></b>    | <b><u>BPF</u></b> | <b><u>M243</u></b>      |
| ÁCIDO MÁLICO, DL-                          | 296                  | BPF               | <b><u>M243a</u></b>     |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL                 | 405                  | 5 000 mg/kg       | 234, <b><u>D243</u></b> |
| <b><u>ALMIDÓN OXIDADO ACETILADO</u></b>    | <b><u>1451</u></b>   | <b><u>BPF</u></b> | <b><u>234, R243</u></b> |

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

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

#### **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,<br><b>D288</b> |

#### **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         | <b>A288</b> |
| ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL-             | 270      | BPF         | <b>A288</b> |
| CARBONATO ÁCIDO DE SODIO                | 500(ii)  | BPF         | <b>A288</b> |
| CARBONATO DE SODIO                      | 500(i)   | BPF         | <b>A288</b> |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS | 475      | 6 000 mg/kg | <b>H288</b> |
| LACTATO CÁLCICO                         | 327      | BPF         | <b>A288</b> |
| LACTATO DE POTASIO                      | 326      | BPF         | <b>A288</b> |
| LACTATO DE SODIO                        | 325      | BPF         | <b>A288</b> |
| POLISORBATOS                            | 432-436  | 1 000 mg/kg | <b>H288</b> |
| SESQUICARBONATO SÓDICO                  | 500(iii) | BPF         | <b>A288</b> |

#### **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       |
|-----------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| <b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b> | <b>405</b>     | <b>5 000 mg/kg</b> | <b>E288</b> |
| ÉSTERES DE SACAROSA               | 473, 473a, 474 | 5 000 mg/kg        | <b>H288</b> |

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

#### **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)*

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

#### **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)*

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

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

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

#### 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[vii]), difosfato diácido cálcico (SIN 450[viii]); 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 NGAA****A.1.4.1 ENMIENDAS A LAS REFERENCIAS A NORMAS SOBRE PRODUCTOS PARA LOS ADITIVOS DEL CUADRO 3 DE LA NGAA**

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

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>01.4.3</b>           | 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. |
| <b>Normas del Codex</b> | Natas (cremas) y natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976)   |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>01.7</b>             | 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, <b><u>tal como se especifica en el cuadro de clases funcionales de la norma.</u></b> 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. |
| <b>Normas del Codex</b> | Leches fermentadas (CXS 243-2003)   |

**A.1.4.2 ENMIENDAS AL CUADRO 3**

| <b>N.º del SIN</b> | <b>Aditivo</b>     | <b>Clase funcional</b>                              | <b>Año de aprobación</b> | <b>Autorización específica en las siguientes normas para productos<sup>1</sup></b>   |
|--------------------|--------------------|---|--------------------------|--|
| 1 420              | Acetato de almidón | Emulsionante, estabilizador y espesante             | 1999                     | <b><u>CS 243-2003 (solo como estabilizador o espesante), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5] y natas [cremas] acidificadas [2.4.6] solamente)</u></b>   |
| 263                | Acetato de calcio  | Regulador de la acidez, conservante y estabilizador | 1999                     | <b><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></b> |
| 261(i)             | Acetato de potasio | Regulador de la acidez y conservante                | 1999                     | <b><u>CS 243-2003 (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</u></b>  |

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

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

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

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



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

|         |                               |   |      |  |
|---------|-------------------------------|---|------|--|
| 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     | Hidroxiopropilcelulosa        | 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     | Hidroxiopropilmetilcelulosa   | 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 | <b><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></b>         |
| 965(ii) | Jarabe de maltitol                   | Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante y espesante                                  | 1999 | <b><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></b>         |
| 964     | Jarabe de poliglicitol               | Edulcorante  | 2001 | <b><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></b>                              |
| 420(ii) | Jarabe de sorbitol                   | Incrementador del volumen, humectante, agente secuestrante, estabilizador, edulcorante y espesante                           | 1999 | <b><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></b>         |
| 327     | Lactato cálcico                      | Regulador de la acidez, sal emulsionante, reafirmante, agente de tratamiento de las harinas y espesante                      | 1999 | <b><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></b>                |
| 329     | Lactato de magnesio, DL-             | Regulador de la acidez y agente de tratamiento de las harinas  | 1999 | <b><u>CS 243-2003 (como regulador de la acidez solamente)</u></b>   |
| 326     | Lactato de potasio                   | Regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante y humectante  | 1999 | <b><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></b> |
| 325     | Lactato de sodio                     | Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante y espesante      | 1999 | <b><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></b> |
| 966     | Lactitol                             | Emulsionante, edulcorante y espesante  | 1999 | <b><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></b>         |
| 322(i)  | Lecitina                             | Antioxidante, emulsionante y agente de tratamiento de las harinas  | 1999 | <b><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></b>                          |
| 322(ii) | Lecitina, parcialmente hidrolizada   | Antioxidante y emulsionante  | 2021 | <b><u>CS 243-2003 (como emulsionante solamente), CS 288-1976 (en natas [cremas] fermentadas [2.4.5])</u></b>  |

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

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

|          |  |  |      |  |
|----------|--|--|------|--|
| 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)<sup>1</sup>

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)

| <b>Acesulfamo potásico</b><br><b>SIN: 950</b> Clase funcional: <b>acentuador del sabor y edulcorante</b> |   |                   |                              |
|--|---|-------------------|------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                 |
| 04.2.2.4   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 350 mg/kg         | 188, 478, <u><b>XS57</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u> |

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

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

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

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

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

| <b>Advantame</b><br><b>SIN: 969 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |  |                   |                          |
|---|--|-------------------|--------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>             |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización                                | 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> |

| <b>Alginato de propilenglicol</b><br><b>SIN: 405</b><br><b>Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, estabilizador y espesante</b> |  |                   |                                |
|---|--|-------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   |
| 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 |

| <b>Amarillo ocaso FCF</b><br><b>SIN: 110 Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                 |
|---|---|-------------------|-----------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                                      | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>    |
| 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> |

| <b>Aspartamo</b><br><b>SIN: 951 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |   |                   |                       |
|---|---|-------------------|-----------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>          |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 1 000 mg/kg       | 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> |

| <b>Azul brillante FCF</b><br><b>SIN: 133 Clase funcional: colorante</b> |  |                   |                  |
|---|--|-------------------|------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                                      | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>     |
| 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> |

|                                    |   |                                     |                 |
|------------------------------------|---|-------------------------------------|-----------------|
| <b>Benzoato</b>                    |   |                                     |                 |
| <b>SIN:210</b>                     | <b>Ácido benzoico</b>   | <b>Clase funcional: conservante</b> |                 |
| <b>SIN:211</b>                     | <b>Benzoato de sodio</b>  | <b>Clase funcional: conservante</b> |                 |
| <b>SIN:212</b>                     | <b>Benzoato de potasio</b>  | <b>Clase funcional: conservante</b> |                 |
| <b>SIN:213</b>                     | <b>Benzoato de calcio</b>   | <b>Clase funcional: conservante</b> |                 |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>                   | <b>Notas</b>    |
| 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> |

|   |   |                   |                  |
|---|---|-------------------|------------------|
| <b>Caramelo III- caramelo al amoníaco</b>   |   |                   |                  |
| <b>SIN: 150c Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                  |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>          | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>     |
| 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> |

|   |   |                   |  |
|---|---|-------------------|--|
| <b>Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico</b> |   |                   |  |
| <b>SIN: 150d Clase funcional: colorante</b>     |   |                   |  |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>              | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>   |
| 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> |

|  |   |                   |                       |
|--|---|-------------------|-----------------------|
| <b>Carmines</b>                            |   |                   |                       |
| <b>SIN: 120 Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                       |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>         | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>          |
| 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>  |

| <b>Carotenos, beta-</b><br><b>SIN: 160a(i),a(iii), a(iv) Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                                     |
|---|---|-------------------|-------------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                        |
| 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,<br><b><u>XS66</u></b>     |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 50 mg/kg          | 341, 344,<br><b><u>XS57</u></b>     |
| 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,<br><b><u>XS57</u></b>     |
| 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,<br><b><u>XS57</u></b> |

| <b>Carotenos, beta-, vegetales</b><br><b>SIN: 160a(ii) Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                                     |
|---|---|-------------------|-------------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                        |
| 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,<br><b><u>XS66</u></b>     |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 50 mg/kg          | 341, 344,<br><b><u>XS57</u></b>     |
| 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,<br><b><u>XS57</u></b>     |
| 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,<br><b><u>XS57</u></b> |

| <b>Ciclamatos</b><br><b>SIN: 952(i) Ácido ciclámico Clase funcional: edulcorante</b><br><b>SIN: 952(ii) Ciclamato de calcio Clase funcional: edulcorante</b><br><b>SIN: 952(iv) Ciclamato de sodio Clase funcional: edulcorante</b> |   |                   |                                |
|---|---|-------------------|--------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   |
| 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,<br><b><u>XS57</u></b> |

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

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

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

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

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

| <b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos</b><br><b>SIN: 141(i) Clorofilas, complejos cúpricos</b> <b>Clase funcional: colorante</b><br><b>SIN: 141(ii) Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio</b> <b>Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                            |
|---|---|-------------------|----------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>               |
| 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, <b><u>XS57</u></b>     |
| 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, <b><u>XS57</u></b> |

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

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

| <b>Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol</b> |   |                   |              |
|---|---|-------------------|--------------|
| <b>SIN: 477 Clase funcional: emulsionante</b>     |   |                   |              |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b> |
| 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>  |

| <b>Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol</b>                    |   |                   |              |
|---|---|-------------------|--------------|
| <b>SIN: 472e Clase funcional: emulsionante, agente secuestrante y estabilizador</b> |   |                   |              |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b> |
| 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>  |

| <b>Etilendiamintetracetatos</b>  |   |                   |                      |
|--|---|-------------------|----------------------|
| <b>SIN: 385 Clase funcional: antioxidante, agente de retención del color, conservante y agente secuestrante</b>                |   |                   |                      |
| <b>SIN: 386 Clase funcional: antioxidante, agente de retención del color, conservante, agente secuestrante y estabilizador</b> |   |                   |                      |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>         |
| 04.2.2.1   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas   | 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>      |

| <b>Extracto de piel de uva</b>                 |  |                   |                       |
|--|--|-------------------|-----------------------|
| <b>SIN: 163(ii) Clase funcional: colorante</b> |  |                   |                       |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>             | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>          |
| 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, <b>XS57</b> |
| 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, <b>XS57</b>  |

| <b>FOSFATOS</b><br><b>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</b><br><b>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</b> |   |             |                      |
|---|---|-------------|----------------------|
| 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, <b>P260</b>      |
| 04.1.2.10   | Productos de fruta fermentada   | 2 200 mg/kg | 33, <b>P260</b>      |
| 04.2.2.1  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas   | 5 000 mg/kg | 33, 76, <b>P320</b>  |
| 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, <b>P66, P260</b> |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 2 200 mg/kg | 33, <b>XS57</b>      |
| 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, <b>XS57</b>  |
| 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, <b>XS57</b>      |
| 04.2.2.7  | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3                                 | 2 200 mg/kg | 33, 572, <b>P260</b> |

| <b>Glicerol</b><br><b>SIN: 422</b> 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        | <b>XS260, XS294</b> |

| <b>Glicósidos de esteviol</b><br><b>SIN:960a</b> Glicósidos de esteviol de <i>Stevia rebaudiana Bertoní</i> (glicósidos de esteviol de Stevia)<br><b>SIN:960b</b> Glicósidos de esteviol de fermentación Clase funcional: edulcorante<br><b>SIN:960c</b> Glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente Clase funcional: edulcorante<br><b>SIN:960d</b> 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, <b>XS66</b> |
| 04.2.2.4  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 70 mg/kg   | 26, 477, <b>XS57</b> |

|          |   |           |                             |
|----------|---|-----------|-----------------------------|
| 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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u> |

|  |  |                   |                            |
|--|--|-------------------|----------------------------|
| <b>Gluconato ferroso</b><br><b>SIN: 579 Clase funcional: agente de retención del color</b> |  |                   |                            |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>               |
| 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><b>A66a</b></u> |

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

|   |   |                   |                        |
|---|---|-------------------|------------------------|
| <b>Hidroxibenzoatos, para-</b><br><b>SIN:214 Etil para-hidroxibenzoato Clase funcional: conservante</b><br><b>SIN:218 Metil para-hidroxibenzoato Clase funcional: conservante</b> |   |                   |                        |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>           |
| 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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u> |

|  |   |                   |                             |
|--|---|-------------------|-----------------------------|
| <b>Indigotina (carmin de índigo)</b><br><b>SIN: 132 Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                             |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                |
| 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><b>XS66</b></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><b>XS57</b></u> |

|  |  |                   |                            |
|--|--|-------------------|----------------------------|
| <b>Lactato ferroso</b><br><b>SIN: 585 Clase funcional: agente de retención del color</b> |  |                   |                            |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>               |
| 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><b>A66a</b></u> |

|   |                               |                   |              |
|---|-------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>Neotamo</b><br><b>SIN: 961 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |                               |                   |              |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b> |

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

| <b>Polidimetilsiloxano</b>   |   |                   |                  |
|--|---|-------------------|------------------|
| <b>SIN: 900a Clase funcional: antiglutinante, antiespumante y emulsionante</b> |   |                   |                  |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>     |
| 04.2.2.1   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas   | 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>      |

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

| <b>Pululano</b>  |   |                   |                                |
|--|---|-------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 1204 Clase funcional: agente de glaseado y espesante</b> |   |                   |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                               | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   |
| 04.2.2.7   | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3 | BPF               | <u>XS260</u> ,<br><u>XS294</u> |

| <b>Rojo allura AC</b>              |   |                                   |                             |
|------------------------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------|
| <b>SIN: 129</b>                    |   | <b>Clase funcional: colorante</b> |                             |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>                 | <b>Notas</b>                |
| 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><b>XS66</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u> |

| <b>Sacarinas</b>                   |   |                            |                                   |                                     |  |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>SIN:954(i)</b>                  |   | <b>Sacarina</b>            |                                   | <b>Clase funcional: edulcorante</b> |  |
| <b>SIN:954(ii)</b>                 |   | <b>Sacarina de calcio</b>  |                                   | <b>Clase funcional: edulcorante</b> |  |
| <b>SIN:954(iii)</b>                |   | <b>Sacarina de potasio</b> |                                   | <b>Clase funcional: edulcorante</b> |  |
| <b>SIN:954(iv)</b>                 |   | <b>Sacarina de sodio</b>   |                                   | <b>Clase funcional: edulcorante</b> |  |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>          | <b>Notas</b>                      |                                     |  |
| 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><b>XS66</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u>      |                                     |  |

| <b>Sal de aspartamo y acesulfamo</b> |   |                                     |                              |
|--------------------------------------|---|-------------------------------------|------------------------------|
| <b>SIN: 962</b>                      |   | <b>Clase funcional: edulcorante</b> |                              |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>                   | <b>Notas</b>                 |
| 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><b>XS66</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u> |

| <b>Sorbatos</b>                    |  |                           |                        |                                     |  |
|------------------------------------|--|---------------------------|------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>SIN:200</b>                     |  | <b>Ácido sórbico</b>      |                        | <b>Clase funcional: conservante</b> |  |
| <b>SIN:202</b>                     |  | <b>Sorbato de potasio</b> |                        | <b>Clase funcional: conservante</b> |  |
| <b>SIN:203</b>                     |  | <b>Sorbato de calcio</b>  |                        | <b>Clase funcional: conservante</b> |  |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b>         | <b>Notas</b>           |                                     |  |
| 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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u> |
|----------|---|-------------|------------------------|

| <b>Sucralosa (trichlorogalactosacarosa)</b><br><b>SIN: 955 Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |   |                   |                              |
|--|---|-------------------|------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                 |
| 04.2.2.4   | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización   | 580 mg/kg         | 478, <u><b>XS57</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u>      |

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

| <b>Sulfitos</b><br><b>SIN:220 Dióxido de azufre Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante</b><br><b>SIN:221 Sulfito de sodio Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante</b><br><b>SIN:222 Hidrogenosulfito de sodio Clase funcional: antioxidante y conservante</b><br><b>SIN:223 Metabisulfito de sodio Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante</b><br><b>SIN:224 Metabisulfito de Potasio Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas y conservante</b><br><b>SIN:225 Sulfito de potasio Clase funcional: antioxidante y conservante</b><br><b>SIN:539 Tiosulfato de sodio Clase funcional: antioxidante y agente secuestrante</b> |   |                   |                                      |
|---|---|-------------------|--------------------------------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                         |
| 04.2.2.1  | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas   | BPF               | 44, 76, 136, 137, <u><b>B320</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></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><b>XS57</b></u>          |

| <b>Verde sólido FCF</b><br><b>SIN: 143 Clase funcional: colorante</b> |                               |                   |              |
|---|-------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                                    | <b>Categoría de alimentos</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b> |

|          |   |           |             |
|----------|---|-----------|-------------|
| 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 | <b>XS66</b> |
| 04.2.2.4 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización | 200 mg/kg | <b>XS57</b> |

## **A.2.2 PROPUESTA DE ENMIENDAS AL CUADRO 2 DE LA NGA A 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)*

| <b>Categoría de alimentos 04.1.2.3: Frutas en vinagre, aceite o salmuera</b> |  |                   |                 |
|--|--|-------------------|-----------------|
| <b>Aditivo</b>   | <b>SIN</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>    |
| 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, <b>P260</b> |

| <b>Categoría de alimentos 04.1.2.10: Productos de fruta fermentada</b> |  |                   |                 |
|--|--|-------------------|-----------------|
| <b>Aditivo</b>   | <b>SIN</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>    |
| 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, <b>P260</b> |

### **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)*

| <b>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</b> |            |                   |  |
|---|------------|-------------------|--|
| <b>Aditivo</b>  | <b>SIN</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                             |
| Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico   | 150d       | 50 000 mg/kg      | 92, 161, <b>XS57, XS66, XS294, XS320</b> |

