



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

45ª reunión

Beijing, China, 18-22 de marzo de 2013

RECOMENDACIONES PARA DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LOS CUADROS 1 Y 2 QUE FIGURAN EN EL CUADRO 3 CON LA FUNCIÓN DE "REGULADOR DE LA ACIDEZ" Y ENFOQUE HORIZONTAL PARA LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LOS CUADROS 1 Y 2 QUE FIGURAN EN EL CUADRO 3 CON LA FUNCIÓN DE "EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR Y ESPESANTE"

Preparado por un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos de América, con la ayuda de Australia, Brasil, Canadá, Costa Rica, la Unión Europea, Japón, Irán, los Países Bajos, Nueva Zelandia, España, Tailandia, el Reino Unido, Biopolymer International, AIDGUM, CEFA, EFEMA, ELC, EuSalt, IAI, ICGA, ICGMA, FIL, IFAC, FIJUG, Marinalg International, OIV

Información general

1. En su 43ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) decidió examinar en su siguiente reunión las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), sobre aquellos aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con la función de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes". En el Apéndice X de REP 11/FA se presentó una lista de los aditivos del Cuadro 3 con la función técnica de "regulador de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante", con los aditivos agrupados por clase funcional.¹
2. A fin de facilitar el examen de estos grupos de aditivos alimentarios, el CCFA también acordó en su 43ª reunión adoptar un planteamiento horizontal, es decir, determinar las categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3, en las que el uso de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" se justificaba tecnológicamente y las categorías de alimentos en los que no se justificaba. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por los Estados Unidos de América, para elaborar este enfoque para uso del Grupo de trabajo basado en la presencia física (GT) sobre la NGAA a fin de recomendar la aprobación definitiva, la suspensión, o revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 respecto a los "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" que figuran en el Cuadro 3.
3. El GTe de la 44ª reunión del CCFA sobre los aditivos alimentarios preparó propuestas para el enfoque horizontal tanto para los "reguladores de la acidez" como para los "emulsionantes, estabilizadores, espesantes".² El GT de la 44ª reunión del CCFA sobre los aditivos alimentarios examinó el enfoque horizontal para "los reguladores de la acidez" propuesto por el GTe y proporcionó recomendaciones a la 44ª reunión del CCFA.³ Esas recomendaciones clasifican las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3, donde estaban los reguladores de la acidez: (i) aceptable y tecnológicamente justificado; (ii) no justificado; y (iii) deberán examinarse caso por caso. El Comité acordó: (i) suspender los trabajos sobre las disposiciones de los cuadros 1 y 2 para los aditivos enumerados en el Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez" en aquellas categorías de alimentos en las que no se justifica su uso; y (ii) que un GTe debería examinar la aplicación de las recomendaciones del GT para las categorías de alimentos en las que se justifican los reguladores de la acidez o se examinen caso por caso. El Comité no pudo deliberar sobre el enfoque horizontal para los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con la función de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" debido a las limitaciones de tiempo, y convino en que el GTe

¹ REP 11/FA, párrs. 71-72.

² CX/FA 12/44/9 Add 1.

³ FA 44/CRD 2, Apéndice 8.

debería afinar más el enfoque horizontal para el examen de los aditivos enumerados en el Cuadro 3 con la función de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes".⁴

Documento de trabajo

Observaciones generales

5. En el Apéndice 1 de este documento se presentan las observaciones generales de los miembros del GTe sobre los aditivos de los alimentos con función de "reguladores de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante" del Cuadro 3.

Reguladores de la acidez:

6. El apéndice 2 del presente documento contiene propuestas sobre:

- Las disposiciones actuales, proyectos y anteproyectos de disposiciones de los cuadros 1 y 2 para los aditivos enumerados en el Cuadro 3 con la función de "regulador de la acidez".
- El enfoque horizontal para la justificación de la utilización de reguladores de la acidez en las categorías de alimentos que no habían sido examinadas por el GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA.
- El enfoque horizontal para la justificación de la utilización de reguladores de la acidez en categorías específicas de alimentos previamente examinadas por el GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA. Éstas incluyen las categorías de alimentos a las que el GT atribuyó la justificación de la utilización de reguladores de la acidez como "caso por caso" y en las que el GTe en funciones informó que se usan reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie.
- Nota: El Apéndice 2 no contiene propuestas sobre el enfoque horizontal para la justificación del uso de reguladores de la acidez en las categorías de alimentos designadas como "se justifica" o "no se justifica" por el GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA (con la excepción de la categoría de alimentos 04.2.1.3, como se explica más arriba). La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal para la justificación del uso de reguladores de la acidez en estas categorías de alimentos se tomó como final y el GTe no la debatió.

7. Estas propuestas se basan en un enfoque de consenso que tiene en cuenta la recomendación general para la categoría de alimentos tal como se registra en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2, observaciones de los miembros del Codex y las organizaciones no gubernamentales (ONG), registradas en CX/FA 12/44/9 Add. 2, y las observaciones formuladas por los miembros del actual GTe. Estas recomendaciones se basan en un enfoque de "peso de la evidencia"; es decir, las observaciones que contengan justificaciones recibieron mayor importancia que las observaciones sin justificación.

8. Varios miembros del GTe observaron que la aplicación del enfoque horizontal podría afectar sin proponérselo a disposiciones específicas para los aditivos alimentarios con múltiples funciones. Para los aditivos alimentarios con funciones múltiples, el uso del aditivo sólo como regulador de la acidez se tuvo en cuenta en la elaboración de propuestas para la clasificación horizontal del uso justificado de reguladores de la acidez en una determinada categoría de alimentos. Por lo tanto, las propuestas que figuran en el Apéndice 2 para la clasificación horizontal de las categorías de alimentos son aplicables a la utilización de aditivos alimentarios sólo como reguladores de la acidez, y no deberían aplicarse para otra función técnica distinta de la de regulador de la acidez. Asimismo, la utilización de un aditivo alimentario con función de regulador de la acidez con un propósito técnico distinto del de regulador de la acidez no se tuvo en cuenta a la hora de proponer si el uso de la clase funcional de regulador de la acidez se justifica tecnológicamente en una determinada categoría de alimentos.

9. El Apéndice 2 se presenta en el formato de las categorías de alimentos enumerados en el Anexo al Cuadro 3. Los proyectos de disposiciones aprobados, en anteproyecto y propuestas para aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA con la función de "regulador de la acidez" figuran en la categoría correspondiente de alimentos.⁵ La organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos se refleja en la inclusión de las subcategorías en las que repercute la inclusión de una categoría de alimentos superior en el Anexo al Cuadro 3. De cada categoría de alimentos se proporciona información sobre las normas para productos que corresponden a cada categoría de alimentos y los aditivos alimentarios con función de "reguladores de la acidez" enumerados en esas normas para productos. También se presenta información sobre la decisión del GT sobre la NGAA activo en la 44ª reunión del CCFA

⁴ REP 12/FA, párrs. 94-98.

⁵ Este documento de trabajo sólo contiene disposiciones sobre los aditivos que figuran en el Anexo X de REP 11/FA.

en relación con el enfoque horizontal para los reguladores de la acidez para cada categoría de alimentos. Se aplicaron los siguientes criterios en la elaboración del Apéndice 2:

- Las subcategorías que no figuran en el Anexo al Cuadro 3, pero en las que repercute la inclusión de la categoría principal en el Anexo al Cuadro 3, se indican mediante subrayado del número de la categoría de alimentos de la subcategoría afectada.
- En varios casos en el Apéndice 2 se recomienda pasar una disposición sobre un aditivo alimentario de una categoría principal de alimentos a una subcategoría. En esos casos, la disposición original que figura en la categoría principal de alimentos se indica con ~~texto tachado~~ y la nueva disposición de la subcategoría se indica en **negritas**, sin que se señale trámite alguno en la columna Trámite/aprobada.

Emulsionantes, estabilizadores, espesantes:

10. El Apéndice 3 del presente documento contiene propuestas sobre:

- Las disposiciones aprobadas, en proyecto y anteproyecto que figuran en los cuadros 1 y 2 para los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 con las funciones de "emulsionante, estabilizador, espesante".
- El enfoque horizontal para la justificación de la utilización de emulsionantes, estabilizadores, espesantes en categorías específicas de alimentos enumerados en el Anexo al Cuadro 3.

11. Estas propuestas se basan en el consenso, con un enfoque de "constatación" y teniendo en cuenta las observaciones expuestas en el párrafo 7 sobre los reguladores de la acidez.

12. Para los aditivos alimentarios con funciones múltiples, el uso del aditivo sólo como emulsionante, estabilizador y espesante se tuvo en cuenta en la elaboración de propuestas para la clasificación horizontal del empleo justificado de emulsionantes, espesantes y estabilizadores en una determinada categoría de alimentos. Por lo tanto, las propuestas que figuran en el Apéndice 3 se aplican a la utilización de aditivos alimentarios sólo como emulsionantes, espesantes y estabilizadores, y no deberán aplicarse a la utilización de aditivos alimentarios con múltiples funciones para otra función técnica distinta que la de emulsionante, estabilizador y espesante. Asimismo, la utilización de un aditivo alimentario con función de emulsionante, estabilizador y espesante para una función técnica distinta que la de emulsionante, estabilizador y espesante no se tuvo en cuenta al proponer si el uso de las clases funcionales de emulsionantes, espesantes y estabilizadores se justifica tecnológicamente en una determinada categoría de alimentos.