### **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)*

| <b>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</b> |  |                   |   |
|---|--|-------------------|---|
| <b>Aditivo</b>  | <b>SIN</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                                |
| Ácido acético, glacial  | 260  | BPF               | 262, 263, <b>XS320</b>                      |
| Ácido ascórbico, L-   | 300  | BPF               | 440, <b>A320</b>                            |
| Ácido cítrico   | 330  | BPF               | 242, 262, 264, <del>265</del> , <b>A320</b> |
| Ácido láctico, L-, D- y DL-   | 270  | BPF               | 262, 264, <b>XS320</b>                      |
| Ácido málico, DL-   | 296  | BPF               | <del>265</del> , <b>A320</b>                |
| Citrato diácido de potasio  | 332(i)   | BPF               | 29 (revisada), <b>A320</b>                  |
| Citrato diácido sódico  | 331(i)   | BPF               | 29 (revisada), <b>A320</b>                  |
| Citrato tricálcico  | 333(iii)   | BPF               | 29 (revisada), <b>A320</b>                  |
| Citrato tripotásico   | 332(ii)  | BPF               | 29 (revisada), <b>A320</b>                  |
| Citrato trisódico   | 331(iii)   | BPF               | 29 (revisada), <b>A320</b>                  |
| Cloruro de calcio   | 509  | BPF               | 29 (revisada), 323, 324, <b>XS320</b>       |
| Etilendiamintetracetatos  | 385, 386   | 100 mg/kg         | 21, 440, <b>A320</b>                        |
| 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, <b>P320</b>                         |
| Glutamato monosódico, L-  | 621  | BPF               | 201, <b>XS320</b>                           |
| Polidimetilsiloxano   | 900a   | 10 mg/kg          | 15, <b>XS320</b>                            |

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

#### **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)*

| <b>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</b> |  |                   |                                |
|--|--|-------------------|--------------------------------|
| <b>Aditivo</b>   | <b>SIN</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   |
| Alginato de propilenglicol   | 405  | 6 000 mg/kg       | 386, XS38, <b>XS66</b> , XS260 |
| Azul brillante FCF   | 133  | 500 mg/kg         | 161, <b>XS66</b>               |
| Caramelo III – caramelo al amoníaco  | 150c   | 500 mg/kg         | <b>XS66</b>                    |
| Carmines   | 120  | 500 mg/kg         | 161, 178, <b>XS66</b>          |
| Carotenos, beta-   | 160a(i), a(iii), a(iv)   | 5 mg/kg           | 341, 344, <b>XS66</b>          |
| Carotenos, beta-, vegetales  | 160a(ii)   | 5 mg/kg           | 341, 344, <b>XS66</b>          |
| Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol  | 472e   | 2 500 mg/kg       | <b>XS66</b>                    |
| Etilendiamintetracetatos   | 385, 386   | 250 mg/kg         | 21, <b>A66</b>                 |
| Extracto de piel de uva  | 163(ii)  | 100 mg/kg         | 179, 181, <b>XS66</b>          |
| 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, <b>P66, P260</b>           |
| Glicósidos de esteviol   | 960a, 960b, 960c, 960d   | 330 mg/kg         | 26, 144, <b>XS66</b>           |
| Gluconato ferroso  | 579  | 150 mg/kg         | 23, 48, <b>A66a</b>            |
| Indigotina (carmin de índigo)  | 132  | 150 mg/kg         | 161, <b>XS66</b>               |
| Lactato ferroso  | 585  | 150 mg/kg         | 23, 48, <b>A66a</b>            |
| Polidimetilsiloxano  | 900a   | 10 mg/kg          | <b>XS66</b>                    |
| Rojo allura AC   | 129  | 300 mg/kg         | 161, <b>XS66</b>               |
| Sacarinas  | 954(i)-(iv)  | 160 mg/kg         | 144, 500, <b>XS66</b>          |
| Sal de aspartamo y acesulfamo  | 962  | 200 mg/kg         | 113, 144, <b>XS66</b>          |
| Verde sólido FCF   | 143  | 300 mg/kg         | <b>XS66</b>                    |

#### **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)*

| <b>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</b> |                        |                   |                       |
|---|------------------------|-------------------|-----------------------|
| <b>Aditivo</b>  | <b>SIN</b>             | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>          |
| Acesulfamo potásico   | 950                    | 350 mg/kg         | 188, 478, <b>XS57</b> |
| Advantame   | 969                    | 10 mg/kg          | 478, <b>XS57</b>      |
| Aspartamo   | 951                    | 1 000 mg/kg       | 191, 478, <b>XS57</b> |
| Azul brillante FCF  | 133                    | 200 mg/kg         | 161, <b>XS57</b>      |
| Caramelo III- caramelo al amoníaco  | 150c                   | 50 000 mg/kg      | 161, <b>XS57</b>      |
| Carotenos, beta-  | 160a(i), a(iii), a(iv) | 50 mg/kg          | 341, 344, <b>XS57</b> |
| Carotenos, beta-, vegetales   | 160a(ii)               | 50 mg/kg          | 341, 344, <b>XS57</b> |
| Cloruro estannoso   | 512                    | 25 mg/kg          | 43, <b>XS57</b>       |
| Etilendiamintetracetatos  | 385, 386               | 365 mg/kg         | 21, <b>XS57</b>       |

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

#### **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)*

| <b>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</b> |            |                   |                      |
|---|------------|-------------------|----------------------|
| <b>Aditivo</b>  | <b>SIN</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>         |
| Glicerol  | 422        | BPF               | <b>XS260</b> , XS294 |
| Pululano  | 1204       | BPF               | <b>XS260</b> , 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, <del>CS 66-1981,</del><br>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)*

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>04.1.2.3</b>        | 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. |
| <b>Norma del Codex</b> | Frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)  |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>04.1.2.10</b>       | 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. |
| <b>Norma del Codex</b> | Frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)  |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>04.2.2.3</b>        | 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. |
| <b>Norma del Codex</b> | Frutas y hortalizas encurtidas (CXS 260-2007)  |

### A.3 PROPUESTA DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGA 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 NGA 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 <span style="float: right;">Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</span> |   |                  |                         |                         |
| 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 <span style="float: right;">Clase funcional: regulador de la acidez y conservante</span> |  |            |                                |                         |
| 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 <span style="float: right;">Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas y agente secuestrante</span> |  |            |                           |                         |
| 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 <span style="float: right;">Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color y agente secuestrante</span> |  |            |                                |                         |
| 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 |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

| <b>ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-</b>                             |  |                   |                                       |                                |
|--|--|-------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 270</b> <b>Clase funcional: regulador de la acidez</b> |  |                   |                                       |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                             | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                          | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b><u>XS324R</u></b> | 2013                           |

| <b>ADVANTAME</b>   |  |                   |                                     |                                |
|--|--|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 969</b> <b>Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |  |                   |                                     |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                        | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b><u>B-323R</u></b>      | 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, <b><u>B-323R</u></b> | 2023                           |

| <b>AMARILLO OCASO FCF</b>                         |   |                   |                                |                                |
|---|---|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 110</b> <b>Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                                |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b><u>XS314R</u></b> | 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, <b><u>XS308R</u></b>       | 2008                           |

| <b>ASPARTAMO</b>   |   |                   |                                |                                |
|--|---|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 951</b> <b>Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |   |                   |                                |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b><u>XS314R</u></b> | 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, <b><u>B-323R</u></b> | 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, <b><u>XS308R</u></b> | 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>B-323R</b> | 2021 |
|----------|--|-------------|------------------------------|------|

| <b>AZUL BRILLANTE FCF</b>          |   |                   |                         |                                |
|------------------------------------|---|-------------------|-------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 133</b>                    |   |                   |                         |                                |
| <b>Clase funcional: colorante</b>  |   |                   |                         |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>            | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b>XS314R</b> | 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, <b>XS308R</b>  | 2009                           |

| <b>BENZOATOS</b>                    |   |                   |                   |                                |
|-------------------------------------|---|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 210, 211, 212, 213</b>      |   |                   |                   |                                |
| <b>Clase Funcional: conservante</b> |   |                   |                   |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>      | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b>XS314R</b> | 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, <b>XS323R</b> | 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, <b>XS308R</b> | 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, <b>XS323R</b> | 2001                           |

| <b>BUTILHIDROXIANISOL</b>            |  |                   |                            |                                |
|--------------------------------------|--|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 320</b>                      |  |                   |                            |                                |
| <b>Clase funcional: antioxidante</b> |  |                   |                            |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>               | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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>B-323R</b> | 2005                           |

| <b>BUTILHIDROXITOLUENO</b>           |  |                   |                            |                                |
|--------------------------------------|--|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 321</b>                      |  |                   |                            |                                |
| <b>Clase funcional: antioxidante</b> |  |                   |                            |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>               | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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>B-323R</b> | 2005                           |

| <b>CANTAXANTINA</b>                |  |                   |               |                                |
|------------------------------------|--|-------------------|---------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 161g</b>                   |  |                   |               |                                |
| <b>Clase funcional: colorante</b>  |  |                   |               |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO</b> |   |                   |                        |                                |
|--|---|-------------------|------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 150c</b>                           |   |                   |                        |                                |
| <b>Clase funcional: colorante</b>          |   |                   |                        |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>         | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>           | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO</b> |   |                   |   |                                |
|--|---|-------------------|---|--------------------------------|
| <b>SIN: 150d</b>                                 |   |                   |   |                                |
| <b>Clase funcional: colorante</b>                |   |                   |   |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>               | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                                  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>CARMINES</b>                    |   |                   |                         |                                |
|------------------------------------|---|-------------------|-------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 120</b>                    |   |                   |                         |                                |
| <b>Clase funcional: colorante</b>  |   |                   |                         |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>            | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>CAROTENOS, BETA-</b>                  |   |                                   |                                |                                |
|--|---|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)</b> |   | <b>Clase funcional: colorante</b> |                                |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>       | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>                 | <b>Notas</b>                   | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>CAROTENOS, BETA-, VEGETALES</b> |   |                                   |                                |                                |
|------------------------------------|---|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 160a(ii)</b>               |   | <b>Clase funcional: colorante</b> |                                |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>                 | <b>Notas</b>                   | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

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

| <b>CICLAMATOS</b>                    |   |                                     |                        |                                |
|--------------------------------------|---|-------------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 952(i), 952(ii), 952(iv)</b> |   | <b>Clase funcional: edulcorante</b> |                        |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>                   | <b>Notas</b>           | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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 |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

| <b>CITRATO DIÁCIDO SÓDICO</b>   |  |                   |                                  |                                |
|---|--|-------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 331(i) Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador</b> |  |                   |                                  |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                     | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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><b>XS324R</b></u> | 2015                           |

| <b>CITRATO TRISÓDICO</b>  |  |                   |                                  |                                |
|---|--|-------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 331(iii) Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, agente secuestrante y estabilizador</b> |  |                   |                                  |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                     | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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><b>XS324R</b></u> | 2015                           |

| <b>CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS</b>   |   |                   |                               |                                |
|--|---|-------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 141(i), 141(ii) Clase funcional: colorante</b> |   |                   |                               |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                     | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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><b>XS314R</b></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><b>XS308R</b></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><b>XS323R</b></u>      | 2005                           |

| <b>ESTEAROIL LACTILATOS</b>   |  |                   |                          |                                |
|---|--|-------------------|--------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 481(i), 482(i) Clase funcional: emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante y estabilizador</b> |  |                   |                          |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>             | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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><b>XS323R</b></u> | 2016                           |

| <b>ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE PROPILENGLICOL</b> |   |                                      |               |                                |
|---|---|--------------------------------------|---------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 477</b>                                   |   | <b>Clase funcional: emulsionante</b> |               |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>                    | <b>Notas</b>  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>ÉSTERES DE ASCORBILO</b>        |  |                                      |                   |                                |
|------------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 304, 305</b>               |  | <b>Clase funcional: antioxidante</b> |                   |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b>                    | <b>Notas</b>      | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS</b> |  |  |                   |                                |
|---|--|--|-------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 491, 492, 493, 494, 495</b>         |  | <b>Clase Funcional: emulsionante y estabilizador (SIN 491-494); emulsionante (SIN 495)</b> |                   |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>          | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b>  | <b>Notas</b>      | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL</b> |   |   |               |                                |
|--|---|---|---------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 472e</b>   |   | <b>Clase funcional: emulsionante, agente secuestrante y estabilizador</b> |               |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                               | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b>   | <b>Notas</b>  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>ETILENDIAMINTETRACETATOS</b>   |   |                   |                                |                                |
|---|---|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 385, 386</b> 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) |   |                   |                                |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <del>B-323R</del> | 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, <del>XS308R</del>          | 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, <del>B-323R</del>          | 2001                           |

| <b>EXTRACTO DE PIEL DE UVA</b>                 |   |                   |                                  |                                |
|--|---|-------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 163(ii)</b> Clase funcional: colorante |   |                   |                                  |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>             | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                     | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <del>XS314R</del> | 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, <del>XS308R</del>       | 2011                           |

| <b>FOSFATOS</b>   |   |                   |                           |                                |
|---|---|-------------------|---------------------------|--------------------------------|
| <b>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</b> 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) |   |                   |                           |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>              | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <del>XS314R</del>     | 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, <del>B-323R</del> | 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, <del>XS308R</del>     | 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, <del>B-323R</del> | 2012                           |

| <b>GALATO DE PROPILO</b>             |  |                   |                            |                                |
|--------------------------------------|--|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 310</b>                      |  |                   |                            |                                |
| <b>Clase funcional: antioxidante</b> |  |                   |                            |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>               | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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>B-323R</b> | 2001                           |

| <b>GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL</b>       |   |                   |                                  |                                |
|-------------------------------------|---|-------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 960a, 960b, 960c, 960d</b>  |   |                   |                                  |                                |
| <b>Clase funcional: edulcorante</b> |   |                   |                                  |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                     | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b>XS314R</b>           | 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>B-323R</b>      | 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, <b>XS308R</b>           | 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>B-323R</b> | 2011                           |

| <b>HIDROXIBENZOATOS, PARA-</b>      |   |                   |                   |                                |
|-------------------------------------|---|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 214, 218</b>                |   |                   |                   |                                |
| <b>Clase funcional: conservante</b> |   |                   |                   |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>      | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b>XS314R</b> | 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, <b>XS308R</b> | 2010                           |

| <b>INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)</b> |   |                   |                         |                                |
|--------------------------------------|---|-------------------|-------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 132</b>                      |   |                   |                         |                                |
| <b>Clase funcional: colorante</b>    |   |                   |                         |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>            | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <b>XS314R</b> | 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, <b>XS308R</b>  | 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 |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

| <b>NEOTAMO</b>   |   |                   |                              |                                |
|--|---|-------------------|------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 961</b>  |   |                   |                              |                                |
| <b>Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |   |                   |                              |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                         | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                 | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>POLIDIMETILSILOXANO</b>  |   |                   |               |                                |
|---|---|-------------------|---------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 900a</b>  |   |                   |               |                                |
| <b>Clase funcional: antiaglutinante, antiespumante y emulsionante</b> |   |                   |               |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                                    | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>POLISORBATOS</b>  |   |                   |                    |                                |
|--|---|-------------------|--------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 432, 433, 434, 435, 436</b>  |   |                   |                    |                                |
| <b>Clase Funcional: emulsionante y estabilizador (SIN 432, 433, 435 y 436), y emulsionante (SIN 434)</b> |   |                   |                    |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>   | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>       | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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                           |

| <b>PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)</b> |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <b>SIN: 124</b>                          |  |  |  |  |
| <b>Clase funcional: colorante</b>        |  |  |  |  |

| 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                    |

| <b>ROJO ALLURA AC</b>             |   |            |                         |                         |
|-----------------------------------|---|------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>SIN: 129</b>                   |   |            |                         |                         |
| <b>Clase funcional: colorante</b> |   |            |                         |                         |
| 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                    |

| <b>SACARINAS</b>                               |   |            |                                   |                         |
|--|---|------------|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>SIN: 954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)</b> |   |            |                                   |                         |
| <b>Clase funcional: edulcorante</b>            |   |            |                                   |                         |
| 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                    |

| <b>SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO</b> |   |            |                         |                         |
|--------------------------------------|---|------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>SIN: 962</b>                      |   |            |                         |                         |
| <b>Clase funcional: edulcorante</b>  |   |            |                         |                         |
| 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                    |

| <b>SORBATOS</b>                     |   |                   |                               |                                |
|-------------------------------------|---|-------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 200, 202, 203</b>           |   |                   |                               |                                |
| <b>Clase funcional: conservante</b> |   |                   |                               |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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><b>XS314R</b></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><b>XS308R</b></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><b>XS323R</b></u> | 2012                           |

| <b>SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)</b>                   |   |                   |                                     |                                |
|--|---|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 955</b>  |   |                   |                                     |                                |
| <b>Clase funcional: acentuador del sabor y edulcorante</b> |   |                   |                                     |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>                         | <b>Categoría de alimentos</b>   | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                        | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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><b>XS314R</b></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>B-323R</b></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><b>XS308R</b></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>B-323R</b></u> | 2021                           |

| <b>SULFITOS</b>   |  |                   |                               |                                |
|---|--|-------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 220, 221, 222, 223, 224, 225, 539</b>   |  |                   |                               |                                |
| <b>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)</b> |  |                   |                               |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b>  | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                  | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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><b>XS314R</b></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>B-323R</b></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><b>XS308R</b></u> | 2011                           |

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

| <b>TOCOFEROLES</b>                 |  |                                      |                         |                                |
|------------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 307a, 307b, 307c</b>       |  | <b>Clase funcional: antioxidante</b> |                         |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b>                    | <b>Notas</b>            | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <del>B-323R</del> | 2016                           |

| <b>VERDE SÓLIDO FCF</b>            |  |                                   |                             |                                |
|------------------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>SIN: 143</b>                    |  | <b>Clase funcional: colorante</b> |                             |                                |
| <b>N.º de la cat. de alimentos</b> | <b>Categoría de alimentos</b>  | <b>Nivel máx.</b>                 | <b>Notas</b>                | <b>Trámite/año de adopción</b> |
| 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, <del>XS314R</del> | 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)*

| <b>Aditivo</b>   | <b>SIN</b> | <b>Trámite/año de adopción</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>             |
|------------------|------------|--------------------------------|-------------------|--------------------------|
| CERA DE CARNAUBA | 903        | 2004                           | 400 mg/kg         | XS160, <del>XS314R</del> |

#### **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)*

| <b>Aditivo</b>                            | <b>SIN</b>             | <b>Trámite/año de adopción</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                       |
|---|------------------------|--------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| ACESULFAMO POTÁSICO                       | 950                    | 2019                           | 350 mg/kg         | 478, 188, <del>XS314R</del>        |
| AMARILLO OCASO FCF                        | 110                    | 2008                           | 300 mg/kg         | 161, 182, <del>XS314R</del>        |
| ASPARTAMO                                 | 951                    | 2019                           | 1 000 mg/kg       | 478, 191, <del>XS314R</del>        |
| AZUL BRILLANTE FCF                        | 133                    | 2009                           | 100 mg/kg         | 161, 182, <del>XS314R</del>        |
| BENZOATOS                                 | 210-213                | 2001                           | 1 000 mg/kg       | 13, <del>XS314R</del>              |
| CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO       | 150c                   | 2008                           | 7 500 mg/kg       | 182, <del>XS314R</del>             |
| CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO | 150d                   | 2008                           | 7 500 mg/kg       | 182, <del>XS314R</del>             |
| CARMINES                                  | 120                    | 2008                           | 500 mg/kg         | 178, 182, <del>XS314R</del>        |
| CAROTENOS, BETA-                          | 160a(i), a(iii), a(iv) | 2023                           | 18 mg/kg          | 341, 344, XS240, <del>XS314R</del> |
| CAROTENOS, BETA-, VEGETALES               | 160a(ii)               | 2023                           | 18 mg/kg          | 341, 344, XS240, <del>XS314R</del> |
| CICLAMATOS                                | 952(i), (ii), (iv)     | 2019                           | 250 mg/kg         | 17, 477, <del>XS314R</del>         |

|   |  |      |              |                                     |
|---|--|------|--------------|-------------------------------------|
| CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS             | 141(i), (ii)   | 2008 | 100 mg/kg    | 62, 182, <b><u>XS314R</u></b>       |
| ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE PROPYLENGLICOL                | 477  | 2001 | 40 000 mg/kg | <b><u>XS314R</u></b>                |
| ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e   | 2005 | 2 500 mg/kg  | <b><u>XS314R</u></b>                |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA                                   | 163(ii)  | 2011 | 500 mg/kg    | 179, 181, 182, <b><u>XS314R</u></b> |
| 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, <b><u>XS314R</u></b>            |
| GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL                                    | 960a, 960b, 960c, 960d   | 2011 | 330 mg/kg    | 26, 477, <b><u>XS314R</u></b>       |
| HIDROXIBENZOATOS, PARA-                                   | 214, 218   | 2010 | 800 mg/kg    | 27, <b><u>XS314R</u></b>            |
| INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)                             | 132  | 2009 | 150 mg/kg    | 161, 182, <b><u>XS314R</u></b>      |
| NEOTAMO   | 961  | 2019 | 100 mg/kg    | 478, <b><u>XS314R</u></b>           |
| POLISORBATOS  | 432-436  | 2007 | 1 000 mg/kg  | 154, <b><u>XS314R</u></b>           |
| PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)                         | 124  | 2008 | 50 mg/kg     | 161, 182, <b><u>XS314R</u></b>      |
| ROJO ALLURA AC  | 129  | 2009 | 300 mg/kg    | 161, 182, <b><u>XS314R</u></b>      |
| SACARINAS   | 954(i)-(iv)  | 2019 | 200 mg/kg    | 477, 500, <b><u>XS314R</u></b>      |
| SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO                             | 962  | 2019 | 350 mg/kg    | 113, 477, <b><u>XS314R</u></b>      |
| SORBATOS  | 200, 202, 203  | 2012 | 1 000 mg/kg  | 42, <b><u>XS314R</u></b>            |
| SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)                         | 955  | 2019 | 400 mg/kg    | 478, <b><u>XS314R</u></b>           |
| SULFITOS  | 220-225, 539   | 2012 | 100 mg/kg    | 44, 206, <b><u>XS314R</u></b>       |
| VERDE SÓLIDO FCF  | 143  | 2009 | 100 mg/kg    | 161, 182, <b><u>XS314R</u></b>      |

### **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)*

| <b>Aditivo</b>              | <b>SIN</b> | <b>Trámite/año de adopción</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                          |
|-----------------------------|------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------------|
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL       | 260        | 2013                           | BPF               | 262, 263, XS40R, <b><u>XS324R</u></b> |
| ÁCIDO ASCÓRBICO, L-         | 300        | 2013                           | 500 mg/kg         | 262, XS40R, <b><u>XS324R</u></b>      |
| ÁCIDO CÍTRICO               | 330        | 2013                           | BPF               | 262, 264, XS40R, <b><u>XS324R</u></b> |
| ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL- | 270        | 2013                           | BPF               | 262, 264, XS40R, <b><u>XS324R</u></b> |
| CITRATO DIÁCIDO SÓDICO      | 331(i)     | 2015                           | BPF               | 262, XS40R, <b><u>XS324R</u></b>      |
| CITRATO TRISÓDICO           | 331(iii)   | 2015                           | BPF               | 262, XS40R, <b><u>XS324R</u></b>      |

### **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)*

| <b>Aditivo</b>                            | <b>SIN</b> | <b>Trámite/año de adopción</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                                 |
|---|------------|--------------------------------|-------------------|--|
| CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO | 150d       | 2009                           | 50 000 mg/kg      | 92, 161, XS294, <b><u>XS308R, XS323R</u></b> |

### **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)*

| <b>Aditivo</b>  | <b>SIN</b>  | <b>Trámite/año de adopción</b> | <b>Nivel máx.</b>       | <b>Notas</b>                        |
|---|---|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b><u>ACESULFAMO POTÁSICO</u></b>                         | <b><u>950</u></b>   |                                | <b><u>300 mg/kg</u></b> | <b><u>A-323R</u></b>                |
| ADVANTAME   | 969   | 2023                           | 10 mg/kg                | 144, 348, <b><u>B-323R</u></b>      |
| ASPARTAMO   | 951   | 2021                           | 1 000 mg/kg             | 144, 348, <b><u>B-323R</u></b>      |
| BENZOATOS   | 210-213   | 2003                           | 1 000 mg/kg             | 13, <b><u>XS323R</u></b>            |
| BUTILHIDROXIANISOL  | 320   | 2005                           | 200 mg/kg               | 15, 76, 196, <b><u>B-323R</u></b>   |
| BUTILHIDROXITOLUENO                                       | 321   | 2005                           | 200 mg/kg               | 15, 76, 196, <b><u>B-323R</u></b>   |
| CANTAXANTINA  | 161g  | 2011                           | 10 mg/kg                | <b><u>XS323R</u></b>                |
| CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO                       | 150c  | 2010                           | 50 000 mg/kg            | 76, 161, <b><u>XS323R</u></b>       |
| CAROTENOS, BETA-  | 160a(i), a(iii), a(iv)  | 2023                           | 50 mg/kg                | 341, 344, <b><u>XS323R</u></b>      |
| CAROTENOS, BETA-, VEGETALES                               | 160a(ii)  | 2023                           | 50 mg/kg                | 341, 344, <b><u>XS323R</u></b>      |
| ESTEAROIL LACTILATOS                                      | 481(i), 482(i)  | 2016                           | 5 000 mg/kg             | 76, <b><u>XS323R</u></b>            |
| ÉSTERES DE ASCORBILO                                      | 304, 305  | 2001                           | 80 mg/kg                | 10, <b><u>B-323R</u></b>            |
| ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS                      | 491-495   | 2016                           | 5 000 mg/kg             | 76, <b><u>XS323R</u></b>            |
| ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e  | 2005                           | 10 000 mg/kg            | <b><u>XS323R</u></b>                |
| ETILENDIAMINTETRACETATOS                                  | 385, 386  | 2001                           | 800 mg/kg               | 21, 64, 297, <b><u>B-323R</u></b>   |
| 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, <b><u>B-323R</u></b>        |
| GALATO DE PROPILO   | 310   | 2001                           | 50 mg/kg                | 15, 76, 196, <b><u>B-323R</u></b>   |
| GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL                                    | 960a, 960b, 960c,<br>960d   | 2011                           | 40 mg/kg                | 26, 144, 348, <b><u>B-323R</u></b>  |
| NEOTAMO   | 961   | 2021                           | 33 mg/kg                | 144, 348, <b><u>B-323R</u></b>      |
| SACARINAS   | 954(i)-(iv)   | 2021                           | 500 mg/kg               | 144, 348, 500, <b><u>B-323R</u></b> |
| SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)                         | 955   | 2021                           | 580 mg/kg               | 144, 348, <b><u>B-323R</u></b>      |
| SULFITOS  | 220-225, 539  | 2006                           | 500 mg/kg               | 44, 105, <b><u>B-323R</u></b>       |
| TOCOFEROLES   | 307a, b, c  | 2016                           | 200 mg/kg               | XS38, <b><u>B-323R</u></b>          |

### **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)*

| <b>Aditivo</b>      | <b>SIN</b> | <b>Trámite/año de adopción</b> | <b>Nivel máx.</b> | <b>Notas</b>                   |
|---------------------|------------|--------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| ACESULFAMO POTÁSICO | 950        | 2021                           | 350 mg/kg         | 188, 478, <b><u>XS308R</u></b> |

|   |   |      |              |                                    |
|---|---|------|--------------|------------------------------------|
| AMARILLO OCASO FCF  | 110   | 2008 | 50 mg/kg     | 92, <b><u>XS308R</u></b>           |
| ASPARTAMO   | 951   | 2021 | 1 000 mg/kg  | 191, 478, <b><u>XS308R</u></b>     |
| AZUL BRILLANTE FCF  | 133   | 2009 | 100 mg/kg    | 92, 161, <b><u>XS308R</u></b>      |
| BENZOATOS   | 210-213   | 2001 | 3 000 mg/kg  | 13, <b><u>XS308R</u></b>           |
| CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO                       | 150c  | 2010 | 50 000 mg/kg | 161, <b><u>XS308R</u></b>          |
| CARMINES  | 120   | 2008 | 200 mg/kg    | 92, 178, <b><u>XS308R</u></b>      |
| CAROTENOS, BETA-  | 160a(i), a(iii), a(iv)  | 2023 | 50 mg/kg     | 92, 341, 344, <b><u>XS308R</u></b> |
| CAROTENOS, BETA-, VEGETALES                               | 160a(ii)  | 2023 | 50 mg/kg     | 92, 341, 344, <b><u>XS308R</u></b> |
| CICLAMATOS  | 952(i), (ii), (iv)  | 2021 | 250 mg/kg    | 17, 477, <b><u>XS308R</u></b>      |
| CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS             | 141(i), (ii)  | 2008 | 100 mg/kg    | 62, 92, <b><u>XS308R</u></b>       |
| ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE PROPILENGLICOL                | 477   | 2001 | 5 000 mg/kg  | <b><u>XS308R</u></b>               |
| ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e  | 2005 | 2 500 mg/kg  | <b><u>XS308R</u></b>               |
| ETILENDIAMINTETRACETATOS                                  | 385, 386  | 2001 | 80 mg/kg     | 21, <b><u>XS308R</u></b>           |
| EXTRACTO DE PIEL DE UVA                                   | 163(ii)   | 2011 | 100 mg/kg    | 92, 181, <b><u>XS308R</u></b>      |
| 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, <b><u>XS308R</u></b>           |
| GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL                                    | 960a, 960b, 960c, 960d  | 2011 | 165 mg/kg    | 26, 477, <b><u>XS308R</u></b>      |
| HIDROXIBENZOATOS, PARA-                                   | 214, 218  | 2010 | 1 000 mg/kg  | 27, <b><u>XS308R</u></b>           |
| INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)                             | 132   | 2009 | 200 mg/kg    | 92, 161, <b><u>XS308R</u></b>      |
| NEOTAMO   | 961   | 2021 | 33 mg/kg     | 478, <b><u>XS308R</u></b>          |
| POLIDIMETILSILOXANO                                       | 900a  | 2004 | 50 mg/kg     | <b><u>XS308R</u></b>               |
| POLISORBATOS  | 432-436   | 2007 | 3 000 mg/kg  | <b><u>XS308R</u></b>               |
| ROJO ALLURA AC  | 129   | 2009 | 200 mg/kg    | 92, 161, <b><u>XS308R</u></b>      |
| SACARINAS   | 954(i)-(iv)   | 2021 | 200 mg/kg    | 477, 500, <b><u>XS308R</u></b>     |
| SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO                             | 962   | 2021 | 350 mg/kg    | 113, 477, <b><u>XS308R</u></b>     |
| SORBATOS  | 200, 202, 203   | 2012 | 1 000 mg/kg  | 42, <b><u>XS308R</u></b>           |
| SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)                         | 955   | 2021 | 400 mg/kg    | 478, <b><u>XS308R</u></b>          |
| SULFITOS  | 220-225, 539  | 2011 | 300 mg/kg    | 44, 205, <b><u>XS308R</u></b>      |

### **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)*

| <b>Aditivo</b>                    | <b>SIN</b>        | <b>Trámite/año de adopción</b> | <b>Nivel máx.</b>       | <b>Notas</b>                        |
|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b><u>ACESULFAMO POTÁSICO</u></b> | <b><u>950</u></b> |                                | <b><u>300 mg/kg</u></b> | <b><u>A-323R</u></b>                |
| ADVANTAME                         | 969               | 2023                           | 10 mg/kg                | 144, 345, 478, <b><u>B-323R</u></b> |
| ASPARTAMO                         | 951               | 2021                           | 1 000 mg/kg             | 144, 478, 345, <b><u>B-323R</u></b> |

|   |   |      |              |  |
|---|---|------|--------------|--|
| BENZOATOS   | 210-213   | 2001 | 1 000 mg/kg  | 13, <b><u>XS323R</u></b>                 |
| CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO                       | 150c  | 2010 | 50 000 mg/kg | 161, <b><u>XS323R</u></b>                |
| CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS             | 141(i), (ii)  | 2005 | 100 mg/kg    | 62, <b><u>XS323R</u></b>                 |
| ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472e  | 2005 | 2 500 mg/kg  | <b><u>XS323R</u></b>                     |
| ETILENDIAMINTETRACETATOS                                  | 385, 386  | 2001 | 250 mg/kg    | 21, <b><u>B-323R</u></b>                 |
| 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, <b><u>B-323R</u></b>             |
| GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL                                    | 960a, 960b, 960c, 960d  | 2011 | 40 mg/kg     | 26, 144, 345, 477, <b><u>B-323R</u></b>  |
| NEOTAMO   | 961   | 2021 | 33 mg/kg     | 144, 478, 345, <b><u>B-323R</u></b>      |
| SACARINAS   | 954(i)-(iv)   | 2021 | 160 mg/kg    | 144, 345, 477, 500, <b><u>B-323R</u></b> |
| SORBATOS  | 200, 202, 203   | 2012 | 1 000 mg/kg  | 42, 221, <b><u>XS323R</u></b>            |
| SUCRALOSA (TRICLOGALACTOSACAROSA)                         | 955   | 2021 | 150 mg/kg    | 144, 478, 345, <b><u>B-323R</u></b>      |

#### **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 agridulces ~~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)<sup>1</sup>**B.1 Disposiciones del Apéndice 1 del documento CX/FA 24/54/7<sup>2</sup>**

| 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.  |
| <b>App1A</b> | <b><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></b>  |

<sup>1</sup> 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**

| <b>Categoría de alimentos n.º 07.1.1.1</b> |        | <b>Panes leudados con levadura y panes especiales</b> |      |             |               |  |
|--|--------|---|------|-------------|---------------|--|
| Aditivo                                    | SIN    | Trámite   | Año  | Nivel máx.  | Notas         |  |
| AZUL BRILLANTE FCF                         | 133    | 5/8   | 2024 | 100 mg/kg   | App1A         |  |
| CARAMELO II -<br>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         |  |

| <b>Categoría de alimentos n.º 07.1.1.2</b> |      | <b>Panes leudados con bicarbonato</b> |      |             |       |  |
|--|------|---------------------------------------|------|-------------|-------|--|
| Aditivo                                    | SIN  | Trámite                               | Año  | Nivel máx.  | Notas |  |
| AZUL BRILLANTE FCF                         | 133  | 5/8                                   | 2024 | 100 mg/kg   | App1A |  |
| CARAMELO II -<br>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 |  |

| <b>Categoría de alimentos n.º 07.1.2</b>     |          | <b>“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces</b> |       |              |       |  |
|--|----------|--|-------|--------------|-------|--|
| 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 -<br>CARAMELO AL SULFITO         | 150b     | 5/8  | 2024  | 15 000 mg/kg |       |  |
| CARAMELO III -<br>CARAMELO AL AMONÍACO       | 150c     | 8  | 2024r | 15 000 mg/kg |       |  |
| CARAMELO IV -<br>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,<br>BASE DE BIXINA       | 160b(i)  | 5/8  | 2024  | 100 mg/kg    | 8     |  |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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    |       |  |

| <b>Categoría de alimentos n.º 07.1.3</b>     |      | <b>Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., “bagels”, “pita” y “muffins” ingleses)</b> |       |              |       |  |
|--|------|---|-------|--------------|-------|--|
| 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 -<br>CARAMELO AL SULFITO         | 150b | 5/8   | 2024  | 15 000 mg/kg | App1A |  |
| CARAMELO III -<br>CARAMELO AL AMONÍACO       | 150c | 8   | 2024r | 15 000 mg/kg | App1A |  |
| CARAMELO IV -<br>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 -<br>CARAMELO AL SULFITO             | 150b        | 5/8     | 2024  | 15 000 mg/kg | App1A       |
| CARAMELO III -<br>CARAMELO AL AMONÍACO           | 150c        | 8       | 2024r | 15 000 mg/kg |             |
| CLOROFILAS Y CLOROFILINAS,<br>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,<br>BASE DE BIXINA           | 160b(i)     | 5/8     | 2024  | 200 mg/kg    | 8 y App1A   |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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 -<br>CARAMELO AL SULFITO      | 150b     | 5/8     | 2024  | 15 000 mg/kg | 201 y App1A      |
| CARAMELO III -<br>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,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 5/8     | 2024  | 200 mg/kg    | 8, 201 y App1A   |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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 -<br>CARAMELO AL SULFITO   | 150b    | 5/8     | 2024  | 15 000 mg/kg | App1A     |
| CARAMELO III -<br>CARAMELO AL AMONÍACO | 150c    | 8       | 2024r | 15 000 mg/kg | App1A     |
| CURCUMINA                              | 100(i)  | 5/8     | 2024  | 200 mg/kg    | App1A     |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>BASE DE BIXINA | 160b(i) | 5/8     | 2024  | 200 mg/kg    | 8 y App1A |

|   |          |     |      |           |             |
|---|----------|-----|------|-----------|-------------|
| EXTRACTOS DE ANNATO, -<br>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 -<br>CARAMELO AL SULFITO   | 150b     | 5/8     | 2024  | 3000 mg/kg   |       |
| CARAMELO III -<br>CARAMELO AL AMONIACO | 150c     | 8       | 2024r | 15 000 mg/kg |       |
| CURCUMINA                              | 100(i)   | 8       | 2024  | 200 mg/kg    |       |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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,<br>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,<br>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,<br>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 -<br>CARAMELO AL SULFITO         | 150b   | 8       | 2024 | 50 000 mg/kg |       |
| CARAMELO IV -<br>CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO | 150d   | 5/8     | 2024 | 50 000 mg/kg |       |
| CURCUMINA                                    | 100(i) | 8       | 2024 | 500 mg/kg    | App2E |

|   |          |     |      |           |     |
|---|----------|-----|------|-----------|-----|
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 5/8 | 2024 | 600 mg/kg | 8   |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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 -<br>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 -<br>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,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 5/8     | 2024 | 100 mg/kg  | 8     |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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 -<br>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,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 5/8     | 2024  | 50 mg/kg     | 8 y App2F |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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 -<br>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 -<br>CARAMELO DE SULFITO      | 150b     | 5/8     | 2024 | 4 000 mg/kg | 566       |
| CURCUMINA                                 | 100(i)   | 8       | 2024 | 50 mg/kg    | 566       |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 5/8     | 2024 | 50 mg/kg    | 8 y 566   |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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<br>(GENIPINA-GLICINA)  | 183    | 5/8     | 2024 | 65 mg/kg    | 601   |
| CARAMELO II -<br>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<br>(GENIPINA-GLICINA)  | 183    | 5/8     | 2024 | 65 mg/kg     | 601   |
| AMARILLO DE QUINOLEÍNA               | 104    | 8       | 2024 | 10 mg/kg     |       |
| CARAMELO II -<br>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 -<br>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<br>(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;<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 5/8     | 2024  | 20 mg/kg   | 8 y App2K   |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 5/8     | 2024 | 10 mg/kg   | 8     |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>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).  |
| <b>App1A</b> | <b><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></b> |
| <b>App2A</b> | <b><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></b>  |
| <b>App2B</b> | <b><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></b>  |
| <b>App2C</b> | <b><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></b>  |
| <b>App2D</b> | <b><u>Solo para uso en <i>wasabi</i> en polvo.</u></b>  |
| <b>App2E</b> | <b><u>Excepto para su uso en condimentos y aderezos con cúrcuma o azafrán en dosis de 1 500 mg/kg.</u></b>  |
| <b>App2F</b> | <b><u>Excepto para uso en sopa aromatizada con zanahoria y calabaza, en dosis de 300 mg/kg.</u></b>   |
| <b>App2H</b> | <b><u>Excepto para uso en salsas de queso para mojar y mayonesas aromatizadas, en dosis de 100 mg/kg.</u></b>   |
| <b>App2I</b> | <b><u>Excepto para uso con 100 mg/kg en mayonesa aromatizada.</u></b>   |
| <b>App2J</b> | <b><u>Excepto para uso con dosis de 1 100 mg/kg en formas efervescentes tal como se venden al consumidor.</u></b>   |
| <b>App2K</b> | <b><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></b>                                |
| <b>App2L</b> | <b><u>Excepto para su uso en hojuelas o chips de tortilla azul o púrpura, en dosis de 1 200 mg/kg.</u></b>  |