13. El Apéndice 3 se presenta en el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3. Las disposiciones aprobadas, en proyecto y anteproyecto que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con la función "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" figuran en la categoría de alimentos correspondiente.⁶ La organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos se refleja en la inclusión de las subcategorías en las que repercute la enumeración de una categoría de alimentos superior en el Anexo al Cuadro 3. Para cada categoría de alimentos se proporciona información sobre las normas para productos que corresponden a cada categoría de alimentos y los aditivos alimentarios con función de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" comprendidos en las normas para productos. Los criterios utilizados para elaborar el Apéndice 3 son los mismos que los utilizados para elaborar el Apéndice 2 (véase el párrafo 9).

⁶ En este documento de trabajo sólo se incluyen disposiciones sobre los aditivos que figuran en el Anexo X de REP 11/FA.

Apéndice 1: Observaciones generales de los miembros del GTe

Unión Europea (UE):

Observaciones generales sobre el uso de reguladores de la acidez en las categorías de los vinos (a saber: 14.2.3 , 14.2.3.1 , 14.2.3.2 y 14.2.3.3)

El grupo de trabajo sobre la NGAA, activo durante 44ª reunión del CCFA, decidió examinar los reguladores de la acidez "caso por caso" en la categoría 14.2.3. La UE se opone firmemente a la propuesta de la segunda circular de cambiar la categoría 14.2.3 y sus subcategorías a "se justifica". El vino es un producto muy específico, muy reglamentado, cuyos factores de calidad son esenciales para su identidad. Algunos aditivos (los reguladores de la acidez, los estabilizadores y los espesantes) repercuten la característica de calidad de los vinos, otros pueden utilizarse como coadyuvantes de elaboración y algunos tienen también otras funciones tecnológicas. Por lo tanto, los reguladores de la acidez, así como los estabilizadores y los espesantes han de considerarse caso por caso en la categoría 14.2.3 y sus subcategorías. Los emulsionantes en general no se justifican en el vino.

Por otra parte, la categoría de alimentos "vinos de uva" (14.2.3) se identifica en la NGAA como el vino según la definición del *Código internacional de prácticas enológicas*, establecido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (nota 87 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, CODEX STAN 192-1995). El *Código internacional de prácticas enológicas* corresponde a una norma para producto. La UE recomienda vivamente que la lista de aditivos que figuran en la NGAA sea congruente con los aditivos enumerados en el *Código internacional de prácticas enológicas* a fin de evitar que haya dos normas internacionales divergentes. Por último, la UE está a favor de la elaboración de una norma del Codex para categorías de vinos que se base en las disposiciones que figuran en el *Código internacional de prácticas enológicas* de la OIV.

Justificación tecnológica

La UE recomienda vivamente que se incluya la justificación tecnológica en los documentos finales que se presenten a la Secretaría del Codex. Ello facilitaría el debate en el grupo de trabajo basado en la presencia física.

Japón:

Categoría de alimentos núm. 01.1.1.1 Leche (natural)

El Japón no está de acuerdo en que se establezcan disposiciones sobre aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos. En Japón la leche (no se utilizan aditivos alimentarios) se distingue de los productos lácteos que contienen aditivos alimentarios. Para garantizar la congruencia con la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), Japón propone que se establezca una nueva subcategoría de productos lácteos que puedan contener aditivos alimentarios.

(Justificación)

De acuerdo con la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), las definiciones del término "leche" y "productos lácteos" son las siguientes:

"La *leche* es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior."

"*Producto lácteo* es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración."

Teniendo en cuenta esta definición, la leche que contiene aditivos alimentarios no se ajusta a la definición de "leche", sino a la de "productos lácteos". Por lo tanto, no se deberán establecer disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 01.1.1.1 y se deberá establecer la nueva subcategoría de los productos lácteos.

España:

Como observación general, consideramos que algunos aditivos que se incluyen en varias clases funcionales podrían haberse incorporado en estos documentos sin las funciones apropiadas (fuera del ámbito de este GTe) mediante el uso de nuevas notas a fin de limitar su uso a una determinada clase funcional. A pesar de que al principio estuvimos de acuerdo con estas notas, ahora nos parece más correcto incluir sólo los aditivos que se utilizan como reguladores de la acidez (RA) y emulsionantes, estabilizadores y espesantes (EEE), respectivamente.

Reino Unido:

Entendemos que este trabajo consiste en el examen de la posibilidad de adoptar un enfoque horizontal para una determinada clase funcional: si una o más sustancias de una determinada clase funcional ya están permitidas en una categoría de alimentos, ¿esto significa (sujeto a cualesquiera consideraciones de inocuidad) que otras sustancias de la misma clase funcional se pueden aceptar en esa categoría de alimentos? Donde observamos cierta confusión es cuando una sustancia tiene más de una clase funcional. Por ejemplo, si una sustancia es regulador de la acidez y antioxidante, entonces puede figurar en la NGAA por sus propiedades antioxidantes, en cuyo caso su inclusión en una determinada categoría de alimentos no establece ningún tipo de precedente para el uso de otros reguladores de la acidez en esa categoría de alimentos.

Estados Unidos de América (EE UU):

Los EE UU reconocen que una de las tareas del GTe sobre la NGAA consiste en aplicar un enfoque horizontal a los "reguladores de la acidez" y los "emulsionantes, estabilizadores y espesantes". Sin embargo, la aplicación de este enfoque horizontal puede repercutir inadvertidamente en disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios con múltiples funciones, cuando los aditivos no se utilizan como reguladores de la acidez ni como emulsionantes, estabilizadores o espesantes (por ejemplo, una disposición para un aditivo alimentario con la función técnica de "antioxidante" y de "regulador de la acidez" puede suspenderse o revocarse en una categoría de alimentos en la que no se justifique el uso de reguladores de la acidez, aunque el aditivo se utilice como antioxidante en esa categoría de alimentos y no como un regulador acidez). En tales casos, los EE UU proponen que la disposición específica se mantenga en la NGAA, pero con una nota que indique el uso previsto del aditivo alimentario. Los EE UU también consideran que esas disposiciones no deberán tenerse en cuenta a la hora de determinar si se justifica tecnológicamente el uso general de reguladores de la acidez o emulsionantes, estabilizadores o espesantes en una determinada categoría de alimentos.

Apéndice 2: Reguladores de la acidez**Cat. de alimentos núm. 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales))**

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : El Apéndice 8 de FA 44/CRD2 indica que los reguladores de la acidez no se justifican en la subcategoría 01.1.1.1, por lo que su uso no es el adecuado en la categoría superior de alimentos (01.1.1).					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Japón, ELC: Apoyan la propuesta Brasil: Los estabilizadores son necesarios cuando se añaden micronutrientes a la leche para mantener la uniformidad de los productos	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Suspender en la CA 01.1.1 y adoptar en la CA 01.1.1.2	Japón, Reino Unido: Apoyan la propuesta Brasil : De acuerdo con la suspensión

Categoría de alimentos núm. 01.1.1.1 (Leche (natural))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se justifica

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	La decisión del GT presencial sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal en el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos de que "No se justifica" se tomó como final y el GTe no solicitó observaciones sobre este enfoque. No hay disposiciones vigentes en la NGAA para esta categoría de alimentos.
---	--

Categoría de alimentos núm. 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural))

Recomendación general, para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT presencial sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal sobre el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos como "Se justifica" se tomó como definitivo y el GTe no solicitó observaciones sobre este enfoque.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7	Aprobar con la nota "Para uso únicamente en suero de mantequilla con tratamiento térmico".	Reino Unido, FIL: Apoyan la propuesta ELC: La definición tal como se expone en la CA incluye el suero de mantequilla elaborado (p. ej., UHT), por lo tanto consideramos que el uso de aditivos se justifica en general; sin embargo, los aditivos enumerados aquí no son específicos para los procesos de tratamiento térmico previstos en esta categoría de alimentos.
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		
LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7		

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Deberán permitirse los reguladores de la acidez a fin de ajustar el valor del pH antes del tratamiento térmico y evitar la coagulación térmica. La mayoría de los posibles reguladores de la acidez tienen otras funciones que sólo la regulación de la acidez, por lo tanto, el debate debería limitarse a la clase funcional como tal. Todos los posibles reguladores de la acidez (incluidos los que actualmente no figuran en la NGAA en esta categoría) deberán examinarse posteriormente caso por caso. Por ejemplo, el uso de los citratos tiene más funciones que sólo la de regulador de la acidez, comprende en particular la de secuestrante para prevenir la formación de depósitos de calcio o para controlar la gelificación
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 01.2 (Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 0.1.1.2 (bebidas fermentadas))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 243-2003 corresponde a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Los reguladores de la acidez no se justifican en general en todas las subcategorías (CA 01.2.1). Como tal, la aceptabilidad de los reguladores de la acidez es específica para cada subcategoría y no se puede establecer en la categoría principal.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, Costa Rica, UE, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se justifica

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

La decisión de la GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal en el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos como "No se justifica" se tomó como final y el GTe no solicitó observaciones sobre este enfoque. En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos.

Categoría de alimentos núm. 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 243-2003: no permite reguladores de la acidez en leches fermentadas sin tratamiento térmico

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : En CODEX STAN 243-2003 no figura el uso de reguladores de la acidez en las leches fermentadas naturales .