### **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             |
| <b>Categoría de alimentos n.º 01.6.2</b>   |                          | <b>Queso madurado</b>   |       |             |   |
| 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 |
| <b>Categoría de alimentos n.º 01.6.2.1</b> |                          | <b>Queso madurado, incluida la corteza</b>  |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |
| ETIL-LAUROIL ARGINATO                      | 243                      | 8   | 2024r | 200 mg/kg   | XS208, XS274, XS276 y XS277,              |
| <b>Categoría de alimentos n.º 01.6.4.2</b> |                          | <b>Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.</b>   |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |
| AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)           | 183                      | 5/8   | 2024  | 44 mg/kg    | 601                                       |
| <b>Categoría de alimentos n.º 01.7</b>     |                          | <b>Postres lácteos (como pudines y yogur aromatizado o con fruta)</b>   |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |
| AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)           | 183                      | 5/8   | 2024  | 120 mg/kg   | Rev600 y 601                              |
| <b>Categoría de alimentos n.º 02.3</b>     |                          | <b>Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados</b> |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |
| AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)           | 183                      | 5/8   | 2024  | 160 mg/kg   | 601                                       |
| <b>Categoría de alimentos n.º 02.4</b>     |                          | <b>Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7</b>  |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |
| AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)           | 183                      | 5/8   | 2024  | 200 mg/kg   | Rev599 y 601                              |
| <b>Categoría de alimentos n.º 03.0</b>     |                          | <b>Hielos comestibles, incluidos los sorbetes</b>   |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |
| AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)           | 183                      | 5/8   | 2024  | 120 mg/kg   | 601                                       |
| <b>Categoría de alimentos n.º 04.1.1.2</b> |                          | <b>Frutas frescas tratadas en la superficie</b>   |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |
| RIBOFLAVINAS                               | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8   | 2024r | BPF         | 4 y XS143                                 |
| <b>Categoría de alimentos n.º 04.1.2.5</b> |                          | <b>Confituras, jaleas y mermeladas</b>  |       |             |   |
| 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                                       |
| <b>Categoría de alimentos n.º 04.1.2.8</b> |                          | <b>Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco</b>                                 |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                                     |

|   |                          |  |       |            |   |
|---|--------------------------|--|-------|------------|---|
| AZUL DE JAGUA<br>(GENIPINA-GLICINA)         | 183                      | 5/8  | 2024  | 120 mg/kg  | 601, XS240 y XS314R   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 04.1.2.9</b>  |                          | <b>Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta</b>   |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| AZUL DE JAGUA<br>(GENIPINA-GLICINA)         | 183                      | 5/8  | 2024  | 120 mg/kg  | 601   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 04.1.2.11</b> |                          | <b>Rellenos de fruta para pastelería</b>   |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| AZUL DE JAGUA<br>(GENIPINA-GLICINA)         | 183                      | 5/8  | 2024  | 120 mg/kg  | 601   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 04.2.1.2</b>  |                          | <b>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</b>  |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                                | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF        | 4 y XS330   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 04.2.2.7</b>  |                          | <b>Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3</b> |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                                | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF        | XS294   |
| <b>Categoría de alimentos n.º</b>           |                          | <b>05.1.4 Productos de cacao y chocolate</b>   |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| AZUL DE JAGUA<br>(GENIPINA-GLICINA)         | 183                      | 5/8  | 2024  | 800 mg/kg  | 183 y 601   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 05.2</b>      |                          | <b>Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.</b>  |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| AZUL DE JAGUA<br>(GENIPINA-GLICINA)         | 183                      | 5/8  | 2024  | 800 mg/kg  | 601 y XS309R  |
| <b>Categoría de alimentos n.º 05.3</b>      |                          | <b>Goma de mascar</b>  |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| AZUL DE JAGUA<br>(GENIPINA-GLICINA)         | 183                      | 5/8  | 2024  | 800 mg/kg  | 601   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 05.4</b>      |                          | <b>Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces</b>   |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| AZUL DE JAGUA<br>(GENIPINA-GLICINA)         | 183                      | 5/8  | 2024  | 120 mg/kg  | 601   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 06.1</b>      |                          | <b>Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz</b>  |       |            |   |
| Aditivo                                     | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx. | Notas   |
| COPOLÍMERO DE METACRILATO,<br>BÁSICO (CMB)  | 1205                     | 5/8  | 2024  | BPF        | 589, XS153, XS169,<br>XS172, XS199,<br>XS201, XS202,<br>XS333, App4C y<br>App4D |

| <b>Categoría de alimentos n.º 06.3</b>     |                          | <b>Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena</b>   |       |             |   |
|--|--------------------------|--|-------|-------------|---|
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)           | 183                      | 5/8  | 2024  | 2 000 mg/kg | 601   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 06.5</b>     |                          | <b>Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz y pudines de mandioca)</b>                                     |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| AZUL DE JAGUA (GENIPINA-GLICINA)           | 183                      | 5/8  | 2024  | 84 mg/kg    | 601   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 09.2.1</b>   |                          | <b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>               |       |             |   |
| 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 |
| <b>Categoría de alimentos n.º 09.2.2</b>   |                          | <b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>     |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                               | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF         | 16 y XS166  |
| <b>Categoría de alimentos n.º 09.2.3</b>   |                          | <b>Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>                      |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                               | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF         | 16  |
| <b>Categoría de alimentos n.º 09.2.4.1</b> |                          | <b>Pescado y productos pesqueros cocidos</b>   |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                               | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF         | 95  |
| <b>Categoría de alimentos n.º 09.2.4.2</b> |                          | <b>Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos</b>   |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                               | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF         |   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 09.2.4.3</b> |                          | <b>Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>                                       |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                               | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF         | 16  |
| <b>Categoría de alimentos n.º 09.2.5</b>   |                          | <b>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b> |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |
| RIBOFLAVINAS                               | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8  | 2024r | BPF         | 22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311                   |
| <b>Categoría de alimentos n.º 10.1</b>     |                          | <b>Huevos frescos</b>  |       |             |   |
| Aditivo                                    | SIN                      | Trámite  | Año   | Nivel máx.  | Notas   |

|  |                          |   |       |             |                           |
|--|--------------------------|---|-------|-------------|---------------------------|
| RIBOFLAVINAS   | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8   | 2024r | BPF         | 4                         |
| <b>Categoría de alimentos n.º 11.1.1</b>                       |                          | <b>Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa</b>   |       |             |                           |
| Aditivo  | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                     |
| COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)                        | 1205                     | 5/8   | 2024  | BPF         | 589, App4C, App4E y XS212 |
| <b>Categoría de alimentos n.º 11.1.2</b>                       |                          | <b>Azúcar en polvo y dextrosa en polvo</b>  |       |             |                           |
| Aditivo  | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                     |
| COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)                        | 1205                     | 5/8   | 2024  | BPF         | 589, App4C, App4E y XS212 |
| <b>Categoría de alimentos n.º 11.2</b>                         |                          | <b>Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3</b>   |       |             |                           |
| Aditivo  | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                     |
| COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (CMB)                        | 1205                     | 5/8   | 2024  | BPF         | 589, App4C y App4E        |
| <b>Categoría de alimentos n.º 11.3</b>                         |                          | <b>Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3</b> |       |             |                           |
| Aditivo  | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                     |
| RIBOFLAVINAS   | 101(i),(ii), (iii), (iv) | 8   | 2024r | BPF         |                           |
| <b>Categoría de alimentos n.º 11.4</b>                         |                          | <b>Otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar)</b>   |       |             |                           |
| 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         |                           |
| <b>Categoría de alimentos n.º 12.6.1</b>                       |                          | <b>Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)</b>  |       |             |                           |
| Aditivo  | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                     |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO | 476                      | 8   | 2024r | 5 000 mg/kg | Rev594                    |
| <b>Categoría de alimentos n.º 14.1.2</b>                       |                          | <b>Zumos (jugos) de frutas y hortalizas</b>   |       |             |                           |
| Aditivo  | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                     |
| DIMETIL DICARBONATO  | 242                      | 5/8   | 2024  | 250 mg/kg   | XS247                     |
| <b>Categoría de alimentos n.º 14.1.3</b>                       |                          | <b>Néctares de frutas y hortalizas</b>  |       |             |                           |
| Aditivo  | SIN                      | Trámite   | Año   | Nivel máx.  | Notas                     |
| DIMETIL DICARBONATO  | 242                      | 5/8   | 2024  | 250 mg/kg   | XS247                     |
| <b>Categoría de alimentos n.º 14.1.4</b>                       |                          | <b>Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas</b>            |       |             |                           |
| 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 <b>como antiespumante exclusivamente</b> 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).  |
| <b>Nota XS143</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los dátiles (CXS 143-1985).</u></b>   |
| <b>Nota XS153</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el maíz (CXS 153-1985).</u></b>   |
| <b>Nota XS169</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el mijo perla en grano entero y decortinado (CXS 169-1989).</u></b>                             |
| <b>Nota XS172</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el sorgo en grano (CXS 172-1989).</u></b>   |
| <b>Nota XS199</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el trigo y el trigo duro (CXS 199-1995).</u></b>  |
| <b>Nota XS201</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la avena (CXS 201-1995).</u></b>  |
| <b>Nota XS330</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para las berenjenas (CXS 330-2018).</u></b>  |
| <b>Nota XS333</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la quinua (CXS 333-2019).</u></b>   |
| <b>Nota XS212</b> | <b><u>Excluidos los productos correspondientes a la Norma para los azúcares (CXS 212-1999).</u></b>  |
| <b>App4A</b>      | <b><u>Excepto para el uso en productos en lonchas, en trozos, desmenuzados o rallados en dosis de 3 000 mg/kg.</u></b>   |
| <b>App4C</b>      | <b><u>Para uso con arreglo a los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL9-1987).</u></b>                         |
| <b>App4D</b>      | <b><u>Para uso exclusivamente en arroz enriquecido con nutrientes.</u></b>   |
| <b>App4E</b>      | <b><u>Para uso exclusivamente en productos enriquecidos con nutrientes.</u></b>  |
| <b>Rev594</b>     | <b><u>Excepto para el uso en salsas emulsionadas y salsas para mojar con un contenido de grasa &gt;20 %, en dosis de 8 000 mg/kg.</u></b>                      |
| <b>App4G</b>      | <b><u>Para uso exclusivamente en bebidas a base de frutas, incluidas las bebidas con sabor a fruta.</u></b>  |
| <b>Rev600</b>     | <b><u>Para uso en dulces y golosinas lácteas congeladas a una dosis máxima de uso de 400 mg/kg.</u></b>  |
| <b>Rev599</b>     | <b><u>Para uso en dulces y golosinas no lácteas congeladas a una dosis máxima de uso de 400 mg/kg.</u></b>   |

#### **Disposiciones del Apéndice 5 del documento CX/FA 24/54/7**

| <b>Categoría de alimentos n.º 12.9.1</b> |         | <b>Pasta de soja fermentada (p. ej., miso)</b> |      |             |       |
|--|---------|--|------|-------------|-------|
| Aditivo                                  | SIN     | Trámite  | Año  | Nivel máx.  | Notas |
| BENZOATOS                                | 210-213 | 5/8  | 2024 | 1 000 mg/kg | 13    |

| <b>Categoría de alimentos n.º 12.9.2</b> |         | <b>Salsa de soja</b> |      |             |       |
|--|---------|----------------------|------|-------------|-------|
| 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).

## Apéndice VIII

**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**

| <b>N.º de categoría de alimentos</b>      |          | <b>07.0</b>   | <b>Productos de panadería</b>   |              |       |
|---|----------|---------------|---|--------------|-------|
| Aditivo                                   | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| AMARANTO                                  | 123      | 7             |   | 300 mg/kg    |       |
| CARAMELO II -<br>CARAMELO AL SULFITO      | 150b     | 4             |   | 50 000 mg/kg |       |
| TARTRACINA                                | 102      | 7             |   | 300 mg/kg    |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>      |          | <b>07.1.1</b> | <b>Panes y panecillos</b>   |              |       |
| Aditivo                                   | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE<br>NORBIXINA | 160b(ii) | 4             |   | 200 mg/kg    | 185   |
| CURCUMINA                                 | 100(i)   | 4             |   | 500 mg/kg    |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>      |          | <b>07.1.2</b> | <b>“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces</b>  |              |       |
| Aditivo                                   | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| ZEAXANTINA, SINTÉTICA                     | 161h(i)  | 4             |   | 50 mg/kg     |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>      |          | <b>07.2</b>   | <b>Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas</b>  |              |       |
| 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    |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>      |          | <b>07.2.1</b> | <b>Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)</b>  |              |       |
| Aditivo                                   | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 2             |   | 100 mg/kg    | 8     |
| EXTRACTO DE PÁPRIKA                       | 160c(ii) | 2             |   | 90 mg/kg     | 39    |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>      |          | <b>07.2.2</b> | <b>Otros productos de panadería fina (p. ej. “donuts”, panecillos dulces, “scones” [bollos ingleses] y “muffins”)</b> |              |       |
| Aditivo                                   | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 2             |   | 100 mg/kg    | 8     |
| EXTRACTO DE PÁPRIKA                       | 160c(ii) | 2             |   | 90 mg/kg     | 39    |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>      |          | <b>07.2.3</b> | <b>Mezclas para panadería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)</b>  |              |       |
| Aditivo                                   | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTOS DE ANNATO,<br>BASE DE BIXINA    | 160b(i)  | 4             |   | 25 mg/kg     | 8     |

|  |          |               |   |               |       |
|--|----------|---------------|---|---------------|-------|
| EXTRACTO DE PÁPRIKA                    | 160c(ii) | 2             |   | 200 mg/kg     | 39    |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.1.2</b> | <b>Sucedáneos de la sal</b>   |               |       |
| Aditivo                                | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo  | Notas |
| CARAMELO I - CARAMELO PURO             | 150a     | 4             |   | BPF           |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.2</b>   | <b>Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)</b> |               |       |
| 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 |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.2.1</b> | <b>Hierbas aromáticas y especias</b>  |               |       |
| 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     |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.2.2</b> | <b>Aderezos y condimentos</b>   |               |       |
| 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     |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.4</b>   | <b>Mostazas</b>   |               |       |
| Aditivo                                | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo  | Notas |
| LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>       | 161b(i)  | 4             |   | 300 mg/kg     |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.5</b>   | <b>Sopas y caldos</b>   |               |       |
| 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      |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.5.1</b> | <b>Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados</b>          |               |       |
| Aditivo                                | SIN      | Trámite       | Año   | Nivel máximo  | Notas |
| EXTRACTO DE PÁPRIKA                    | 160c(ii) | 2             |   | 40 mg/kg      | 39    |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.5.2 Mezclas para sopas y caldos</b>   |     |              |       |
|--|----------|---|-----|--------------|-------|
| Aditivo                                | SIN      | Trámite   | Año | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTO DE PÁPRIKA                    | 160c(ii) | 2   |     | 500 mg/kg    | 39    |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.6 Salsas y productos análogos</b>   |     |              |       |
| Aditivo                                | SIN      | Trámite   | Año | Nivel máximo | Notas |
| LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>       | 161b(i)  | 4   |     | 500 mg/kg    | 92    |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)</b>   |     |              |       |
| Aditivo                                | SIN      | Trámite   | Año | Nivel máximo | Notas |
| ZEAXANTINA, SINTÉTICA                  | 161h(i)  | 4   |     | 50 mg/kg     |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.6.2 Salsas no emulsionadas (p. ej., “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata [crema] y salsa “gravy”)</b>   |     |              |       |
| 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     |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>12.6.3 Mezclas para salsas y “gravies”</b>   |     |              |       |
| Aditivo                                | SIN      | Trámite   | Año | Nivel máximo | Notas |
| LICOPENO, TOMATE                       | 160d(ii) | 3   |     | 5 000 mg/kg  |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>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</b> |     |              |       |
| Aditivo                                | SIN      | Trámite   | Año | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA | 160b(ii) | 4   |     | 50 mg/kg     | 185   |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)</b>   |     |              |       |
| 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     |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso</b>  |     |              |       |
| 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**

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |          | <b>14.2.3 Vinos de uva</b> |     |              |       |
|--------------------------------------|----------|----------------------------|-----|--------------|-------|
| 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            | 476      | 7                          |     | 1 000 mg/kg  |       |
| ÁCIDO RICINOLÉICO                    |          |                            |     |              |       |
| INTERESTERIFICADO                    |          |                            |     |              |       |
| ESTEARATO DE POLIOXIETILENO          | 430, 431 | 7                          |     | BPF          |       |
| PROTEASA DE <i>ASPERGILLUS</i>       | 1101(i)  | 7                          |     | BPF          |       |
| <i>ORYZAE VAR.</i>                   |          |                            |     |              |       |
| 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  |       |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |          | <b>14.2.3.1 Vino de uva no espumoso</b> |     |              |       |
|--------------------------------------|----------|---|-----|--------------|-------|
| Aditivo                              | SIN      | Trámite                                 | Año | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE         | 160b(ii) | 4                                       |     | 10 mg/kg     | 185   |
| NORBIXINA                            |          |   |     |              |       |
| CURCUMINA                            | 100(i)   | 4                                       |     | 200 mg/kg    |       |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |          | <b>14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos</b> |     |              |       |
|--------------------------------------|----------|--|-----|--------------|-------|
| Aditivo                              | SIN      | Trámite  | Año | Nivel máximo | Notas |
| EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE         | 160b(ii) | 4  |     | 10 mg/kg     | 185   |
| NORBIXINA                            |          |  |     |              |       |
| ROJO DE REMOLACHA                    | 162      | 7  |     | BPF          |       |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |           | <b>14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos</b> |     |              |       |
|--------------------------------------|-----------|--|-----|--------------|-------|
| 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          |       |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b>   |          | <b>14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce</b> |     |              |       |
|--|----------|---|-----|--------------|-------|
| 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

| <b>N.º de categoría de alimentos</b>  |               | <b>01.6.1 Queso no madurado</b> |     |              |               |
|---------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----|--------------|---------------|
| 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 |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |               | <b>01.6.2 Queso madurado</b> |     |              |   |
|--------------------------------------|---------------|------------------------------|-----|--------------|---|
| Aditivo                              | SIN           | Trámite                      | Año | Nivel máximo | Notas                                     |
| SORBATOS                             | 200, 202, 203 | 2                            |     | 3 000 mg/kg  | 42, 499, XS208, XS274, XS276, XS277 y 595 |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b>  |     | <b>01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza</b> |     |              |  |
|---------------------------------------|-----|---|-----|--------------|--|
| 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 |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |                           | <b>04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie</b> |     |              |        |
|--------------------------------------|---------------------------|--|-----|--------------|--------|
| Aditivo                              | SIN                       | Trámite  | Año | Nivel máximo | Notas  |
| RIBOFLAVINAS                         | 101(i), (ii), (iii), (iv) | 2  |     | BPF          | 4 y 16 |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |      | <b>04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas</b> |     |              |       |
|--------------------------------------|------|--|-----|--------------|-------|
| Aditivo                              | SIN  | Trámite  | Año | Nivel máximo | Notas |
| POLIDIMETILSILOXANO                  | 900a | 2  |     | 30 mg/kg     | 602   |

| <b>N.º de categoría de alimentos</b> |                           | <b>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</b> |     |              |        |
|--------------------------------------|---------------------------|--|-----|--------------|--------|
| 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 |



| <b>N.º de categoría de alimentos</b>                                |                           | <b>10.1</b>   | <b>Huevos frescos</b>   |              |       |
|---|---------------------------|---------------|---|--------------|-------|
| Aditivo   | SIN                       | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| RIBOFLAVINAS  | 101(i), (ii), (iii), (iv) | 2             |   | BPF          | 4     |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>                                |                           | <b>11.3</b>   | <b>Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3</b> |              |       |
| Aditivo   | SIN                       | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| RIBOFLAVINAS  | 101(i), (ii), (iii), (iv) | 2             |   | BPF          |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>                                |                           | <b>11.4</b>   | <b>Otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar)</b>   |              |       |
| Aditivo   | SIN                       | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| RIBOFLAVINAS  | 101(i), (ii), (iii), (iv) | 2             |   | BPF          |       |
| <b>N.º de categoría de alimentos</b>                                |                           | <b>12.6.1</b> | <b>Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)</b>  |              |       |
| Aditivo   | SIN                       | Trámite       | Año   | Nivel máximo | Notas |
| ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE<br>ÁCIDO RICINOLÉICO<br>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 <i>surimi</i> 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 adoptadas<sup>1</sup> 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  |
|------------------------------|--|--------------|---|----------|------|
| <b>ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL</b> |  |              |   |          |      |
| 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          | <del>XS294</del>  | 2        |      |
| <b>LACTATO DE CALCIO</b>     |  |              |   |          |      |
| 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 |

<sup>1</sup> 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, <b>XS294</b> | 2        |      |
| <b>ÁCIDO CÍTRICO</b> |  |  |                  |          |      |
| 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  | <b>XS294</b>     | 2        |      |

| <b>GUANILATO DISÓDICO, 5'-</b>       |  |                                       |                       |          |      |
|--------------------------------------|--|---------------------------------------|-----------------------|----------|------|
| 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, <del>XS294</del> | 2        |      |
| <b>INOSINATO DISÓDICO, 5'-</b>       |  |                                       |                       |          |      |
| 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, <del>XS294</del> | 2        |      |
| <b>RIBONUCLEÓTIDOS DISÓDICOS, 5'</b> |  |                                       |                       |          |      |
| 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, <del>XS294</del>               | 2   |      |
| <b>ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-</b>    |  |                                |                                     |   |      |
| 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                            | <del>XS294</del>                    | 2   |      |
| <b>ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO</b> |  |                                |                                     |   |      |
| SIN 1422                              |  | Adipato de dialmidón acetilado |                                     | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante |      |
| 13.1.2                                | Preparados de continuación   | 5 000 mg/kg                    | 150, 285, 292, <del>381</del> y 551 | 2   |      |

| <b>FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO</b> |   |             |  |   |  |
|---------------------------------------|---|-------------|--|---|--|
| SIN 1414                              | Fosfato de dialmidón acetilado  |             | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante  |   |  |
| 13.1.1                                | Preparados para lactantes   | 5 000 mg/kg | 150, 285, 292, <del>384</del> y 551  | 2 |  |
| 13.1.2                                | Preparados de continuación  | 5 000 mg/kg | 150, 285, 292, <del>384</del> y 551  | 2 |  |
| 13.1.3                                | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 5 000 mg/kg | 150, 285, 292, <del>384</del> y 551  | 2 |  |
| <b>ÁCIDO ASCÓRBICO, L-</b>            |   |             |  |   |  |
| 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, <del>384</del> y 551   | 2 |  |
| <b>ÉSTERES DE ASCORBILO</b>           |   |             |  |   |  |
| 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, <del>384</del> y 551  | 2 |  |
| 13.1.2                                | Preparados de continuación  | 50 mg/kg    | 187, 315, <del>384</del> y 551   | 2 |  |
| 13.1.3                                | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 10 mg/kg    | 187, <del>384</del> y 551  | 2 |  |
| <b>ASCORBATO DE CALCIO</b>            |   |             |  |   |  |
| SIN 302                               | Ascorbato de calcio   |             | Clase funcional: antioxidante  |   |  |
| 13.1.2                                | Preparados de continuación  | 50 mg/kg    | 315, 317, <del>384</del> y 551   | 2 |  |
| <b>HIDRÓXIDO DE CALCIO</b>            |   |             |  |   |  |
| SIN 526                               | Hidróxido de calcio   |             | Clase funcional: regulador de acidez, agente endurecedor   |   |  |
| 13.1.1                                | Preparados para lactantes   | 2 000 mg/kg | 55, <del>384</del> y 551   | 2 |  |
| 13.1.2                                | Preparados de continuación  | BPF         | <del>384</del> y 551   | 2 |  |
| 13.1.3                                | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg | 55, <del>384</del> y 551   | 2 |  |
| <b>GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO</b>  |   |             |  |   |  |
| SIN 410                               | Goma de semillas de algarrobo   |             | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante  |   |  |
| 13.1.1                                | Preparados para lactantes   | 1 000 mg/kg | <del>384</del> y 551   | 2 |  |
| 13.1.2                                | Preparados de continuación  | 1 000 mg/kg | <del>384</del> y 551   | 2 |  |

|   |   |             |                                     |  |  |
|---|---|-------------|-------------------------------------|--|--|
| 13.1.3  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 1 000 mg/kg | <del>381</del> y 551                | 2  |  |
| <b>CARRAGENINA</b>                                      |   |             |                                     |  |  |
| 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   | <del>381</del> , 584 y 551          | 2  |  |
| 13.1.2  | Preparados de continuación  | 300 mg/kg   | 151, 328, 329, <del>381</del> y 551 | 2  |  |
| 13.1.3  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 300 mg/kg   | <del>381</del> , 584 y 551          | 2  |  |
| <b>ÁCIDO CÍTRICO</b>                                    |   |             |                                     |  |  |
| SIN 330   | Ácido cítrico   |             |                                     | Clase funcional: regulador de acidez, antioxidante, agente de retención de color, secuestrante   |  |
| 13.1.1  | Preparados para lactantes   | BPF         | <del>381</del> y 551                | 2  |  |
| 13.1.2  | Preparados de continuación  | BPF         | <del>381</del> y 551                | 2  |  |
| 13.1.3  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPF         | <del>381</del> y 551                | 2  |  |
| <b>ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL</b> |   |             |                                     |  |  |
| 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, <del>381</del> y 551           | 2  |  |
| 13.1.3  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 9 000 mg/kg | 380, <del>381</del> y 551           | 2  |  |
| <b>FOSFATO DE DIALMIDÓN</b>                             |   |             |                                     |  |  |
| SIN 1412  | Fosfato de dialmidón  |             |                                     | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante  |  |
| 13.1.1  | Preparados para lactantes   | 5 000 mg/kg | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551 | 2  |  |
| 13.1.2  | Preparados de continuación  | 5 000 mg/kg | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551 | 2  |  |
| 13.1.3  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 5 000 mg/kg | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551 | 2  |  |
| <b>GOMA GUAR</b>  |   |             |                                     |  |  |
| SIN 412   | Goma guar   |             |                                     | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante  |  |
| 13.1.1  | Preparados para lactantes   | 1 000 mg/kg | 14, <del>381</del> y 551            | 2  |  |
| 13.1.2  | Preparados de continuación  | 1 000 mg/kg | <del>381</del> y 551                | 2  |  |



|                                      |   |             |                                     |  |  |
|--------------------------------------|---|-------------|-------------------------------------|--|--|
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 1 000 mg/kg | 14, <del>381</del> y 551            | 2  |  |
| <b>GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)</b> |   |             |                                     |  |  |
| 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    | <del>381</del> , 598 y 551          | 2  |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | 10 mg/kg    | <del>381</del> , 598 y 551          | 2  |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 10 mg/kg    | <del>381</del> , 598 y 551          | 2  |  |
| <b>ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO</b>      |   |             |                                     |  |  |
| SIN 1440                             | Almidón hidroxipropilado  |             |                                     | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante  |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | 5 000 mg/kg | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551 | 2  |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 5 000 mg/kg | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551 | 2  |  |
| <b>ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-</b>   |   |             |                                     |  |  |
| SIN 270                              | Ácido láctico, L-, D- y DL-   |             |                                     | Clase funcional: regulador de acidez   |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | BPF         | 83, <del>381</del> y 551            | 2  |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | BPF         | 83, <del>381</del> y 551            | 2  |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPF         | 83, <del>381</del> y 551            | 2  |  |
| <b>LECITINA</b>                      |   |             |                                     |  |  |
| SIN 322(i)                           | Lecitina  |             |                                     | Clase funcional: antioxidante, emulsionante  |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | 5 000 mg/kg | <del>381</del> , 585 y 551          | 2  |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | 5 000 mg/kg | <del>381</del> y 551                | 2  |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 5 000 mg/kg | <del>381</del> , 585 y 551          | 2  |  |
| <b>MANITOL</b>                       |   |             |                                     |  |  |
| SIN 421                              | Manitol   |             |                                     | Clase funcional: antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante                       |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | 10 mg/kg    | <del>381</del> , 589 y 551          | 2  |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | 10 mg/kg    | <del>381</del> , 589 y 551          | 2  |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos                            | 10 mg/kg    | <del>381</del> , 589 y 551          | 2  |  |

|  |   |              |   |   |  |
|--|---|--------------|---|---|--|
|  | destinados a los lactantes  |              |   |   |  |
| <b>MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS</b>  |   |              |   |   |  |
| 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  | <del>381</del> , 585 y 551  | 2 |  |
| 13.1.2   | Preparados de continuación  | 4 000 mg/kg  | <del>381</del> y 551  | 2 |  |
| 13.1.3   | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 4 000 mg/kg  | <del>381</del> , 585 y 551  | 2 |  |
| <b>PECTINAS</b>  |   |              |   |   |  |
| SIN 440  | Pectinas  |              | Clase funcional: emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante   |   |  |
| 13.1.2   | Preparados de continuación  | 10 000 mg/kg | <del>381</del> y 551  | 2 |  |
| 13.1.3   | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg  | 14, <del>381</del> y 551  | 2 |  |
| <b>FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO</b>  |   |              |   |   |  |
| SIN 1413   | Fosfato de dialmidón fosfatado  |              | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante   |   |  |
| 13.1.1   | Preparados para lactantes   | 5 000 mg/kg  | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551   | 2 |  |
| 13.1.2   | Preparados de continuación  | 5 000 mg/kg  | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551   | 2 |  |
| 13.1.3   | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 5 000 mg/kg  | 150, 284, 292, <del>381</del> y 551   | 2 |  |
| <b>FOSFATOS</b>  |   |              |   |   |  |
| 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, <del>381</del> , 586, 587 y 551  | 2 |  |
| 13.1.3   | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 450 mg/kg    | 33, 230, <del>381</del> , 586, 587 y 551  | 2 |  |
| <b>CARBONATO DE POTASIO</b>  |   |              |   |   |  |
| SIN 501(i)   | Carbonato de potasio  |              | Clase funcional: regulador de acidez, estabilizador   |   |  |
| 13.1.1   | Preparados para lactantes   | 2 000 mg/kg  | 55, <del>381</del> y 551  | 2 |  |
| 13.1.2   | Preparados de continuación  | BPF          | <del>381</del> y 551  | 2 |  |

|                                      |   |             |                                       |   |  |
|--------------------------------------|---|-------------|---------------------------------------|---|--|
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg | 55, <b>384</b> y 551                  | 2   |  |
| <b>CITRATO DÍACIDO DE POTASIO</b>    |   |             |                                       |   |  |
| 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, <b>384</b> y 551                  | 2   |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | BPF         | <b>384</b> y 551                      | 2   |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg | 55, <b>384</b> y 551                  | 2   |  |
| <b>HIDROGENOCARBONATO DE POTASIO</b> |   |             |                                       |   |  |
| SIN 501(ii)                          | Hidrogenocarbonato de potasio   |             |                                       | Clase funcional: regulador de acidez, gasificante, estabilizador                    |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | 2 000 mg/kg | 55, <b>384</b> y 551                  | 2   |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | BPF         | <b>384</b> y 551                      | 2   |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg | 55, <b>384</b> y 551                  | 2   |  |
| <b>HIDRÓXIDO DE POTASIO</b>          |   |             |                                       |   |  |
| SIN 525                              | Hidróxido de potasio  |             |                                       | Clase funcional: regulador de acidez  |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | 2 000 mg/kg | 55, <b>384</b> y 551                  | 2   |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | BPF         | <b>384</b> y 551                      | 2   |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg | 55, <b>384</b> y 551                  | 2   |  |
| <b>DIÓXIDO DE SILICIO, AMORFO</b>    |   |             |                                       |   |  |
| SIN 551                              | Dióxido de silicio, amorfo  |             |                                       | Clase funcional: antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte                   |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | 10 mg/kg    | <b>384</b> , 589 y 551                | 2   |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | 10 mg/kg    | <b>384</b> , 589 y 551                | 2   |  |
| 13.1.3                               | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 10 mg/kg    | <b>384</b> , 589 y 551                | 2   |  |
| <b>ASCORBATO DE SODIO</b>            |   |             |                                       |   |  |
| SIN 301                              | Ascorbato de sodio  |             |                                       | Clase funcional: antioxidante   |  |
| 13.1.1                               | Preparados para lactantes   | 75 mg/kg    | 83, <b>384</b> , 591 y 551            | 2   |  |
| 13.1.2                               | Preparados de continuación  | 50 mg/kg    | 315, 316, 317, <b>384</b> , 581 y 551 | 2   |  |

|   |   |              |                                 |  |  |
|---|---|--------------|---------------------------------|--|--|
| 13.1.3                                  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 75 mg/kg     | 83, <del>384</del> , 591 y 551  | 2  |  |
| <b>CARBONATO DE SODIO</b>               |   |              |                                 |  |  |
| 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, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| 13.1.2                                  | Preparados de continuación  | BPF          | 316, <del>384</del> y 551       | 2  |  |
| 13.1.3                                  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg  | 55, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| <b>CITRATO DIÁCIDO SÓDICO</b>           |   |              |                                 |  |  |
| SIN 331(i)                              | Citrato diácido sódico  |              |                                 | Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador              |  |
| 13.1.1                                  | Preparados para lactantes   | BPF          | 55, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| 13.1.2                                  | Preparados de continuación  | BPF          | 316, <del>384</del> y 551       | 2  |  |
| 13.1.3                                  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPF          | 55, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| <b>HIDROGENOCARBONATO DE SODIO</b>      |   |              |                                 |  |  |
| 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, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| 13.1.2                                  | Preparados de continuación  | BPF          | 316, <del>384</del> y 551       | 2  |  |
| 13.1.3                                  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg  | 55, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| <b>HIDRÓXIDO DE SODIO</b>               |   |              |                                 |  |  |
| SIN 524                                 | Hidróxido de sodio  |              |                                 | Clase funcional: regulador de acidez   |  |
| 13.1.1                                  | Preparados para lactantes   | 2 000 mg/kg  | 55, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| 13.1.2                                  | Preparados de continuación  | BPF          | 316, <del>384</del> y 551       | 2  |  |
| 13.1.3                                  | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 2 000 mg/kg  | 55, <del>384</del> y 551        | 2  |  |
| <b>ALMIDÓN OCTENIL SUCCINADO SÓDICO</b> |   |              |                                 |  |  |
| SIN 1450                                | Almidón octenil succinado sódico  |              |                                 | Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante  |  |
| 13.1.1                                  | Preparados para lactantes   | 20 000 mg/kg | 376, <del>384</del> , 590 y 551 | 2  |  |
| 13.1.2                                  | Preparados de continuación  | 100 mg/kg    | 316, <del>384</del> , 589 y 551 | 2  |  |