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, Reino Unido, FIL: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: 243-2003: permite reguladores de la acidez en las leches fermentadas con tratamiento térmico

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT presencial sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal sobre el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos como "Se justifica" se tomó como definitiva y el GTe no solicitó observaciones sobre este enfoque.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
HIDRÓXIDO DE AMONIO	527	BPF		4	Aprobar	<p>Brasil, Costa Rica, UE, España, Reino Unido, ICGMA, FIL: Apoyan las propuestas.</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido cítrico en leches acidificadas como regulador de la acidez, según BPF, y en leches cultivadas como "precursor del aroma", a 1.500 mg/k</p> <p>FIL: Existe una relación de uno a uno entre esta categoría y la norma CODEX STAN 243-2003</p>
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		4		
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF		4		
LACTATO DE CALCIO	327	BPF		4		
ÓXIDO DE CALCIO	529	BPF		4		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7		
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	BPF		4		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7		
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7		
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		4		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		
LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		4		
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF		4		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 01.2.2 (Cuajada (natural))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos:					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					Brasil, UE, Reino Unido: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta : Los miembros del GTe no presentaron justificación tecnológica para las disposiciones						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta

CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Aplazar hasta el debate de la CA 01.2.2 en el Apéndice 3: uso como EEE
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7	Suspender
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7	
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aplazar hasta el debate de la CA 01.2.2 en el Apéndice 3: uso como EEE
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 01.4.1 (Nata (crema) pasteurizada (natural))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: 288-1976: permite el uso de reguladores de la acidez, especifica los aditivos

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	<p>La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal sobre el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos como "Se justifica" se tomó como final, y no se pidieron observaciones sobre este enfoque. Sin embargo, algunos miembros del GTe presentaron observaciones sobre esta clasificación:</p> <p>Brasil: No se justifica. CODEX STAN 288-1976: "Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel de tratamiento térmico aplicado ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos."</p> <p>FIL: Apoya la clasificación general. Justificación técnica: para garantizar la estabilidad del producto y la integridad de la emulsión y teniendo en cuenta el contenido de grasa y la duración prevista del producto.</p>
---	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Aplazar hasta discusión de la CA 01.4.1 en el Apéndice 3, uso como EEE	
LACTATO DE CALCIO	327	BPF		7	Aprobar en BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		4		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Aplazar hasta discusión de la CA 01.4.1 en el Apéndice 3, uso como EEE	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000		7	Aprobar en BPF: corresponde a CODEX	FIL: de acuerdo con la aprobación a BPF

LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7	STAN 288-1976	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aplazar hasta discusión de la CA 01.4.1 en el Apéndice 3, uso como EEE	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		7		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7		
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	EE UU En los EE UU el sesquicarbonato de sodio es considerado generalmente como inocuo, para uso como regulador de la acidez en natas (cremas) (CA 01.4) en BPF
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Aplazar hasta discusión de la CA 01.4.1 en el Apéndice 3, uso como EEE	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	1.000		7	Adoptar a BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	

Categoría de alimentos núm. 01.4.2 (Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: 288-1976: permite el uso de reguladores de la acidez, especifica los aditivos

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
					La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos como "Se justifica" se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	5.000		7	Aplazar el debate hasta el Apéndice 3: figura como estabilizador/espesante a BPF en CODEX STAN 288-1976	Brasil: Acepta las propuestas. Nótese que las disposiciones se traslapan con las de la circular de los EEE. Costa Rica y España: Los aditivos que se indican en CODEX STAN 288-1976 como estabilizador/espesante ya están en el documento de trabajo sobre los EEE. De acuerdo con la propuesta de incluir todos como BPF sin notas. UE: Apoya Irán: Apoya la aprobación del ácido cítrico (SIN 330) a BPF Japón: No está de acuerdo con el uso de la nueva nota "Para uso de estabilizador/espesante" ya que los aditivos con esta nota no se muestran como espesantes en el SIN. Reino Unido: Acepta las propuestas
LACTATO DE CALCIO	327	BPF		4		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		4		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Aplazar el debate hasta el Apéndice 3: figura	

					como estabilizador/espesante a BPF en CODEX STAN 288-1976	FIL: Apoya las propuestas de los reguladores de la acidez que aparecen en CODEX STAN 288-1976. Justificación técnica: para garantizar la estabilidad del producto y la integridad de la emulsión y teniendo en cuenta el contenido de grasa y la duración prevista del producto.
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7		
					Aplazar el debate hasta el Apéndice 3: figura como estabilizador/espesante a BPF en CODEX STAN 288-1976	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		7		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7		
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		7		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	5.000		7		
					Aplazar el debate hasta el Apéndice 3: figura como estabilizador/espesante a BPF en CODEX STAN 288-1976	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7		

Categoría de alimentos núm. 01.6.3 (Queso de suero)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 284-1971: remite a las disposiciones de las CA 01.6.3 y 01.6.6 en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : No se han propuesto disposiciones para reguladores de acidez en esta CA.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

España, FIL: Apoyan la propuesta

IFAC: el uso de reguladores de la acidez se justifica para ajustar el pH de los quesos de suero y mantener estable la emulsión en los alimentos

Categoría de alimentos núm. 01.6.6 (Queso de proteínas del suero)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 284-1971: remite a las disposiciones de las CA 01.6.3 y 01.6.6 en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta : Sobre los aditivos alimentarios, CODEX STAN

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Costa Rica, España, Reino Unido, EE UU y FIL: Apoyan la propuesta

UE: Caso por caso, pero está de acuerdo con mantener las disposiciones aprobadas

284-1971 remite a las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2, CA 01.6.3 y 01.6.6 . La categoría de alimentos 01.6.6 contiene disposiciones adoptadas para los reguladores de la acidez

ICGMA: La acidificación es necesaria para crear el equilibrio adecuado del pH para que coagule la leche a fin de producir queso ricotta.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	260	BPF		Aprobada	Mantener aprobada	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		Aprobada		
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	BPF		Aprobada		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		Aprobada		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		Aprobada		

Categoría de alimentos núm. 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 289-1995: remite a las disposiciones de la CA 01.8.2 que figuran en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :
Se justifica

Justificación de la propuesta : Respecto a los aditivos alimentarios, CODEX STAN 289-1995 remite a las disposiciones de la CA 01.8.2 que figuran en los cuadros 1 y 2. La categoría de alimentos 01.8.2 contiene disposiciones aprobadas sobre aditivos con la función tecnológica de reguladores de la acidez.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
Costa Rica, Reino Unido: Apoyan la propuesta.
España: Cuestiona la conveniencia o si compete a este GTe ocuparse de los aditivos que se utilizan como antiaglutinantes, y no como reguladores de la acidez.
FIL: No está de acuerdo con la recomendación del GTe y recomienda que no se justifique el uso de reguladores de la acidez. Algunas de las disposiciones aprobadas tienen funciones tecnológicas distintas que la de reguladores de la acidez.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000		Aprobada	Mantener aprobada	FIL: No se justifica como RA, pero se justifica como antiaglutinante
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF		Aprobada		FIL: Se justifica
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	10.000		Aprobada		FIL: No se justifica como RA, pero se justifica como antiaglutinante
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		Aprobada		FIL: No justifica como RA pero se justifica como estabilizador
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	BPF		Aprobada		FIL: Se justifica
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF		Aprobada		FIL: Se justifica
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como estabilizador

Categoría de alimentos núm. 02.1 (Grasas y aceites prácticamente exentos de agua)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 019-1981: no permite reguladores de la acidez; 280-19736 corresponde a la subcategoría 02.1.1; 033-1981 y 210-1999 corresponden a la subcategoría 02.1.2; 211-1999 corresponde a la subcategoría 02.1.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : Diversas normas para productos, algunas de los cuales no permiten reguladores de la acidez, se aplican a las subcategorías. Por lo tanto, no se justifica en esta categoría principal.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España: Apoyan la propuesta EE UU: En los EE UU se usan reguladores de la acidez en las grasas y los aceites.
---	--

Categoría de alimentos núm. 02.1.1 (Aceite de mantequilla, grasa de leche anhidra, "ghee")

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 280-1973: remite a las disposiciones de la CA 02.1.1 que figuran en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : En base a observaciones de los miembros del GTe, las disposiciones aprobadas que figuran en la CA 02.1.1 para los aditivos alimentarios que tienen la función técnica de reguladores de la acidez es para uso como antioxidantes/ sinergistas de antioxidantes.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España, FIL: Apoyan la propuesta Reino Unido: La norma del Codex no se refiere específicamente a los reguladores de la acidez. Los aditivos enumerados en 02.1.1 probablemente actúan como antioxidantes o emulsionantes. No se presentó una buena justificación técnica para el uso general de reguladores de la acidez en esta categoría . FIL: En esta categoría no se justifica el uso de reguladores de la acidez. Los aditivos enumerados en esta categoría de alimentos se utilizan como antioxidantes y no como reguladores de la acidez. ICGMA : Los aditivos mencionados sirven principalmente como antioxidantes y sinergistas de antioxidantes.
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	171 ⁷	Aprobada	Mantener aprobada	ICGMA: Se usa como sinergista de antioxidantes, conservar aprobado
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	171	Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como antioxidante
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	171	Aprobada		FIL: No se justifica como RA pero se justifica como antioxidante

⁷ **Nota 171:** Excluye la grasa de leche anhidra.