|                            |   |              |                                 |   |  |
|----------------------------|---|--------------|---------------------------------|---|--|
| 13.1.3                     | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 20 000 mg/kg | 376, <del>384</del> , 590 y 551 | 2   |  |
| <b>TOCOFEROLES</b>         |   |              |                                 |   |  |
| 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     | <del>384</del> , 416 y 551      | 2   |  |
| 13.1.2                     | Preparados de continuación  | 30 mg/kg     | <del>384</del> y 551            | 2   |  |
| 13.1.3                     | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | 10 mg/kg     | <del>384</del> , 416 y 551      | 2   |  |
| <b>CITRATO TRIPOTÁSICO</b> |   |              |                                 |   |  |
| SIN 332(ii)                | Citrato tripotásico   |              |                                 | Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador |  |
| 13.1.1                     | Preparados para lactantes   | BPF          | 55, <del>384</del> y 551        | 2   |  |
| 13.1.2                     | Preparados de continuación  | BPF          | <del>384</del> y 551            | 2   |  |
| 13.1.3                     | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPF          | 55, <del>384</del> y 551        | 2   |  |
| <b>CITRATO TRISÓDICO</b>   |   |              |                                 |   |  |
| SIN 331(iii)               | Citrato trisódico   |              |                                 | Clase funcional: regulador de acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador |  |
| 13.1.1                     | Preparados para lactantes   | BPF          | 55, <del>384</del> y 551        | 2   |  |
| 13.1.2                     | Preparados de continuación  | BPF          | 316, <del>384</del> y 551       | 2   |  |
| 13.1.3                     | Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes | BPF          | 55, <del>384</del> y 551        | 2   |  |
| <b>GOMA XANTÁN</b>         |   |              |                                 |   |  |
| 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  | <del>384</del> , 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 |
|---|---|--------------|---|---------|-----|
| <b>COPOLÍMERO DE METACRILATO BÁSICO</b> |   |              |   |         |     |
| 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       |     |
| <b>4-hexilresorcinol</b>                |   |              |   |         |     |
| 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:<br>"Exclusivamente para uso en los crustáceos"<br><br>Nueva nota:<br>"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:<br>"Exclusivamente para uso en los crustáceos"<br><br>Nueva nota:<br>"Niveles de residuos en los crustáceos <1 mg/kg" | 2       |     |
| 09.2.4.2                                | Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos   | 50 mg/l      | Nueva nota:<br>"Exclusivamente para uso en los crustáceos"<br><br>Nueva nota:<br>"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:<br>"Exclusivamente para uso en los crustáceos"  | 2       |     |

|  |  |                 |   |          |  |
|--|--|-----------------|---|----------|--|
|  | <b>moluscos, crustáceos y equinodermos</b>   |                 | <b>Nueva nota:<br/>“Niveles de residuos en los crustáceos &lt;1 mg/kg”</b>  |          |  |
| <b>09.4</b>  | <b>Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados</b> | <b>50 mg/l</b>  | <b>Nueva nota:<br/>“Exclusivamente para uso en los crustáceos”<br/><br/>Nueva nota:<br/>“Niveles de residuos en los crustáceos &lt;1 mg/kg”</b> | <b>2</b> |  |
| <b>MANOPROTEÍNAS DE LAS PAREDES CELULARES DE LAS LEVADURAS</b> |  |                 |   |          |  |
| SIN 455  | Manoproteínas de las paredes celulares de las levaduras  |                 | Clase funcional: estabilizador  |          |  |
| <b>14.2.3</b>  | <b>Vinos de uva</b>  | <b>400 mg/l</b> |   | <b>2</b> |  |
| <b>ÁCIDO METATARTÁRICO</b>                                     |  |                 |   |          |  |
| SIN 353  | Ácido metatartárico  |                 | Clase funcional: estabilizador  |          |  |
| <b>14.2.3</b>  | <b>Vinos de uva</b>  | <b>100 mg/l</b> |   | <b>2</b> |  |

**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”.**



## Apéndice X

**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 acilo</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>                            |

|                    |                                    |                                      |  |
|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
|                    |                                    | <b><u>Espesante</u></b>              | <b><u>espesante</u></b>                                |
| 516                | Sulfato de calcio                  | Regulador de la acidez               | <i>regulador de la acidez</i>                          |
|                    |                                    | <b><u>Colorante</u></b>              | <b><u>colorante</u></b>                                |
|                    |                                    | 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>                                    |
|                    |                                    | <b><u>Conservante</u></b>            | <b><u>conservante</u></b>                              |
|                    |                                    | Secuestrante                         | <i>secuestrante</i>                                    |
| <b><u>1210</u></b> | <b><u>Carbómero</u></b>            | <b><u>Aumentador del volumen</u></b> | <b><u>augmentador del volumen</u></b>                  |
|                    |                                    | <b><u>Estabilizador</u></b>          | <b><u>estabilizador</u></b>                            |
|                    |                                    | <b><u>Espesante</u></b>              | <b><u>espesante</u></b>                                |
| 1450               | Octenilsuccinato sódico de almidón | <b><u>Sustancia inerte</u></b>       | <b><u>sustancia inerte portadora de nutrientes</u></b> |
|                    |                                    | 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><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la exposición</p> <p><b>Propuesto por:</b> Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)</p> <p><b>Con apoyo de:</b> 53.<sup>a</sup> reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> No aplicable</p>   | <p><b>Base de la petición:</b> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p> | 1          |
| 2   | Palmitato de ascorbilo (SIN 304) | <p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad.</p> <p>Evaluación de la inocuidad, en particular respecto del consumo por lactantes menores de 12 semanas.</p> <p><b>Propuesto por:</b> Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Industrias Internacionales de Alimentos para Regímenes Especiales (ISDI), secretariat@isdi.org</p> | <p><b>Base de la petición:</b> El CCNFSDU acordó en su 43.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión ampliar la petición para incluir una evaluación de la inocuidad completa, en particular respecto de los lactantes menores de 12 semanas.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p>  | 1          |

| N.º | Sustancia(s)  | Información general   | Observaciones sobre la petición  | Prioridad* |
|-----|---|---|--|------------|
| 3   | Acesulfamo (SIN 950),<br>sacarinas<br>(SIN 954 i)-iv),<br>amaranto (SIN 123),<br>extractos de annato a<br>base de norbixina<br>(SIN 160b ii)) | <p><b>Tipo de petición:</b> Reevaluación de la exposición</p> <p><b>Propuesto por:</b> 52.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> No aplicable</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA)<br/>Maia Jack<br/>(mjack@americanbeverage.org)</p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Parte 1:</b> 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><b>Parte 2:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p> |            |
| 4   | Bentonita (SIN 558)  | <p><b>Tipo de petición:</b> Establecimiento de especificaciones (principales)<br/> <b>Propuesto por:</b> 52.ª reunión del CCFA<br/> <b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br/> <b>Proveedor de datos:</b> Convención de la Farmacopea de los Estados Unidos (USP)</p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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"> <li>i. revisara las especificaciones principales correspondientes a la tierra de diatomeas y el carbón activado;</li> <li>ii. evaluara los datos disponibles para poder elaborar una especificación principal para la bentonita.</li> </ul>   | 3          |
| 5   | Beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y beta-carotenos (SIN 160a i), 160a ii), 160a iii), 160a iv)) | <p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la exposición<br/> <b>Propuesto por:</b> JECFA<br/> <b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2025<br/> <b>Proveedor de datos:</b> NATCOL<br/> <a href="mailto:secretariat@natcol.org">secretariat@natcol.org</a>.</p>               | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>  | 1          |
| 6   | Extracto de zanahoria negra (SIN 163 vi))  | <p><b>Tipo de petición:</b> Pendiente de recibir los datos, caracterización e información toxicológica<br/> <b>Propuesto por:</b> JECFA</p>  | <p><b>Base de la petición:</b> 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*   |
|-----|---|--|---|--------------|
|     |   | <b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2027<br><b>Proveedor de datos:</b> NATCOL<br><a href="mailto:secretariat@natcol.org">secretariat@natcol.org</a> .  | inocuidad ni establecer especificaciones. Se requieren datos adicionales de caracterización e información toxicológica. En concreto:<br>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;<br>ii) al menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado y representativo del material objeto de comercio.<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente |              |
| 7   | Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)   | <b>Tipo de petición:</b> Pendiente de recibir los datos: datos de estudios toxicológicos en animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para el uso de preparados para lactantes.<br><b>Propuesto por:</b> JECFA<br><b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA 48)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br><b>Proveedor de datos:</b> ISDI<br><a href="mailto:secretariat@isdi.org">secretariat@isdi.org</a> . | <b>Base de la petición:</b> 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.<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente   | 1            |
| 8   | Dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480)   | <b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la exposición<br><b>Propuesto por:</b> 51.ª reunión del CCFA<br><b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA 51)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br><b>Proveedor de datos:</b> Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes (ICBA)<br>Maia Jack<br>(mjack@americanbeverage.org)  | <b>Base de la petición:</b> 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 | <b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones<br><b>Propuesto por:</b> Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI)<br><b>Con apoyo de:</b> Estados Unidos de América  | <b>Base de la petición:</b> Evaluación o reevaluación de la inocuidad, y establecimiento de especificaciones o revisión de las mismas, según corresponda.<br><i>Consúltense los cuadros de aromatizantes que figuran en el Anexo 2</i><br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.  | No aplicable |

| N.º | Sustancia(s)   | Información general   | Observaciones sobre la petición  | Prioridad*   |
|-----|--|---|--|--------------|
|     | las especificaciones; véase el Anexo 2)  | <b>Año de la petición:</b> 2019 a 2023 (CCFA 51 a CCFA 53)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2021<br><b>Proveedor de datos:</b> IOFI, Sean V. Taylor, Ph.D.<br><a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a>   |  |              |
|     | Agentes aromatizantes: (+)-carvona (n.º 380.1) y (-)-carvona (n.º 380.2)   | <b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes de la finalización de la evaluación de la exposición y la revisión de las especificaciones del JECFA<br><b>Propuesto por:</b> JECFA<br><b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA 51)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2019<br><b>Proveedor de datos:</b> Japón e IOFI<br><a href="mailto:codex@mext.go.jp">codex@mext.go.jp</a><br>Sean V. Taylor, Ph.D.<br><a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a> | <b>Base de la petición:</b> (véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Cuadro 2 del documento CX/FA 19/51/3)<br>Se necesitan datos adicionales para completar la evaluación de la exposición: <ul style="list-style-type: none"> <li>• (+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes;</li> <li>• (-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes y datos toxicológicos.</li> </ul> <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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], | <b>Tipo de petición:</b> revisar las especificaciones del JECFA<br><b>Propuesto por:</b> 51.ª reunión del CCFA<br><b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA 51)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> abril de 2019<br><b>Proveedor de datos:</b> Japón e IOFI<br><a href="mailto:codex@mext.go.jp">codex@mext.go.jp</a><br>Sean V. Taylor, Ph.D.<br><a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a>  | <b>Base de la petición:</b> (véase el documento CX/FA 19/51/4 add.2)<br>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><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b><br/>         Grupo de interés sobre el azul de gardenia (GBIG)<br/>         San-Ei Gen F.F.I., Inc. (organizador representante)<br/>         Minoru Iniwa<br/>         Correo electrónico: <a href="mailto:minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp">minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp</a><br/>         Tel.: +81-6-6333-0521<br/>         Masayuki Nishino<br/>         Correo electrónico: <a href="mailto:mnisino@saneigenffi.co.jp">mnisino@saneigenffi.co.jp</a><br/>         Tel.: +81-6-6333-0521<br/>         Riken Vitamin Co., Ltd. (organizador)<br/>         Nobuo Dotsu<br/>         Glico Nutrition Co., Ltd. (organizador)<br/>         Teruhisa Okabe</p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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><b>Tipo de petición:</b> Establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCNFSDU</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b><br/>EU Specialty Food Ingredients (EUSFI)<br/>Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica)<br/><a href="mailto:info@specialtyfoodingredients.eu">info@specialtyfoodingredients.eu</a><br/>y<br/>Biopolymer International<br/><a href="mailto:secretariat@biopolymer-international.com">secretariat@biopolymer-international.com</a><br/>(miembro de EU Specialty Food Ingredients)</p>  | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p> | 1          |
| 12  | Glucolípidos                                       | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> International Food Additives Council (IFAC)</p> <p><b>Con apoyo de:</b> Estados Unidos de América</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b><br/>Berit Dockter<br/>Directiva Superior de Asuntos Científicos y Reglamentarios<br/>Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios<br/><a href="mailto:bdockter@foodingredientfacts.org">bdockter@foodingredientfacts.org</a><br/>Robert Rankin<br/>Director Ejecutivo<br/>Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios</p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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* |
|-----|---|---|---|------------|
|     |   | <a href="mailto:rrankin@foodingredientfacts.org">rrankin@foodingredientfacts.org</a><br>Andrea Bosse<br>Directiva Superior de Asuntos<br>Reglamentarios<br>Lanxess Corporation<br><a href="mailto:Andrea.Bosse@lanxess.com">Andrea.Bosse@lanxess.com</a>  |   |            |
| 13  | Fosfatos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fosfato de sodio monobásico (SIN 339 i))</li> <li>• Fosfato de sodio dibásico (SIN 339 ii))</li> <li>• Fosfato de sodio tribásico (SIN 339 iii))</li> <li>• Dihidrogen fosfato potásico (SIN 340 i))</li> <li>• Hidrógenofosfato dipotásico (SIN 340 ii))</li> </ul> Fosfato tripotásico (SIN 340 iii)) | <b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad.<br>Evaluación de la inocuidad, en particular respecto del consumo por lactantes menores de 12 semanas.<br><b>Propuesto por:</b> CCNFSDU<br><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2025<br><b>Proveedor de datos:</b> ISDI<br><a href="mailto:Secretariat@isdi.org">Secretariat@isdi.org</a> | <b>Base de la petición:</b> 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.<br>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.<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente. | 1          |
| 14  | Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476)   | <b>Tipo de petición:</b> reevaluación de la inocuidad<br><b>Propuesto por:</b> FoodDrinkEurope<br><b>Con apoyo de:</b> Colombia; Unión Europea<br><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br><b>Proveedor de datos:</b> FoodDrinkEurope  | <b>Base de la petición:</b> 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.<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.  | 1          |
| 15  | Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 432); monooleato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 433); monopalmítico de   | <b>Tipo de petición:</b> Reevaluación de la inocuidad<br><b>Propuesto por:</b> JECFA<br><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br><b>Proveedor de datos:</b>  | <b>Base de la petición:</b> 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.<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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)<br>Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica)<br><a href="mailto:info@specialtyfoodingredients.eu">info@specialtyfoodingredients.eu</a><br>y<br>EFEMA<br><a href="mailto:info@efema.org">info@efema.org</a> .  |  |            |
| 16  | Extracto de romero (SIN 392)   | <p><b>Tipo de petición:</b> 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><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2021(CCFA 52)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedores de datos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>EU Specialty Food Ingredients (EUSFI)<br/>Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica)<br/><a href="mailto:info@specialtyfoodingredients.eu">info@specialtyfoodingredients.eu</a><br/><a href="mailto:severin.mueller@givaudan.com">severin.mueller@givaudan.com</a> o</li> <li>Intertek<br/><a href="mailto:barbara.nikiel@intertek.com">barbara.nikiel@intertek.com</a>.</li> </ol> | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p>   | 1          |
| 17  | Dióxido de silicio amorfo (SIN 551)  | <p><b>Tipo de petición:</b> 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><b>Propuesto por:</b> IFAC</p> <p><b>Con apoyo de:</b> Estados Unidos de América</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> IFAC</p>  | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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<br/>           Caroline Andersson, <a href="mailto:CAN@cefic.be">CAN@cefic.be</a><br/>           Asociación de la industria del dióxido de silicio y los silicatos amorfos sintéticos (SASSI)<br/>           Joel F. Carpenter<br/> <a href="mailto:joel.f.carpenter@gmail.com">joel.f.carpenter@gmail.com</a><br/>           Berit Dockter<br/>           Directiva Superior de Asuntos Científicos y Reglamentarios<br/>           Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios<br/> <a href="mailto:bdockter@foodingredientfacts.org">bdockter@foodingredientfacts.org</a>.<br/>           Robert Rankin<br/>           Director Ejecutivo<br/>           Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios<br/> <a href="mailto:rrankin@foodingredientfacts.org">rrankin@foodingredientfacts.org</a>.</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);<br/>           Triestearato de sorbitán (SIN 492);<br/>           Monolaurato de sorbitán (SIN 493),<br/>           Monooleato de sorbitán (SIN 494);<br/>           Monopalmitato de sorbitán (SIN 495)</p> | <p><b>Tipo de petición:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones<br/> <b>Propuesto por:</b> JECFA<br/> <b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br/> <b>Proveedor de datos:</b><br/>           EU Specialty Food Ingredients (EUSFI)<br/>           Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas (Bélgica)<br/> <a href="mailto:info@specialtyfoodingredients.eu">info@specialtyfoodingredients.eu</a> y<br/>           EFEMA <a href="mailto:info@efema.org">info@efema.org</a></p>  | <p><b>Base de la petición:</b><br/>           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”).<br/>           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.<br/> <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p> | 1          |
| 19  | <p>Glicósidos de esteviol</p>  | <p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad<br/> <b>Propuesto por:</b> International Stevia Council (ISC)<br/> <b>Con apoyo de:</b> Estados Unidos de América</p>   | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br/> <b>Proveedor de datos:</b><br/>           Brendan Naulty, Oficial comercial principal, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901<br/>           El fabricante está representado por:<br/>           Maria Teresa Scardigli, Directora Ejecutiva del ISC<br/>           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.<br/> <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p>   |            |
| 20  | Sucroglicéridos (SIN 474)                     | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la exposición<br/> <b>Propuesto por:</b> 51.ª reunión del CCFA<br/> <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA 51)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2027<br/> <b>Proveedor de datos:</b> ICBA</p>  | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Tipo de petición:</b> Pendiente de recibir los datos, evaluación de la exposición<br/> <b>Propuesto por:</b> JECFA<br/> <b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2027<br/> <b>Proveedor de datos:</b> Japón<br/> <a href="mailto:codex@mext.go.jp">codex@mext.go.jp</a></p>   | <p><b>Base de la petición:</b> 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"> <li>i. niveles de uso típicos o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios;</li> <li>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.</li> </ol> <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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p>  |            |
| 22  | Oligoésteres de la sacarosa, tipos I y II (SIN 473a) | <p><b>Tipo de petición:</b> Pendiente de recibir los datos, evaluación de la exposición</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2027</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Japón<br/><a href="mailto:codex@mext.go.jp">codex@mext.go.jp</a></p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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"> <li>i. niveles de uso típicos o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios;</li> <li>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.</li> </ul> <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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p> | 1          |
| 23  | Mezcla concentrada de tocoferol (SIN 307b)           | <p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad.</p> <p>Evaluación de la inocuidad, en particular respecto del consumo por lactantes menores de 12 semanas.</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCNFSDU</p>   | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2025<br/> <b>Proveedor de datos:</b> ISDI</p>   | <p>12 semanas. Antes de la aprobación, es preciso realizar una evaluación adecuada de la inocuidad en esta subpoblación.<br/> <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p>  |            |
| 24  | TAUMATINA II | <p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad<br/> <b>Propuesto por:</b> Consejo de Control de Calorías (CCC)<br/> <b>Con apoyo de:</b> Colombia, Estados Unidos de América<br/> <b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)<br/> <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br/> <b>Proveedor de datos:</b><br/> Karima Kendall<br/> Directora Superior de Asuntos Científicos y Nutritivos<br/> Consejo para el Control de Calorías<br/> <a href="mailto:kkendall@caloriecontrol.org">kkendall@caloriecontrol.org</a>.<br/> Robert Rankin<br/> Presidente<br/> Consejo para el Control de Calorías<br/> <a href="mailto:rrankin@caloriecontrol.org">rrankin@caloriecontrol.org</a>.<br/> Yuri Gleba<br/> Presidente Ejecutivo<br/> Nomad Bioscience GmbH<br/> <a href="mailto:gleba@nomadbioscience.com">gleba@nomadbioscience.com</a></p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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.<br/> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente.</p>  |            |
| 25  | PROPILENGLICOL (SIN 1520) | <p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad</p> <p><b>Propuesto por:</b> CCFA en su 54.ª reunión</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2024 (CCFA 54)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b></p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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><b>Tipo de petición:</b> Revisión de las especificaciones (principales)</p> <p><b>Propuesto por:</b> 52.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> USP</p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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"> <li>i. revisara las especificaciones principales correspondientes a la tierra de diatomeas y el carbón activado;</li> <li>ii. evaluara los datos disponibles para poder elaborar una especificación principal para la bentonita.</li> </ol> |