Categoría de alimentos núm. 02.1.2 (Grasas y aceites y vegetales)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 019-1981: no permite reguladores de la acidez; 033-1981: no permite aditivos alimentarios (excepto tocoferoles); 210-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Las normas para productos correspondientes no permiten reguladores de la acidez. Las observaciones de los miembros del GTe indican que las disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios con la función técnica de reguladores de la acidez son para su uso como antioxidantes/ sinergistas de antioxidantes.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Apoya el uso de reguladores de la acidez.

Costa Rica: Los reguladores de la acidez se justifican técnicamente, la industria utiliza ácido ascórbico, ácido cítrico y ácido láctico en aceites y grasas vegetales para evitar el deterioro oxidativo. En algunos casos, el ácido cítrico sirve como regulador de la acidez cuando se añade a los aceites y mantecas que contienen el antioxidante TBHQ. El ácido cítrico ayuda a mantener la TBHQ disuelta y dispersa en el aceite vegetal.

UE: Apoya la propuesta: las disposiciones propuestas no se refieren a la utilización de estos aditivos como reguladores de la acidez.

Japón: Considera que los productos alimenticios contemplados en la CA 2.1.2 se clasifican en una de las CODEX STAN correspondientes.

España: Cuestiona la conveniencia de que este GTe se ocupe, o si le compete ocuparse de los aditivos que se utilizan como sinergistas de antioxidantes en lugar de RA, dado que son diferentes clases funcionales. Por otro lado, deberá añadirse una nueva nota a las disposiciones que se vayan a adoptar, por congruencia con CODEX STAN 210-1999, a fin de aclarar que los RA no están permitidos en los aceites de oliva, ni en los aceites vírgenes y prensados en frío con independencia de su origen.

Reino Unido: La norma no menciona específicamente los reguladores de la acidez. No hay justificación técnica fundamentada para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría.

ICGMA: Estos aditivos sirven principalmente como antioxidantes y sinergistas de antioxidantes

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	5.000		7	Suspender	Japón: Busca información sobre la justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en grasas y aceites vegetales EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido acético glacial como regulador de la acidez en las grasas y aceites en general, hasta un máximo de 5.000 mg/kg
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		7		Costa Rica: La industria utiliza ácido ascórbico en aceites y grasas vegetales para evitar el deterioro oxidativo. Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.
LACTATO DE CALCIO	327	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.

					Aprobar con BPF sin la Nota 15 y con las notas nuevas: "Para uso como sinergista de antioxidantes" y "No se utilice en aceites de oliva o de orujo de oliva ni en aceites vírgenes o prensados en frío de cualquier origen"	Costa Rica: La industria utiliza ácido cítrico en aceites y grasas vegetales para evitar el deterioro oxidativo. Japón: Apoya la propuesta, permitido con BPF, sin la Nota 15 en las normas para productos correspondientes.
ÁCIDO CÍTRICO	330	100	15 ⁸	7		
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		7		Japón: El ácido málico no está permitido en las correspondientes normas para productos EE UU: En los EE UU se utiliza el ácido málico como sinergista de antioxidantes en la manteca de cerdo, grasas de aves de corral y en las mantecas vegetales, en dosis de 100 mg/kg.
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	100		7	Suspenden	Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.
ACETATOS DE POTASIO	261	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		
LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	5.000		7		Japón: Busca información sobre la justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en grasas y aceites, el acetato de sodio no está permitida en las correspondientes normas para productos. EE UU: En los EE UU el acetato de sodio se utiliza como regulador de la acidez en grasas y aceites en general, en dosis de 5.000 mg/kg.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.
					Aprobar con las notas nuevas: "Para uso como sinergista de antioxidantes" y "No se utilice en aceites de oliva o de orujo de oliva ni en aceites vírgenes o prensados en frío de cualquier origen"	Japón: Apoya la propuesta Permitido con BPF en las correspondientes normas para productos.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Suspenden	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		7		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7		
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		7		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		Japón: Apoya las propuestas, no se permite en las correspondientes normas para productos.

⁸ Nota 15: Tomando como base las grasas o los aceites.

CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
					Aprobar con las notas nuevas: "Para uso como sinergista de antioxidantes" y "No se utilice en aceites de oliva o de orujo de oliva ni en aceites vírgenes o prensados en frío de cualquier origen"	Japón: Apoya la propuesta Permitido con BPF en las correspondientes normas para productos.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 019-1981: no permite reguladores de la acidez; 211-1999: no permite reguladores de la acidez

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica</p> <p>Justificación de la propuesta : Las normas para productos correspondientes no permiten reguladores de la acidez. Las observaciones de los miembros del GTe indican que las disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios con la función técnica de reguladores de la acidez son para su uso como antioxidantes/ sinergistas de antioxidantes.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: Apoya el uso de reguladores de la acidez. UE: Apoya la propuesta: las disposiciones propuestas no se refieren a la utilización de estos aditivos como reguladores de la acidez. Japón: Considera que los productos contemplados en la CA 2.1.3 figuran en una de las normas del Codex correspondientes. España: Cuestiona la conveniencia o competencia de este GTe para abordar los aditivos que se utilizan como sinergistas de antioxidantes en lugar de RA, dado que son diferentes clases funcionales. Podría ser conveniente cambiar el texto de la nueva nota a fin de utilizar el término "sinergista de antioxidantes", como se afirma en la norma para productos. Reino Unido: No se acepta una justificación técnica general para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos ICGMA: Estos aditivos sirven principalmente como antioxidantes y sinergistas de antioxidantes</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	5.000		7	Suspendir	EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido acético glacial como regulador de la acidez en las grasas y aceites en general, hasta un máximo de 5.000 mg/kg Japón: Busca información sobre la justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en grasas y aceites vegetales
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		7		ICGMA: La industria utiliza actualmente ácido ascórbico en la CA 02.1.3. Sirve principalmente como quelante (para prevenir el deterioro oxidativo catalizado por metales; antioxidante o sinergista de antioxidantes)
LACTATO DE CALCIO	327	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.

ÁCIDO CÍTRICO	330	100	15	7	Aprobar con BPF sin la Nota 15 y con las notas nuevas: "Para uso como sinergista de antioxidantes" y "No se utilice en aceites de oliva o de orujo de oliva ni en aceites vírgenes o prensados en frío de cualquier origen"	Japón: De acuerdo con la propuesta, Permitido con BPF, sin la Nota 15 en las normas para productos correspondientes. EE UU: En los EE UU se permite el ácido cítrico en grasas de aves como sinergista de antioxidantes, en dosis de hasta 100 mg/kg. ICGMA: Actualmente, la industria utiliza ácido cítrico en la CA 02.1.3. Sirve principalmente como quelante (para prevenir el deterioro oxidativo catalizado por metales; antioxidante o sinergista de antioxidantes)	
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	BPF		7	Suspender	Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		7		Japón: El ácido málico no está permitido en las correspondientes normas para productos EE UU: En los EE UU se utiliza el ácido málico como sinergista de antioxidantes en la manteca de cerdo, grasas de aves de corral y en las mantecas vegetales, en dosis de 100 mg/kg.	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	100		7		Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.	
ACETATOS DE POTASIO	261	BPF		7		Japón: Busca información sobre la justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en grasas y aceites, el acetato de sodio no está permitida en las correspondientes normas para productos. EE UU: En los EE UU el acetato de sodio se utiliza como regulador de la acidez en grasas y aceites en general, en dosis de 5.000 mg/kg.	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta, no se permite en las correspondientes normas para productos.	
LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7			
ACETATO DE SODIO	262(i)	5.000		7			
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7			
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		Aprobar con las notas nuevas: "Para uso como sinergista de antioxidantes" y "No se utilice en aceites de oliva o de orujo de oliva ni en aceites vírgenes o prensados en frío de cualquier origen"	Japón: Apoya la propuesta Permitido con BPF en las correspondientes normas para productos.
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		7		Suspender	Japón: Busca información sobre la justificación tecnológica del uso de reguladores de la acidez en las grasas fundidas. El Carbonato ácido de sodio no está permitido en las correspondientes normas para productos. EE UU: En los EE UU se permite el uso de Carbonato ácido de sodio como regulador de la acidez en grasas fundidas en dosis de BPF

HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF		7		Japón: Apoya las propuestas, no se permite en las correspondientes normas para productos.
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7		
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		7		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Aprobar con las notas nuevas: "Para uso como sinergista de antioxidantes" y "No se utilice en aceites de oliva o de orujo de oliva ni en aceites vírgenes o prensados en frío de cualquier origen"	Japón: Apoya la propuesta Permitido con BPF en las correspondientes normas para productos.

Categoría de alimentos núm. **02.2.1 (Mantequilla (manteca))**

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 279-1971: remite a las disposiciones de la CA 02.2.1 que figuran en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos:

Justificada sólo con la nota "Para uso sólo en mantequilla de nata (crema) ácida".

Justificación de la propuesta : Miembros del GTe observaron que los reguladores de la acidez sólo están permitidos en determinados tipos de mantequillas.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Caso por caso, pero conservar las disposiciones aprobadas.

UE: Caso por caso. Los reguladores de la acidez no se justifican en general en la mantequilla. Que sepamos, sólo se usan carbonatos de sodio para estabilizar el pH de un producto muy específico: la mantequilla de nata ácida

Reino Unido: ¿Justificación tecnológica? La norma 279 no menciona específicamente reguladores de la acidez. Sin una justificación convincente estamos a favor de que se eliminen de la NGAA estas disposiciones.

Observaciones de la FIL: La FIL recomienda que el número limitado de reguladores de la acidez enumerados a continuación se justifiquen tecnológicamente en esta categoría, de conformidad con la norma CODEX STAN 279-1971 para la mantequilla (relación de uno a uno). La FIL señala que las disposiciones sobre aditivos alimentarios específicas para esta CA, que figuran en CODEX STAN 279 1971 ya estaban incorporadas en la NGAA en 2008.

EE UU: En los EE UU se usan reguladores de la acidez en las grasas y los aceites.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF		Aprobada	Mantener aprobada	Brasil: conservar aprobada
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		Aprobada		UE: Revocar las disposiciones para los SIN 526 y 524, limitar los SIN 500 (i) y (ii) a "Sólo en mantequillas de crema ácida".
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		Aprobada		Reino Unido: Revocar disposiciones
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF		Aprobada		FIL: Las disposiciones aprobadas se justifican tecnológicamente.

Categoría de alimentos núm. 04.1.1 (Frutas frescas)

Recomendación general, para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se justifica

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	La decisión del GT de la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal para justificar la utilización de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento. En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos.
---	---

Categoría de alimentos núm. 04.1.1.1 (Frutas frescas no tratadas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 143-1985; 182-1993; 183-1993; 184-1993; 187-1993; 196-1995; 204-1997; 205-1997; 213-1999; 214-1999; 215-1999; 216-1999; 217-1999; 219-1999; 220-1999; 226-2001; 237-2003; 245-2004; 246-2005; 255-2007; 299-2010; 305R-2011: en estas normas no se permite el uso de aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Brasil, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : No se permiten aditivos alimentarios en las correspondientes normas para productos. En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos.	

Categoría de alimentos núm. 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se justifica

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal para justificar la utilización de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final. El GTe no solicitó observaciones sobre este enfoque. En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos.
---	--

Categoría de alimentos núm. 04.1.1.3 (Frutas frescas peladas y/o cortadas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
Justificación de la propuesta : En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos. Las observaciones presentadas al GTe en apoyo del uso de reguladores de la acidez en productos agrícolas refrigerados y sin elaborar parece relacionarse con la función de antioxidante para evitar la reacción de oxidación y no como función de reguladores de la acidez.	Brasil, UE, Reino Unido: Apoyan la propuesta; los usos en productos agrícolas refrigerados y sin elaborar (ácido ascórbico y ácido cítrico) se refieren a la función de antioxidante: para evitar la reacción de oxidación. Costa Rica: El ácido cítrico y el ácido ascórbico se utilizan generalmente como RA España: "Caso por caso". En la legislación de la UE sólo se justifica para la fruta refrigerada sin elaborar lista para el consumo. ICGMA : Ácido cítrico (330) (p. ej., para las manzanas y las piñas): como RA. Ácido ascórbico

(300) (p. ej., para la piña) ascorbato de calcio (302) (p. ej., para manzanas)

Categoría de alimentos núm. 04.2.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas)**Recomendación general, para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2:** Caso por caso**Normas para productos correspondientes:** Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes**Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :**

No se justifica: suspender todas las disposiciones y pasarlas a las subcategorías cuando proceda.

Justificación de la propuesta : El uso de reguladores de la acidez no se justifica en todas las subcategorías (04.2.1.3). Las normas para productos correspondientes a las subcategorías requieren el uso de notas específicas para la subcategoría.**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****UE, Brasil, España, Reino Unido:** Apoyan la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		7	Suspender en la CA 04.2.1 adoptar en la CA 04.2.1.1 (con 2 nuevas notas "Para uso en hongos comestibles" y "Dosis de 20 g/kg en hongos silvestres"). Consultar el debate sobre el enfoque general en la subcategoría 04.2.1.2 para determinar si la disposición se debe trasladar a esa CA.	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	500		7	Suspender en la CA 04.2.1 y aprobar en la CA 04.2.1.1 (con nota nueva "Para uso en hongos comestibles"). Consultar el debate sobre el enfoque general en la subcategoría 04.2.1.2 para determinar si la disposición se debe trasladar a esa CA.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7	Suspender en la CA	

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		7		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		7	Suspender en la CA 04.2.1. Consultar el debate sobre el enfoque general en la subcategoría 04.2.1.2 para determinar si la disposición se debe trasladar a esa CA.	
ACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	334(i)	BPF		7	Suspender en la CA 04.2.1. Si se utiliza como regulador de la acidez, consultar el debate sobre el enfoque general en la subcategoría 04.2.1.2 para determinar si se debe trasladar a esa CA. Si se utiliza como EEE, posponer el debate hasta el Apéndice 3.	
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7	Suspender en la CA 04.2.1. Consultar el debate sobre el enfoque general en la subcategoría 04.2.1.2 para determinar si se debe pasar a esa CA.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2.000		7		

Categoría de alimentos núm. 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)

Recomendación general, para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes : 038-1981: permite determinados reguladores de la acidez en hongos comestibles y productos de hongos; 40R-1981, 131-1981, 171-1989, 185-1993, 186-1993, 188-1993, 197-1995, 200-1995, 218-1999, 224-2001, 225-2001, 238-2003, 293-2008, 300-2010, 303-2011, 304R-2011, 307-2011: no permiten aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica sólo con notas que limiten el uso a hongos comestibles y productos de hongos Justificación de la propuesta : Los reguladores de la acidez sólo están permitidos en una norma para productos correspondiente (<i>Norma general para los hongos comestibles y sus productos</i> , 038-1981)					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No hay justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos. UE: Caso por caso y limitar a los hongos España: apoya la propuesta Reino Unido: Caso por caso	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Aprobar con 2 nuevas notas "Para uso en hongos comestibles" y "En dosis de 20 g/kg en hongos silvestres".	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	500			Aprobar con la nota "Para uso en hongos comestibles"	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF				
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF			Aprobar con 2 nuevas notas "Para uso en hongos comestibles" y "Ácido cítrico (SIN 220) y ácido láctico (SIN 270) 5 g/kg sólo o en combinación en hongos esterilizados"	

Categoría de alimentos núm. 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)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					Brasil, UE, Reino Unido: Se cuestiona la necesidad tecnológica. Costa Rica: Estos tipos de aditivos se justifican tecnológicamente para uso en hortalizas frescas con tratamiento en la superficie. Los almidones modificados de alimentos se suelen utilizar con componentes como los ácidos orgánicos. ICGMA: Se suelen utilizar almidones modificados de alimentos con componentes como ácidos orgánicos (jugo de limón, 330 ácido cítrico, etc.) y agentes de revestimiento en aplicaciones en aerosol para espesar y estabilizar la película formando una mezcla a fin de que se adhiera a la superficie de las frutas y hortalizas frescas. Estos tipos de aditivos se justifican tecnológicamente para uso en hortalizas frescas con tratamiento en la superficie.	
Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas al GTe indican que las disposiciones propuestas en esta categoría de alimentos para los aditivos alimentarios con función de regulador de la acidez son para uso de los aditivos como agentes formadores de película/estabilizadores.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			No se retire de la CA 04.2.1	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	500				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 ⁹ y 16 ¹⁰	7	Aplazar hasta las deliberaciones de esta CA en el Apéndice 3	UE: Se usa como endurecedor: no compete al GTe
GLUCONATO DE CALCIO	578	800	58 ¹¹	7	Aprobar con la Nota 3 "Tratamiento superficial", Nota 58 "Como calcio" y la nueva nota "Para uso como endurecedor"	Brasil: Apoya el uso como agentes endurecedores UE: Se usa como endurecedor: no compete al GTe
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	800	58	7		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF			No se retire de la CA 04.2.1	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF				
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Suspende	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF			No se retire de la CA 04.2.1	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	Aplazar hasta las deliberaciones de esta CA en el Apéndice 3	
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			Suspende	

⁹ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁰ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración para fruta, hortalizas, carnes o pescados.

¹¹ **Nota 58:** Como calcio.