| N.º | Sustancia(s)   | Información general  | Observaciones sobre la petición   |
|-----|--|--|---|
|     |  |  | <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente   |
| 2.  | Tierra diatomácea  | <p><b>Tipo de petición:</b> Revisión de las especificaciones (principales)</p> <p><b>Propuesto por:</b> 52.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> USP</p>  | <p><b>Base de la petición:</b> 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"> <li>i. revisara las especificaciones principales correspondientes a la tierra de diatomeas y el carbón activado;</li> <li>ii. evaluara los datos disponibles para poder elaborar una especificación principal para la bentonita.</li> </ul> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>  |
| 3.  | Alfa-amilasa (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i> | <p><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b></p> | <p><b>Base de la petición:</b> El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la <math>\alpha</math>-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"> <li>• un método validado de análisis para determinar la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa, con inclusión del informe de validación;</li> <li>• una definición unitaria de la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa sobre la base del método de análisis;</li> <li>• datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b></p> | <p><b>Base de la petición:</b> El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la <math>\alpha</math>-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"> <li>• un método validado de análisis para determinar la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa, con inclusión del informe de validación;</li> <li>• una definición unitaria de la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa sobre la base del método de análisis;</li> <li>• datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p> |
| 5.  | Alfa-amilasa (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>                 | <p><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b></p> | <p><b>Base de la petición:</b> El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la <math>\alpha</math>-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"> <li>• un método validado de análisis para determinar la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa, con inclusión del informe de validación;</li> <li>• una definición unitaria de la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa sobre la base del método de análisis;</li> </ul>   |

| N.º | Sustancia(s)  | Información general  | Observaciones sobre la petición  |
|-----|---|--|--|
|     |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>  |
| 6.  | Amiloglucosidasa (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i> | <p><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b></p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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"> <li>datos sobre la digestibilidad para completar la evaluación de alergenicidad;</li> <li>un método validado de análisis para determinar la actividad de la amiloglucosidasa, con inclusión del informe de validación;</li> <li>una definición unitaria de la actividad de la amiloglucosidasa sobre la base del método de análisis;</li> <li>datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p> |
| 7.  | Asparaginasa (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>     | <p><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p>  | <p><b>Base de la petición:</b> El JECFA estableció en su 95.ª reunión una IDA temporal de “no especificada” para la <math>\alpha</math>-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><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b></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"> <li>• un método validado de análisis para determinar la actividad de la alfa-amilasa, con inclusión del informe de validación;</li> <li>• una definición unitaria de la actividad de la alfa-amilasa sobre la base del método de análisis;</li> <li>• datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p>Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>   |
| 8.  | Beta-amilasa (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i> | <p><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p> <p><b>Propuesto por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de datos:</b></p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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"> <li>• un método validado de análisis para determinar la actividad de la beta-amilasa, con inclusión del informe de validación;</li> <li>• una definición unitaria de la actividad de la beta-amilasa sobre la base del método de análisis;</li> <li>• datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <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   |
|-----|---|---|---|
|     |   |   | <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente   |
| 9.  | Proteasa de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>   | <p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad en relación con su uso como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b><br/>Atsushi Kawahara (Director General del Departamento de Garantía de la Calidad)<br/>Correo electrónico: <a href="mailto:akawahara@hbi-enzymes.com">akawahara@hbi-enzymes.com</a><br/>Tel.: (+81)79064 1201; Fax: (+81) 79064 1202</p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>  |
| 10. | Quimosina de <i>Camelus dromedaries</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>   | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2021</p> <p><b>Proveedor de datos:</b><br/>Chr-Hansen A/S<br/>Christina Westphal Christensen<br/><a href="mailto:dkchwe@chr-hansen.com">dkchwe@chr-hansen.com</a></p>  | <p><b>Base de la petición:</b> La quimosina cataliza la hidrólisis, en un sitio muy particular de la cadena de aminoácidos, de la <math>\kappa</math>-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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p> |
| 11. | Endo-1,4- $\beta$ -xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584 | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA 49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV, Sr. Olivier Maigret<br/><a href="mailto:omaigret@puratos.com">omaigret@puratos.com</a></p>  | <p><b>Base de la petición:</b> Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA 49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV, Sr. Olivier Maigret<br/>(<a href="mailto:omaigret@puratos.com">omaigret@puratos.com</a>)</p>                            | <p><b>Base de la petición:</b> Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>   |
| 13. | Glutaminasa de <i>Aspergillus niger</i>  | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2021 (CCFA 52)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b><br/>Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd.<br/>c/o: Intertek, Shahrzad Tafazoli, MSc (Eng.), MSc, PhD<br/>(+1)90554 22900 ext. 0268</p> | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>   |
| 14. | Inulasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346       | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA 49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV, Sr. Olivier Maigret<br/>(<a href="mailto:omaigret@puratos.com">omaigret@puratos.com</a>)</p>                            | <p><b>Base de la petición:</b> La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructooligosacáridos, teóricamente de todos los materiales alimenticios que naturalmente contengan inulina.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>  |
| 15. | Lactasa de <i>Bifido bacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>                | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA 49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S, Sr. Peter Hvass<br/>(<a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a>)</p>                                 | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p> |
| 16. | Fosfolipasa A2 (PLA2) de páncreas porcino expresada  | <p><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión</p>   | <p><b>Base de la petición:</b> 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>  | <b>Propuesto por:</b> JECFA<br><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024<br><b>Proveedor de datos:</b> DSM               | <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"> <li>• datos adicionales para aclarar el potencial genotóxico del concentrado enzimático PLA2;</li> <li>• datos sobre la digestibilidad de los preparados enzimáticos que contienen tanto glucoamilasa como PLA2;</li> <li>• 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;</li> <li>• información sobre la validación del método de análisis alternativo utilizado para determinar la actividad de la PLA2 (incluida una descripción del método en inglés);</li> <li>• una definición unitaria de la actividad de la PLA2 sobre la base del método de análisis alternativo;</li> <li>• datos analíticos que utilicen el método alternativo validado para un mínimo de cinco lotes distintos de todos los productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p><b>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.</b></p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p> |
| 17. | Proteasa acualisina 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG5 25520 | <b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones<br><b>Propuesto por:</b> Unión Europea<br><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA 49) | <b>Base de la petición:</b> 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   |



| N.º | Sustancia(s)   | Información general  | Observaciones sobre la petición  |
|-----|--|--|--|
|     |  | <b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2018<br><b>Proveedor de datos:</b><br>Puratos NV<br>Sr. Olivier Maigret<br><a href="mailto:omaigret@puratos.com">(<a href="mailto:omaigret@puratos.com">omaigret@puratos.com</a>)</a>   | enzima proporciona varias ventajas durante la elaboración de productos de panadería:<br>- desarrollo más rápido de la masa al hacer la mezcla;<br>- mejor elaboración de la masa en la máquina;<br>- reducción de la rigidez de la masa;<br>- mejor estructura y extensibilidad de la masa durante la elaboración o el moldeo;<br>- forma uniforme de los productos de horno;<br>- viscosidad regular de la mezcla;<br>- mayor friabilidad de ciertos productos, como el pan para hamburguesas<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente  |
| 18. | Ribonucleasa de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4                                     | <b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones: evaluación por el JECFA en su 92.ª reunión<br><b>Propuesto por:</b> JECFA<br><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> marzo de 2025<br><b>Proveedor de datos:</b> Amano Enzyme Inc.<br>Sr. Hiromichi Yoshida ( <a href="mailto:hiromichi_yoshida@amano-enzyme.com">hiromichi_yoshida@amano-enzyme.com</a> ) | <b>Base de la petición:</b> 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.<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente  |
| 19. | Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i> | <b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 95.ª reunión<br><b>Propuesto por:</b> JECFA<br><b>Año de la petición:</b> 2023 (CCFA 53)<br><b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA<br><b>Proveedor de datos:</b> Por confirmar en la 55.ª reunión del CCFA  | <b>Base de la petición:</b> 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"> <li>• un método validado de análisis para determinar la actividad de la xilanasa, con inclusión del informe de validación;</li> <li>• una definición unitaria de la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa sobre la base del método de análisis;</li> <li>• datos analíticos que utilicen el método validado para un mínimo de cinco lotes distintos de productos disponibles comercialmente.</li> </ul> Obsérvese que el JECFA solicitó recibir la información técnica antes de que finalizara 2023 para finalizar la evaluación de la inocuidad.<br><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2024 (CCFA 54)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (<a href="mailto:yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com">yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com</a>)</p>   | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>  |
| 21. | Triacilglicerol lipasa de <i>Limtongozyma cylindracea</i>                                      | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2024 (CCFA 54)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (<a href="mailto:yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com">yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com</a>)</p>   | <p><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p> |
| 22. | Transglutaminasa (EC 2.3.2.13) derivada de la cepa de <i>Streptomyces mobaraensis</i> M2020197 | <p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> China</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2024 (CCFA 54)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> 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><b>Base de la petición:</b> 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><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión</i> | 3038   | 126-14-7                         | Octaacetato de sacarosa       | III               |
| <i>Nuevo en la 54.<sup>a</sup> reunión</i> | 3811   | 20702-77-6                       | Neohesperidina dihidrocalcona | III               |
| <i>Nuevo en la 54.<sup>a</sup> reunión</i> | 4825   | 2277-20-5                        | (E)-6-Nonenal                 | I                 |
| <i>Nuevo en la 54.<sup>a</sup> reunión</i> | 4943   | 111-20-6                         | Ácido decanodioico            | I                 |
| <i>Nuevo en la 54.<sup>a</sup> reunión</i> | 4944   | 6402-36-4                        | Ácido trans-2-Dodecanodioico  | I                 |
| <i>Nuevo en la 54.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión</i> | 3557<br>(JECFA, 973) | 2111-75-3               | p-Menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)                     |                   |
| <i>Presentado al CCFA en su 43.<sup>a</sup> reunión</i> | 4074                 | 6321-45-5               | Allil valerato   |                   |
| <i>Presentado al CCFA en su 43.<sup>a</sup> reunión</i> | 4072                 | 20474-93-5              | Allil crotonato  | II                |
| <i>Presentado al CCFA en su 45.<sup>a</sup> reunión</i> | 4685                 | 7370-92-5               | (±)-6-Octahiltetrahydro-2H-piran-2-ona                     | I                 |
| <i>Presentado al CCFA en su 45.<sup>a</sup> reunión</i> | 4673                 | 7370-44-7               | delta-Hexadecalactona                                      | I                 |
| <i>Presentado al CCFA en su 45.<sup>a</sup> reunión</i> | 4682                 | 23333-91-7              | Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2H)-naftol                       | I                 |
| <i>Presentado al CCFA en su 45.<sup>a</sup> reunión</i> | 4742                 | 917750-72-2             | 1-(2-Hidroxi-4-metilciclohexil)etanona                     | III               |
| <i>Presentado al CCFA en su 45.<sup>a</sup> reunión</i> | 4687                 | 544409-58-7             | (±)-3-Hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona                      | II                |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> reunión</i> | 4842                 | 911212-28-7             | 2,4,5-Tritiooctano   | III               |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4817                 | 38634-59-2              | S-[(Metiltio)metil]tioacetato                              | I                 |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4870                 | 17564-27-1              | 2-Etil-4-metil-1,3-ditolano                                | II                |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4828                 | 729602-98-6             | 1,1-Propanoditioacetato                                    | III               |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4824                 | 1658479-63-0            | 2-(5-Isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)-etil acetato | III               |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4843                 | 1838169-65-5            | 3-(Alliditio) butan-2-uno                                  | III               |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4822                 | 61407-00-9              | 2,6-Dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopiran-3-carboxaldehído      | II                |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4823                 | 33368-82-0              | 1-Propenil 2-propenil disulfuro                            | II                |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4782                 | 1679-06-7;<br>1633-90-5 | 2(3)-Hexanetiol  | I                 |
| <i>Presentado al CCFA en su 51.<sup>a</sup> reunión</i> | 4779                 | 1416051-88-1            | (±)-2-Mercapto-5-metilheptan-4-ona                         | I                 |

|   |      |                              |  |     |
|---|------|------------------------------|--|-----|
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4792 | 548740-99-4                  | (±)-3-Mercapto-1-pentanol  | I   |
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4791 | 22236-44-8                   | 3-(Acetiltio)hexanal   | III |
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4769 | 851768-51-9                  | 5-Mercapto-5-metil-3-hexanona  | I   |
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4730 | 1241905-19-0                 | O-Etil S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato  | III |
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4734 | 1256932-15-6                 | 3-(Metiltio)-decanal   | I   |
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4733 | 1006684-20-3                 | (±)-2-Mercaptoheptan-4-ol  | III |
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4761 | 75631-91-3                   | Tioisovalerato de prenilo  | I   |
| Presentado al CCFA en su 51. <sup>a</sup> reunión | 4760 | 53626-94-1                   | Tioisobutirato de prenilo  | I   |
| Presentado al CCFA en su 45. <sup>a</sup> reunión | 4700 | 614-60-8                     | Ácido <i>o-trans</i> -cumárico   | III |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4622 | 61683-99-6                   | Piperonal propilenglicol acetal  | III |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4627 | 6414-32-0                    | Anisaldehído propilenglicol acetal   | III |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4618 | 23495-12-7                   | 2-fenoxietil propionato  | III |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4625 | 6314-97-2                    | Fenilacetaldehído dietil acetal  | I   |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4629 | 5468-05-3                    | Fenilacetaldehído propilenglicol acetal  | III |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4620 | 122-99-6                     | 2-Fenoxietanol   | III |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4619 | 92729-55-0                   | Propil 4-tert-butilfenilacetato  | I   |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4314 | 61810-55-7                   | Fenetil decanoato  | I   |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 2860 | 94-47-3                      | Fenetil benzoato   | I   |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4438 | 591-11-7                     | <i>beta</i> -Angelicalactona   | I   |
| Presentado al CCFA en su 43. <sup>a</sup> reunión | 4195 | 87-41-2                      | Ftalida  | III |
| Presentado al CCFA en su 45. <sup>a</sup> reunión | 4768 | 67936-13-4                   | 2,6,10-Trimetil-9-undecenal  | I   |
| Presentado al CCFA en su 45. <sup>a</sup> reunión | 4612 | 645-62-5                     | 2-Etil-2-hexenal   | II  |
| Presentado al CCFA en su 45. <sup>a</sup> reunión | 4616 | 13019-16-4                   | 2-Hexilidenoheptanal   | II  |
| Presentado al CCFA en su 45. <sup>a</sup> reunión | 4486 | 5694-82-6                    | Citral gliceril acetal   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4902 | 22122-36-7                   | 3-Metil-2(5 <i>H</i> )-furanona  | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4784 | 57548-36-4                   | (±)-4-Hidroxi-6-metil-2-heptanona  | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4939 | 2180135-09-3                 | S-Metil 5-(1-etoxietoxi)decanetioato   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4894 | 116229-37-9                  | 2-Mercapto-3-metil-1-butanol   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4883 | 556-27-4                     | S-Alil-L-cisteína sulfóxido  | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4935 | 98139-71-0                   | 3-Metilbutano-1,3-ditio  | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4916 | 124831-34-1                  | 2-Metil-3-buten-2-ol   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4938 | 2180135-08-2                 | S-Metil 5-(1-etoxietoxi)tetradecanetioato  | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4901 | 2097608-89-2                 | O-Etilo S-(3-metilbut-2-en-1-il)tiocarbonato   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4900 | 64580-54-7                   | Hexil propil disulfuro   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4914 | 24963-39-1                   | <i>bis</i> -(3-Metil-2-butenil)disulfuro   | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4889 | 3877-15-4                    | Metil propil sulfuro   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4930 | 159017-89-7                  | 4-Isopropoxicinnamaldehído   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4888 | 1945993-01-0;<br>828265-08-3 | Mezcla de 5-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona y<br>7-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-5-metilcroman-2-ona | III |