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF			Aplazar hasta las deliberaciones de esta CA en el Apéndice 3
LACTATO DE SODIO	325	BPF			Suspender
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7	Aplazar hasta las deliberaciones de esta CA en el Apéndice 3
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2.000			

Categoría de alimentos núm. 04.2.1.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos:

Mantener "no se justifica"

Justificación de la propuesta : En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos. Las observaciones presentadas al GTe en apoyo al uso de reguladores de la acidez en productos agrícolas refrigerados y sin elaborar parece relacionarse con la función de antioxidante para evitar la reacción de oxidación y no como reguladores de la acidez función.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE: No se justifica; los usos en productos agrícolas refrigerados y sin elaborar (ácido ascórbico y el ácido cítrico) se refieren a la función de antioxidante, para evitar la oxidación

España: Apoya la propuesta

Categoría de alimentos núm. 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)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 038-1981: permite los SIN 260, 330, 270 y 114-1981: permite los SIN 296, 330 como secuestrantes, los SIN 330, 524 y 525 como coadyuvantes de elaboración; 140-1983: permite los SIN 330 y 524 como coadyuvantes de elaboración; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981, y 104-1981: no permiten aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica sólo con notas que limiten el uso a hongos comestibles y sus productos

Justificación de la propuesta : Los reguladores de la acidez sólo están permitidos en las normas para productos correspondientes ("Norma general para los hongos comestibles y sus productos" 038-1981). Las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos es para otras funciones tecnológicas distintas de la de reguladores de la acidez.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

España: Cuestionan si es adecuado o si compete a este GTe ocuparse de los aditivos que se utilizan como antioxidantes en lugar de RA dado que son diferentes clases funcionales.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		7	Aprobar con 2 nuevas notas "Para uso sólo en	Corresponde a CODEX STAN 038-1981

					hongos comestibles" y "En dosis de 20 g/kg en hongos silvestres"	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	100		7	Suspender: no se permite en las correspondientes normas para productos	Brasil: El ácido ascórbico es necesario como antioxidante, el gluconato de calcio y el hidróxido de calcio se utilizan como agentes endurecedores UE: El uso queda fuera del debate del GTe
GLUCONATO DE CALCIO	578	1.000	58	7		
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	1.000	58	7		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7	Aprobar con notas nuevas "Para uso como antioxidante", "Para uso en hongos comestibles", "Ácido cítrico (SIN 220) y ácido láctico (SIN 270) 5 g/kg por separado o en combinación en hongos esterilizados", y "Para uso en patatas (papas) fritas congeladas rápidamente como secuestrante"	Corresponde a las CODEX STAN 038-1981 y 114-1981 Brasil: El ácido cítrico es necesario como antioxidante UE: El uso queda fuera del debate del GTe
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		7	Aprobar con notas nuevas "Para uso en hongos comestibles" y "Ácido cítrico (SIN 220) y ácido láctico (SIN 270) 5 g/kg por separado o en combinación en hongos esterilizados"	Corresponde a CODEX STAN 038-1981
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		7	Aprobar con nota nueva "Para uso en patatas (papas) fritas congeladas rápidamente como secuestrante"	Corresponde a CODEX STAN 114-1981 UE: El uso queda fuera del debate del GTe
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Posponer el debate hasta el Apéndice 3, uso como EEE	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 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)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: 223-2001, 038-1981: incluyen los SIN 269, 270, 330 y 294R-2009: los SIN 296; 260-2007: los SIN 260, 262i, 270, 296 y 330); 151-1985 no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA respecto al enfoque horizontal para justificar la utilización de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final . El GTe no solicitó observaciones sobre este enfoque.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		4	Aprobar	Brasil, UE, Reino Unido: De acuerdo con las propuestas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58	4		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		4		
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF		4		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		4		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5.000	36 ¹²	4		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		4		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		4		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4		
MALATO DE SODIO DL	350(ii)	BPF		4		
FUMARATO DE SODIO	365	BPF		4		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		4		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 06.1 (Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 202-1995: no permite aditivos alimentarios; 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995: no mencionan aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
No se justifica	UE: Apoya la propuesta
Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas al GTe indican que las disposiciones propuestas en esta categoría de alimentos para los aditivos alimentarios con función de regulador de la acidez son para uso de los aditivos	IFAC: Un pH mayor en la elaboración mejora la gelación del almidón y permite que las condiciones de elaboración sean menos difíciles.

¹² **Nota 36:** Dosis residual.

como antiaglutinantes o coadyuvantes de elaboración.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2.220	184 ¹³	7	Aprobar con la Nota 184 y la nueva nota "Para uso como agente antiaglutinante".	Brasil: Apoya la aprobación de la presente disposición, y señala que el carbonato de calcio se utiliza como agente antiaglutinante. Reino Unido: De acuerdo con esta propuesta.
ACETATO DE SODIO	262(i)	6.000		7	Suspender	Brasil: Apoya la aprobación de esta disposición. Reino Unido: Puede estar de acuerdo si se agrega la Nota 184. De lo contrario quisiera ver una justificación técnica antes de continuar. EE UU: Se permite el uso de acetato de sodio en los cereales (CA 06.0) como regulador de la acidez, hasta 6.000 mg/kg IFAC: Un pH mayor en la elaboración beneficia la coagulación del almidón y facilita las condiciones de elaboración.

Categoría de alimentos núm. 06.2 (Harinas y almidones (incluida la soja en polvo))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					Brasil: Apoya la propuesta de suspenderla y pasarla a las subcategorías	
Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas al GTe indican que el uso de reguladores de la acidez se limita en las subcategorías a la CA 06,2. Por lo tanto, no se justifica un amplio uso de reguladores de la acidez en la categoría principal.					UE, España : Acepta la propuesta	
					REINO UNIDO : Estas sustancias probablemente se utilicen como componentes de sistemas de agentes leudantes, de tal manera que es más apropiado que se incluya en la CA 07.2 o sus subcategorías. Entonces, las harinas para elaborar productos de panadería fina pueden contener agentes leudantes debido al principio de transferencia.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4	Suspender en la CA 06.2. Consultar el debate sobre el enfoque general en las subcategorías 06.2.1 y 06.2.2 para determinar si las disposiciones deberán trasladarse a esas subcategorías	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPF		7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	6.000		7		EE UU En los EE UU está permitido el uso de acetato de sodio en cereales (CA 06.0) como regulador de la acidez, hasta 6.000 mg/kg.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		4		

¹³ Nota 184: Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.

Categoría de alimentos núm. 06.2.1 (Harinas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 301R-2011: refiere a los cuadros 1 y 2 de la CA 06.2.1; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: no mencionan aditivos alimentarios; 152-1985: enumera el SIN 300

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					Reino Unido: Acepta la propuesta, no se presentó ni figura en ninguna norma para productos una justificación tecnológica del uso de reguladores de la acidez. (Si bien 301 R - 2011 remite a la CA 6.2.1, en la NGAA esa CA no incluye reguladores de la acidez.)	
Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas al GTe indican que la mayoría de las disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos son para uso de los aditivos como agentes de tratamiento de las harinas y no como reguladores de la acidez.					España: Cuestiona si es adecuado o si compete a este GTe ocuparse de los aditivos que se utilizan como agentes de tratamiento de las harinas en lugar de los RA, dado que son diferentes clases funcionales	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	300		7	Aprobar con una nota nueva: "Para uso en harinas de trigo como agente de tratamiento de las harinas".	Brasil: Recomienda que se apruebe con un nivel de uso máximo de BPF, con la Nota 186. EE UU: Está permitido el ácido ascórbico en las harinas como agente de tratamiento de las harinas hasta 200 mg/kg. ICGMA: Acepta la propuesta, corresponde a CODEX STAN 152-1985 (SIN 330) que permite el ácido ascórbico, L- y sus sales de sodio y potasio como agentes de tratamiento de las harinas a 300 mg/kg.
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	57 ¹⁴	7	Aprobar con las notas 57, 186 ¹⁵ , y una nota nueva "Para uso como agente de tratamiento de las harinas".	Brasil: Recomienda que se apruebe con un nivel de uso máximo de BPF, con las notas 57 y 186.
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPF		7	No se retire de la CA 06.2.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	1.500		4	Suspender	Brasil: Recomienda la aprobación con la Nota 186. UE: El uso como agente de tratamiento de las harinas no compete al GTe. EE UU: En los EE UU está permitido el uso de carbonato de magnesio en las harinas en agente blanqueador de las harinas hasta 1.500 mg/kg
ACETATO DE SODIO	262(i)	6.000		7	No se retire de la CA 06.2.	EE UU En los EE UU está permitido el uso de acetato de sodio en cereales (CA 06,0) como regulador de la acidez, hasta 6.000 mg/kg.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4	No se retire de la CA 06.2.	

¹⁴ **Nota 57:** Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoilo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.

¹⁵ **Nota 186:** Sólo para uso en las harinas con aditivos.

CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	45.000		7	Aprobar	Brasil: Apoya la propuesta EE UU: El Carbonato ácido de sodio está permitido en la harina leudante y la harina de maíz hasta 45.000 mg/kg
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		4	No se retire de la CA 06.2.	

Categoría de alimentos núm. 06.2.2 (Almidones)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: No se justifica Justificación de la propuesta: Las observaciones presentadas al GTe indican que la disposición propuesta para el hidróxido de sodio en esta categoría de alimentos es para utilizarse como coadyuvante de elaboración.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: IFAC: Un pH mayor en la elaboración mejora la coagulación del almidón y facilita la elaboración.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58		No se retire de la CA 06.2.	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPF				
ACETATO DE SODIO	262(i)	6.000				
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF				
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF		7	Suspender	Reino Unido: Aprobar EE UU: En los EE UU se permite el uso del hidróxido de sodio en almidones modificados hasta el 1% (10.000 mg/kg). IFAC: Un pH mayor en la elaboración mejora la coagulación del almidón y facilita la elaboración.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF			No se retire de la CA 06.2.	

Categoría de alimentos núm. 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: Se justifica Justificación de la propuesta: Miembros del GTE señalaron que por lo menos algunos miembros del Codex usan reguladores de la acidez en pastas y fideos frescos.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: De acuerdo con la aprobación de todas las disposiciones. UE: Caso por caso, diferentes necesidades para pastas y fideos.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		4	Aprobar	Brasil, UE: De acuerdo con la aprobación

CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para la pasta fresca
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		4	Brasil, UE: De acuerdo con la aprobación Japón: Se usa en los fideos para prolongar su conservación ajustando el pH. Se usa hasta 10.000 mg/kg
ÁCIDO FUMÁRICO	297	600		4	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para las pastas frescas Japón: Propone cambiar el nivel de uso máximo a 700 mg/kg. El ácido fumárico se utiliza en fideos para prolongar su vida útil por ajuste del pH.
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	BPF		4	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para la pasta fresca
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		4	Brasil, UE: De acuerdo con la aprobación Japón: Se usa en los fideos para prolongar su conservación ajustando el pH. Se usa hasta 10.000 mg/kg
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.600		7	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para las pastas frescas Japón: Se usa para endurecer los fideos alcalinos. Se usa hasta 11.000 mg/kg
ACETATO DE SODIO	262(i)	6.000		7	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para la pasta fresca
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2.600		7	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para las pastas frescas Japón: Se usa para endurecer los fideos alcalinos. Se usa hasta 10.000 mg/kg
MALATO DE SODIO DL	350(ii)	BPF		4	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para las pastas frescas Japón: Se usa en fideos para mejorar la retención del agua ajustando el pH. Se usa hasta 4.000 mg/kg
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		4	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para las pastas frescas Japón: Se usa para endurecer los fideos alcalinos. Se usa hasta 10.000 mg/kg
LACTATO DE SODIO	325	2.400		4	Brasil: De acuerdo con la aprobación UE: No está de acuerdo para las pastas frescas Japón: Propone cambiar el nivel de uso máximo a 12.000 mg/kg. El acetato de sodio se usa en fideos para mejorar la retención del agua ajustando el pH.

Categoría de alimentos núm. 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: Se justifica					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Justificación de la propuesta: Miembros del GTE señalaron que por lo menos algunos miembros del Codex usan reguladores de la acidez en pastas y fideos frescos.					Brasil: (CX/FA 12/44/9 Add. 2): Los reguladores de la acidez son necesarios para evitar cambios inconvenientes en la estructura de las pastas secas debido a un tratamiento térmico; Brasil apoya la aprobación. UE: Caso por caso, diferentes necesidades para pastas y fideos.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		4	Aprobar	UE: Puede aceptar estas disposiciones para los fideos y para pastas sin gluten, así como en pastas para dietas hipoproteicas.
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		4		
ÁCIDO FUMÁRICO	297	600		4		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		4		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		4		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.600		7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	6.000		7		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2.600		7		
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		4		
LACTATO DE SODIO	325	2.400		4		

Categoría de alimentos núm. 08.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: No se justifica					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Justificación de la propuesta: De las observaciones de algunos miembros del GTe sobre disposiciones específicas y de las subcategorías, todas las justificaciones para su uso parecen ser para una función tecnológica distinta de la de reguladores de la acidez.					UE, España: Apoyo a la propuesta	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2.000		7	Suspender en la CA 08.1 y aprobar en la subcategoría 08.1.1 con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente retención del	España y Reino Unido: De acuerdo con que se suspenda. EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido ascórbico en cortes de carne fresca (CA 08.1.1) como agente de retención del color en dosis de hasta 500 ppm (500 mg/kg).

LACTATO DE POTASIO	326	20.000		7	color". Suspenden	España y Reino Unido : De acuerdo con la suspensión
LACTATO DE SODIO	325	20.000		7	Suspenden	España y Reino Unido : De acuerdo con la suspensión. EE UU : En los EE UU se permite el uso de lactato de sodio en la carne y las aves de corral (CA 08.0) como aroma en dosis de hasta 20.000 mg/kg de la fórmula, y en agentes antimicrobianos hasta el 4,5 % de la fórmula.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4	Suspenden (ya hay una disposición sobre el carbonato de sodio en la CA 08.1.1).	España y Reino Unido : De acuerdo con la suspensión
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2.000		7	Suspenden en la CA 08.1 y aprobar en la subcategoría 08.1.1 con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".	España y Reino Unido : De acuerdo con que se suspenda. EE UU : En los EE UU se permite el uso de ácido ascórbico en cortes de carne fresca (CA 08.1.1) como agente de retención del color en dosis de hasta 500 ppm (500 mg/kg)

Categoría de alimentos núm. 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					Brasil: Se oponen firmemente a la aprobación de estas disposiciones. No hay necesidad tecnológica para el uso de reguladores de la acidez en la carne fresca, incluso con las notas 4 y 16. La justificación de aplicar a la superficie de la carne fresca no es clara.	
Justificación de la propuesta : De las observaciones de algunos miembros del GTe sobre disposiciones específicas y sobre las subcategorías, todas las justificaciones para su uso parecen ser para una función tecnológica distinta de la de reguladores de la acidez.					UE: De acuerdo con la propuesta; no está de acuerdo con el uso de los aditivos alimentarios en la carne fresca excepto para ciertos colores para el mercado sanitario.	
					España: Apoya la propuesta	
					Costa Rica: El ácido láctico se utiliza para ajustar el pH en la superficie de las canales a fin de eliminar la E. coli. El acetato de sodio como agente de control del pH.	
					ICGMA: 270 El ácido láctico sirve efectivamente para ajustar el pH en la superficie de las canales, cortes de primera, subprimera y retazos, con el propósito de eliminar la E. coli. - 262 (i), acetato de sodio como agente de control del pH hasta 0,25 %. - Bicarbonatos (de sodio, potasio, etc.).	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		7	Suspenden	EE UU: En los EE UU se permite usar ácido acético a BPF en productos cárnicos (CA 08,0) para uso general de aditivo alimentario.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2.000		7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una	EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido ascórbico en cortes de carne fresca (CA 08.1.1) como agente de retención del

					nota nueva "Para uso como agente de retención del color".	color en dosis de hasta (500 mg/kg)
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 y 16	7	Aplazar el debate hasta el Apéndice 3 - posiblemente se usa como EEE	
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF		7	Suspender	
ÓXIDO DE CALCIO	529	BPF		7		
ÁCIDO CÍTRICO	330	2.000		7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".	EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido cítrico en cortes de carne fresca como agente de retención del color en dosis de hasta 500 mg/kg y como anticoagulante en sangre fresca de ganado en dosis de hasta 2.000 mg/kg.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Suspender	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	Aplazar el debate hasta el Apéndice 3 - posiblemente se usa como EEE	
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	BPF		7	Suspender	
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		7		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	16	7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".	EE UU: En los EE UU se permite el uso de citrato diácido de sodio en cortes de carne fresca como agente de retención del color hasta 500 mg/kg.
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		7	Suspender	
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF		7		
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7	Aplazar el debate hasta el Apéndice 3; posiblemente se usa como EEE	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".	EE UU: En los EE UU se permite el uso de citratos de sodio en cortes de carne fresca como agente de retención del color hasta 500 mg/kg.

Categoría de alimentos núm. 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					Brasil, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta UE: De acuerdo con la propuesta; no está de acuerdo con el uso de los aditivos alimentarios en la carne fresca excepto para ciertos colores para el marcado sanitario. ICGMA: 270 El ácido láctico sirve efectivamente para ajustar el pH en la superficie de las canales, cortes de primera, subprimera y en retazos, con el propósito de eliminar la E. coli. - 262 (i), acetato de sodio como agente de control del pH hasta 0,25 %. - Bicarbonatos (de sodio, potasio, etc.).	
Justificación de la propuesta : De las observaciones de algunos miembros del GTe sobre disposiciones específicas y sobre las subcategorías, todas las justificaciones del uso parecen ser para una función tecnológica distinta de la de reguladores de la acidez.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	1.500	4 y 16	7	Aplazar el debate hasta el Apéndice 3 - posiblemente se usa como EEE	
LACTATO DE CALCIO	327	6.000		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como aglutinante"	EE UU: En los EE UU se permite el uso de lactato de calcio como aglutinante en carne picada de pollo y piezas formadas de pollo crudo, hasta 6.000 mg/kg.
ÁCIDO CÍTRICO	330	100	15	7	Suspender	Costa Rica: El ácido láctico se utiliza para ajustar el pH en la superficie de las canales a fin de eliminar la E. coli. El acetato de sodio como agente de control del pH.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	6.000		7		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7		
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Aplazar la discusión al Apéndice 3 - posiblemente se utilice como EEE	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	331(i)	BPF		7		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 09.1 (Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna; 292-2008 corresponde a la subcategoría 09.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					UE, España: Apoyan la propuesta IFAC: En esta categoría se necesitan reguladores de la acidez para ayudar a neutralizar el pH a fin de eliminar el gusto amargo de algunas especies, así como para ayudar al aroma, la firmeza y el control de caducidad.	
Justificación de la propuesta : El uso de reguladores de la acidez no se justifica en la subcategoría 09.1.1, de conformidad con la decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA. Por lo tanto, el uso en la categoría principal no se justifica.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		7	Suspender	
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58	4		
ÁCIDO CITRICO	330	BPF		7		
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	400		4		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	46	7		
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	46	7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	46	7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Aplazar hasta el debate en el Apéndice 3; posiblemente se utilice como EEE en la CA 09,1.	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 09.1.1 (Pescado fresco)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se justifica

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
	La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el enfoque horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento. En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos.