|   |      |                               |   |     |
|---|------|-------------------------------|---|-----|
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4892 | 4707-61-3                     | cis-2-Ácido hexilciclopropanoacético  | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4890 | 27841-22-1                    | 3- <i>p</i> -Menten-7-al  | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4928 | 554-14-3                      | 2-Metiltiofeno  | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4839 | 163460-99-9,<br>163461-01-6   | Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenocarboxialdehído   | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4813 | 1612888-42-2                  | 2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofen-2-il)etanol  | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4884 | 1569-60-4                     | 6-Metil-5-hepten-2-ol   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4827 | 6090-09-1                     | 1-(4-Metil-3-ciclohexen-1-il)-etanona   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4869 | 886449-15-6                   | 4-( <i>l</i> -Mentoxi)-2-butanona   | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4747 | 91212-78-1                    | (±)-2,5-Undecadien-1-ol   | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4913 | 18478-46-1                    | 3,7-Dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol  | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4785 | 25234-33-7                    | 2-Octil-2-dodecenal   | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4786 | 13893-39-5                    | 2-Hexil-2-decenal   | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4929 | 60857-05-8                    | 4-Metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano  | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4920 | 220462-51-9                   | 2-Etil-2-(1-pirrolilmetil)pirrol  | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4832 | 108715-62-4                   | 2-(3-Benziloxipropil)piridina   | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4829 | 616-45-5                      | 2-Pirrolidona   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4818 | 1370711-06-0                  | trans-1-etil-2-metilpropil 2-2-butenato   | I   |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4840 | 38427-80-4                    | Tetrahidronootkatona  | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4807 | 1078-95-1                     | Pinocarvil acetato  | II  |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4906 | 36687-82-8                    | <i>L</i> -Tartrato de carnitina   | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4882 | 1857330-83-9                  | <i>N</i> -(4-(Cianometil)fenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida   | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> reunión | 4899 | 1622458-34-7;<br>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. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4881 | 1857331-84-0                  | <i>N</i> -(3-Hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida   | III |
| Presentado al CCFA en su 52. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4835 | 877207-36-8                   | 2,4-Dihidroxi- <i>N</i> -[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida  | III |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4948 | 1129-69-7                     | 2-Hexilpiridina   | II  |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4958 | 2308574-23-2                  | 4-Formil-2-metoxifenil <i>l</i> -mentil glutarato   | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4959 | 301310-73-6;<br>79894-05-6    | 9-Dodecen-12-ólido  | III |

|   |      |              |   |     |
|---|------|--------------|---|-----|
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4960 | 13474-59-4   | trans-alfa Bergamotena  | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4961 | 2369713-22-2 | 4-Metiltrideca-2E,4-diental   | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4966 | 6137-11-7    | 4-Metilheptano-3-ona  | II  |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4967 | 483-76-1     | delta-Cadineno  | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> reunión | 4971 | 18794-84-8   | beta-Farneseno  | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4972 | 23060-14-2   | Dietil mercaptosucinato   | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4973 | 2411762-60-0 | 3-Mercapto-3-metil-1-pentil acetato   | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4974 | 23986-74-5   | Germacreno D >85 %  | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4977 | 65210-18-6   | 10-Hidroxi-4,8-dimetildec-4-enal  | I   |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> reunión | 4979 | 142062-38-2  | 2-(Furano-2-il)-4,6-dimetil-1,3,5-ditiazinano   | III |
| Presentado al CCFA en su 53. <sup>a</sup> 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<br>(57. <sup>a</sup> 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<br>(55. <sup>a</sup> 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<br>(57. <sup>a</sup> 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<br>(57. <sup>a</sup> 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<br>(57. <sup>a</sup> 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<br>(86. <sup>a</sup> 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<br>(59. <sup>a</sup> reunión)              | Completo | La gravedad específica no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.   |
| Antiguo              | 2467 | 1529  | 97-53-0     | Eugenol   | 2005<br>(65. <sup>a</sup> 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<br>(68. <sup>a</sup> reunión)              | Completo | El punto de fusión no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.   |
| Antiguo              | 3507 | 49    | 2050-01-3   | Isoamil isobutirato                               | 1997<br>(49. <sup>a</sup> 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:

| <b>Comité<br/>(n.º total de<br/>normas<br/>pendientes)</b> | <b>CCFA 55 -<br/>2025<br/>(n.º de<br/>normas)</b>                 | <b>CCFA 56<br/>- 2026<br/>(n.º de<br/>normas)</b> | <b>CCFA 57 -<br/>2027<br/>(n.º de<br/>normas)</b>  | <b>CCFA 58 - 2028<br/>(n.º de normas)</b>  | <b>CCFA 59 -<br/>2029<br/>(n.º de<br/>normas)</b>                  | <b>CCFA 60 -<br/>2030<br/>(n.º de<br/>normas)</b>                  |
|--|---|---|--|--|--|--|
| CCAfrica (3)   |   | 334R,<br>335R,<br><b>350R (3)</b>                 |  |  |  |  |
| CCASIA (5)   | <b>298R,<br/>301R,<br/>322R,<br/>354R, 355R<br/>(5)</b>           |   |  |  |  |  |
| CCLAC (2)  |   | 304R,<br>305R <b>(2)</b>                          |  |  |  |  |
| CCNASWP (2)  |   | 336R,<br>356R <b>(2)</b>                          |  |  |  |  |
| CCNE (4)   | <b>257R,<br/>258R,<br/>259R, 341R<br/>(4)</b>                     |   |  |  |  |  |
| CCCPC (1)  |   | <b>86 (1)</b>                                     |  |  |  |  |
| CCCPL (16)   |   |   | 153, 169, 172,<br>198, 199, 201,<br>333 <b>(7)</b>   | 154, 155, 170,<br>173, 176, 178 <b>(6)</b>   | 151, 171,<br>200 <b>(3)</b>  |  |
| CCFFP (3)  |   | 191, 292,<br>312 <b>(3)</b>                       |  |  |  |  |
| CCFFV (43)   |   |   | 182, 183, 184,<br>187, 196, 204,<br>205, 213, 214,<br>215, 216, 217<br><b>(12)</b>                       | 219, 220, 226,<br>237, 245, 246,<br>255, 299, 310,<br>316, 317, 338,<br>349 <b>(13)</b>          | 185, 186,<br>188, 197,<br>218, 224,<br>225, 238,<br>293 <b>(9)</b> | 300, 303,<br>307, 318,<br>330, 337,<br>339, 340,<br>348 <b>(9)</b> |
| CCNFSDU (2)  |   | 53, 118<br><b>(2)</b>                             |  |  |  |  |
| CCPFV (27)   |   |   | <b>17, 52, 60, 62,<br/>69, 75, 76,<br/>Norma general<br/>para la fruta<br/>mixta en<br/>conserva (8)</b> | <b>103, 177, 240,<br/>242, 254, 296,<br/>Norma general<br/>para las frutas<br/>desecadas (7)</b> | <b>38, 39, 115,<br/>131, 145,<br/>223, 241,<br/>297, 321 (9)</b>   |  |
| CCSCH (8)  | <b>342, 343,<br/>344, 345,<br/>347, 351,<br/>352, 353<br/>(8)</b> |   |  |  |  |  |
| TFFJ (1)   |   | 247 <b>(1)</b>                                    |  |  |  |  |
| <b>Total armonizadas</b>                                   | <b>17</b>   | <b>14</b>   | <b>27</b>  | <b>26</b>  | <b>21</b>  | <b>9</b>   |

## 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.

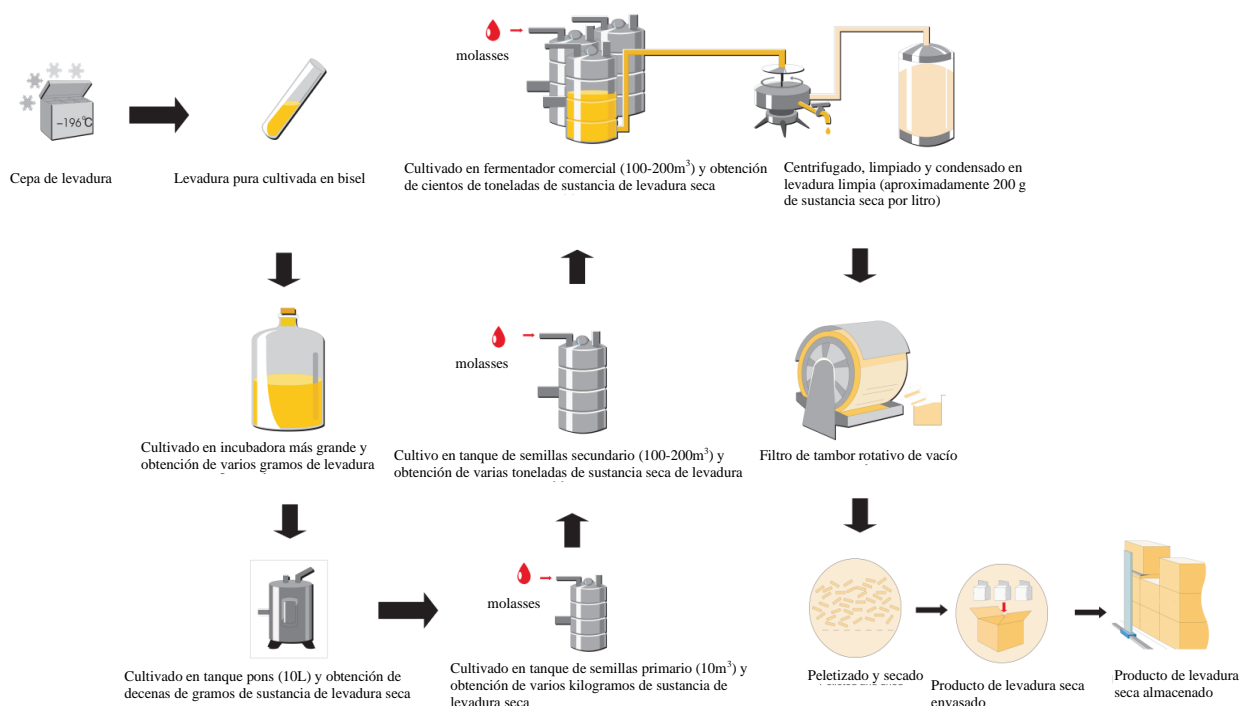


Figura 1. Ejemplo de diagrama del proceso de producción de levadura de panadería seca

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.

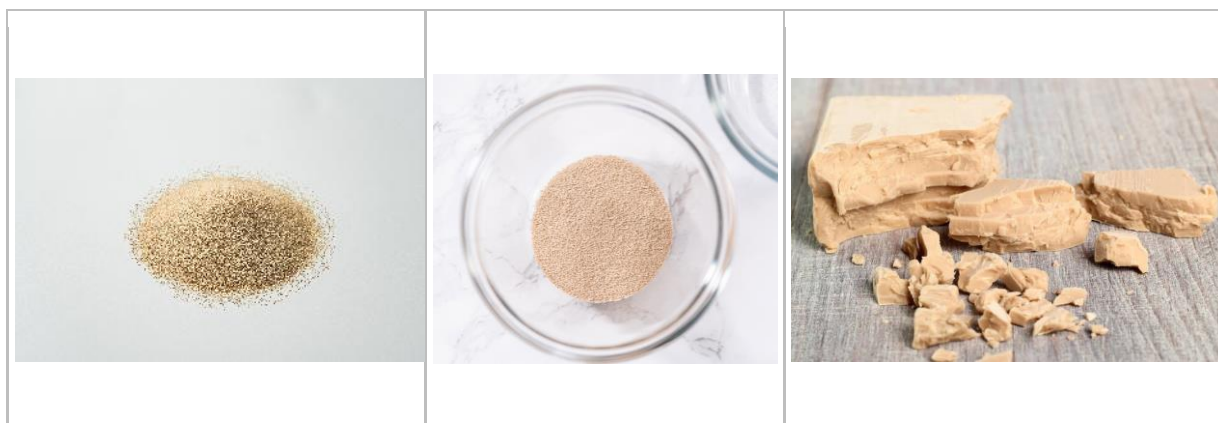


Figura 2. Parte de los productos representativos en el mercado

### 3. Pertinencia y oportunidad

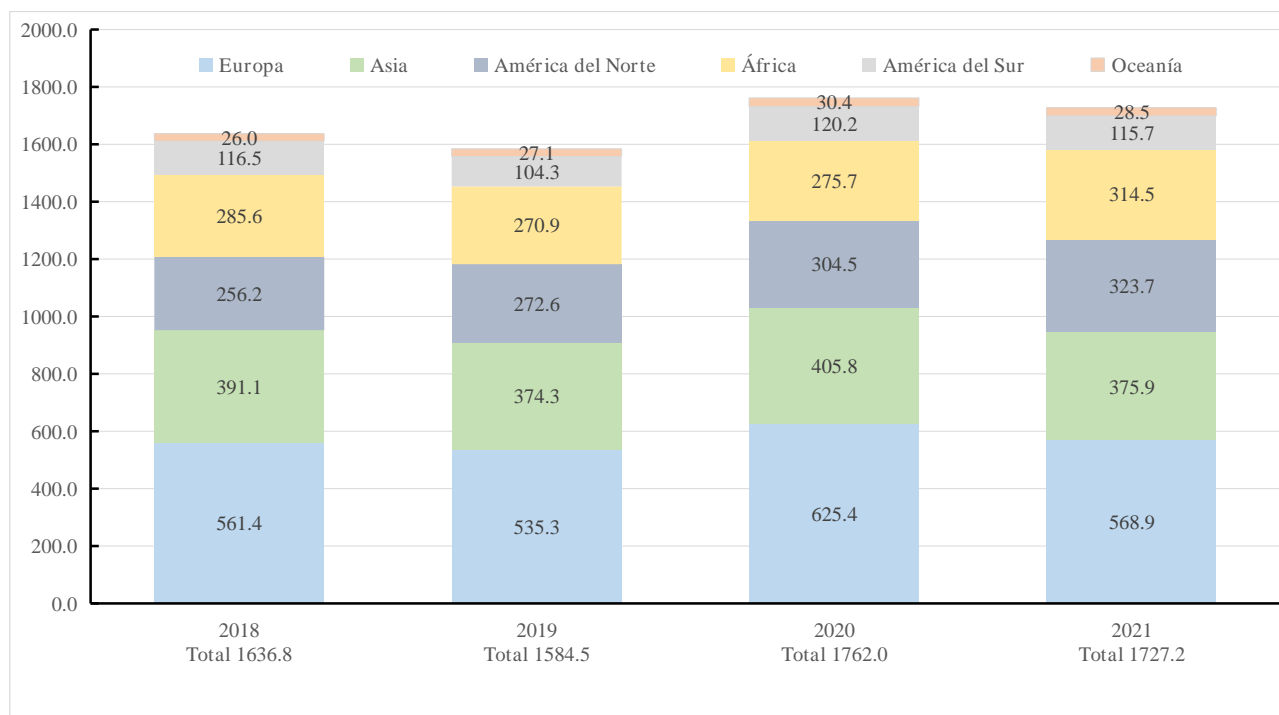
Los productos de levadura de panadería tienen amplias aplicaciones y un amplio potencial de mercado, debido a la mejora de la tecnología de fermentación y la tecnología de producción, la concentración de producción y el rendimiento unitario también se han mejorado continuamente, lo que ha promovido aún 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.

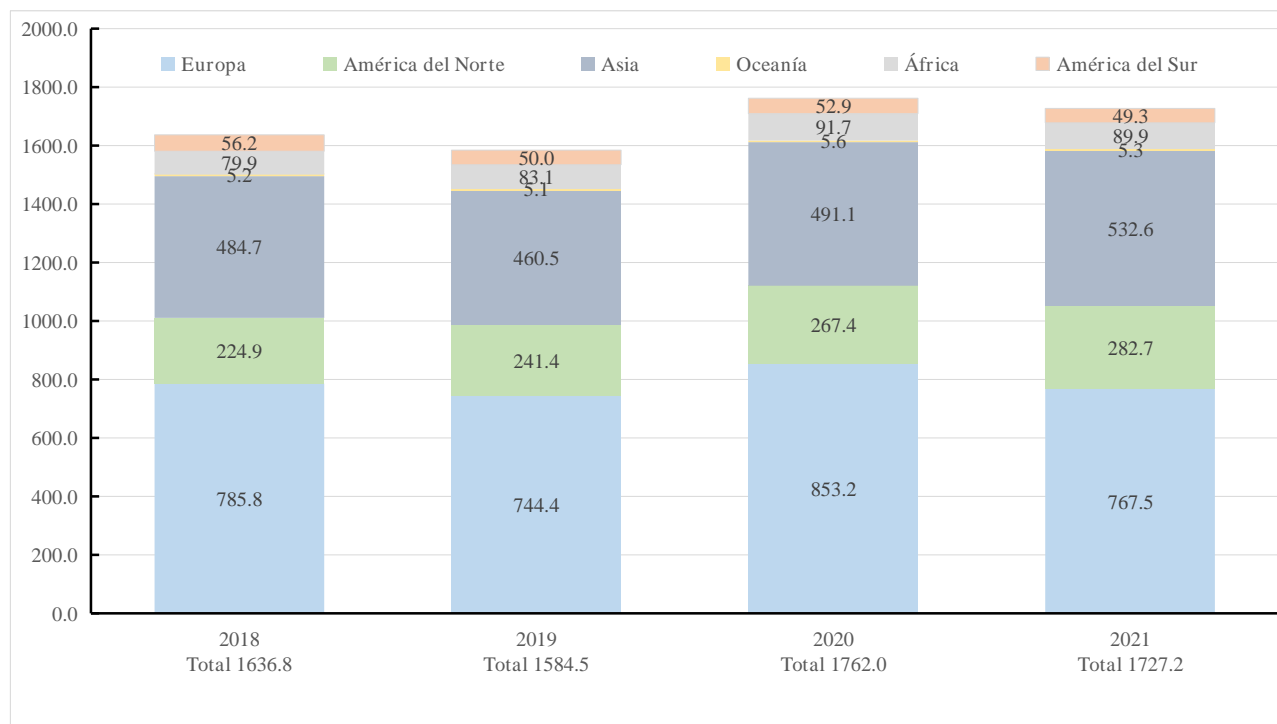
El aumento de la producción y el comercio internacional justifican la necesidad de una norma internacional sobre el producto de levadura más comercializado, es decir, la levadura de panadería, a fin de evitar la multiplicación de las normas nacionales, lo que podría dar lugar a obstáculos al comercio.

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) <sup>1</sup>

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   |

<sup>1</sup> 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.