Categoría de alimentos núm. 09.1.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 292-2008: en los moluscos bivalvos vivos no se permiten aditivos alimentarios, sólo se permiten antioxidantes en los moluscos bivalvos crudos (moluscos refrigerados sin su concha) de conformidad con las disposiciones de la CA 09.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

No se justifica
Justificación de la propuesta : No se proporcionó información al GTe a favor del uso.
UE: Pide aclaración de la necesidad tecnológica; la función de los reguladores de la acidez en glaseados, revestimientos o decoraciones deberá aclararse
España : No está de acuerdo con la propuesta. Cuestiona si es adecuado o si compete a este GTe ocuparse de los aditivos que se utilizan como antioxidantes o agentes de glaseado en lugar de RA, dado que son clases funcionales diferentes . Además, la Nota 16 no parece adecuada a la CA 9.1.2 y no encontramos en CODEX STAN 292-2008 dónde se especifica que sólo se pueden utilizar EEE en los moluscos bivalvos vivos, parece que se prohíbe el uso de cualquier aditivo y sólo se permite el uso de antioxidantes en los moluscos crudos.
IFAC: De acuerdo con la aprobación de las disposiciones, con la Nota 16.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200			No se retire de la CA 09.1.	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 y 16	7	Aplaza la decisión hasta el debate de la CA 09.1.2 en el Apéndice 3. - posiblemente se utilice como EEE.	Brasil no apoya la adopción de esta disposición. La justificación presentada puede no aplicarse a esta subcategoría ya que se refiere a "pescado" fresco. Además, la justificación para el tratamiento de superficies no está clara. UE : Parece que el SIN 170 (i) es un uso de colorante para alimentos. España : Los moluscos bivalvos deberán excluirse con el fin de ser congruentes con CODEX STAN 292-2008.
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58		No se retire de la CA 09.1.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF				
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	100				
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16			
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16			
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16			
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF				
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF			Aplazar hasta la discusión del Apéndice 3; posiblemente se utilice como EEE en la CA 09,1. Si es así, aprobar en la CA 09.1 de conformidad con el debate de 09.1 en el Apéndice 3.	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF				
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF				
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF				

Categoría de alimentos núm. 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica: suspender las disposiciones y pasarlas a las subcategorías</p> <p>Justificación de la propuesta : Varias subcategorías requieren notas específicas para esas subcategorías o son caso por caso.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:</p> <p>Costa Rica: El ácido ascórbico, ácido cítrico, citrato de sodio y el citrato de potasio se utilizan como antioxidantes.</p> <p>Brasil: No apoya la aprobación de estas disposiciones. Los mismos aditivos alimentarios se proponen para aprobación en las subcategorías. Deberán debatirse caso por caso por en cada subcategoría. Algunos productos pesqueros pueden contener altos niveles de urea, cuando se almacenan en condiciones inapropiadas, y el uso de ácido acético puede tener un efecto negativo en las BPF.</p> <p>España, Reino Unido: Apoya la propuesta</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		4	Suspender, adoptar en las subcategorías según proceda.	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58	4		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		4		
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF		4		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5.000	36	4		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		4		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		4		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4		
MALATO DE SODIO DL	350(ii)	BPF		4		
FUMARATO DE SODIO	365	BPF		4		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 092-1981: permite el SIN 330 como regulador de la acidez y el SIN 300 como antioxidante; 165-1989: permite el SIN 300 como antioxidante, los SIN 330, 331 y 332 como reguladores de la acidez sólo en pescado picado; 36-1981: permite el SIN 300 como antioxidante; 95-1981: permite el SIN 300 como antioxidante; 190-1995: no menciona reguladores de la acidez; 191-1995: no admite aditivos alimentarios; 292-2008: en los moluscos bivalvos vivos no se permiten aditivos alimentarios, sólo se permiten antioxidantes en moluscos bivalvos crudos (moluscos crudos congelados) de conformidad con las disposiciones de la CA 09.2.1

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Dejar como "caso por caso". Justificación de la propuesta : No hay consenso en el GTe; aceptación de varios usos de reguladores de la acidez en las correspondientes normas relativas para productos.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica: El ácido ascórbico, ácido cítrico, citrato de sodio y el citrato de potasio se utilizan como antioxidantes. Brasil: No apoya la adopción de estas disposiciones, dado que no se proporcionó información sobre la necesidad tecnológica. Las disposiciones específicas para los productos pesqueros picados deberían estar en la subcategoría correspondiente (09.2.3). Los SIN 300, 330, 331 y 332 podrían incluirse con notas adecuadas en relación con productos específicos. España: De acuerdo con la propuesta pero se cuestiona si es adecuado o si compete a este GTe ocuparse de los aditivos que se utilizan como antioxidantes o agentes texturizadores en lugar de RA, dado que son clases funcionales diferentes . Reino Unido: Acepta las propuestas.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	400		7	Aprobar con BPF con la nota "Para uso como antioxidante", corresponde a las CODEX STAN 092-1981, 165-1989, 63-1981, 95-1981, 292-2008.	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	95 ¹⁶	7	Aprobar, la Nota 95 excluye el uso en los productos cubiertos por las normas para productos que no permiten los RA.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7	Aprobar con la Nota 61 y una nota nueva "Para uso en camarones o langostinos"; corresponde a las CODEX STAN165-1989 165-1989 165-1989 y	

¹⁶ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

					092-1981.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7	Suspende	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF			Aplazar hasta las deliberaciones en el Apéndice 3: posiblemente utilizado como agente texturizador.	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	61 ¹⁷	7	Aprobar con la Nota 61; corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
					Aplazar hasta las deliberaciones en el Apéndice 3: posiblemente utilizado como agente texturizador.	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Aprobar con la Nota 61; corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: 166-1989: en la carne (permite el SIN 300 como antioxidante, SIN 330, 331 y 332 como reguladores de la acidez sólo en pescado picado); en los recubrimientos (permite los SIN 500, 501 y 503 como leudantes)

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el enfoque horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Aprobar con la Nota 41	
CARBONATO DE AMONIO	503(i)	BPF	41 ¹⁸	7	Aprobar	Costa Rica, ICGMA: Se usa como antioxidante EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido ascórbico como
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		7		

¹⁷ **Nota 61:** Sólo para uso en pescado picado.

¹⁸ **Nota 41:** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.

						conservante en camarones crudos empanizados congelados a BPF.
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7		
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58		Aprobar con BPF sólo con la Nota 41.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	61	4	Aprobar	Costa Rica, ICGMA: Se usa como antioxidante
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF			Aprobar con la Nota 41	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Aprobar	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7		
HIDROXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF			Aprobar con la Nota 41	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	41	7	Aprobar	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	61	7		Costa Rica, ICGMA: Se usa como antioxidante
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF	41	7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			Aprobar con la Nota 41	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	41	7	Aprobar	
MALATO DE SODIO DL-	350(ii)	BPF			Aprobar con la Nota 41	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	61	7	Aprobar: cumple con CODEX STAN 166-1989	Costa Rica, ICGMA: Se usa como antioxidante
FUMARATO DE SODIO	365	BPF			Aprobar con la Nota 41	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF	41	7	Aprobar	
LACTATO DE SODIO	325	BPF		4	Aprobar con la Nota 41	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF	41	7	Aprobar	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	61	7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	61	7		

Categoría de alimentos núm. 09.2.3 (Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Aprobar con la Nota 16	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7	Aprobar	
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58		Aprobar con BPF con la Nota 16.	

ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF				
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF				Aprobar con la Nota 16
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7		Aprobar
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF				Aprobar con la Nota 16
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF				
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7		Aprobar
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF				
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF				Aprobar con la Nota 16
MALATO DE SODIO DL	350(ii)	BPF				
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	16	7		Aprobar
FUMARATO DE SODIO	365	BPF				Aprobar con la Nota 16
LACTATO DE SODIO	325	BPF				
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7		Aprobar
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	16	7		
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF				Aprobar con la Nota 16
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF				
CARBONATO DE CÁLCIO	170(i)	BPF	16	7		Aprobar

Categoría de alimentos núm. 09.2.4 (Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el enfoque horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Aprobar	Brasil: Algunos productos pesqueros pueden contener altos niveles de urea, cuando se almacenan en condiciones inapropiadas, y el uso de ácido acético puede tener un efecto negativo en las BPF.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58			
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58			
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF				
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF				
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7		

HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7	
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		4	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF			
MALATO DE SODIO DL-	350(ii)	BPF			
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
FUMARATO DE SODIO	365	BPF			
LACTATO DE SODIO	325	BPF			
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Japón apoya la propuesta. Justificación: El citrato trisódico se usa en algunos tipos de productos de surimi para eluir la proteína efectivamente ajustando el pH.

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros cocidos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :						La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	470(i)	BPF		Z	Suspender, aprobar en la categoría de alimentos principal 09.2.4 a BPF (misma disposición en todas las subcategorías).	

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :						
La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		Z	Suspender, aprobar en la categoría de alimentos principal 09.2.4 a BPF (misma disposición en todas las subcategorías).	

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.3 (Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :						
La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		Z	Suspender, aprobar en la categoría de alimentos principal 09.2.4 a BPF (misma disposición en todas las subcategorías).	

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

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 244-2004: permite los SIN 300 y 330 como reguladores de la acidez; 189-1993, 236-2003: no permiten aditivos alimentarios; 167-1989, 222-2001: no menciona reguladores de la acidez

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con una nueva nota "Excepto para uso en los alimentos regulados por las siguientes normas: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001"</p> <p>Justificación de la propuesta : Esta categoría de alimentos abarca alimentos normalizados y no normalizados. El uso de la nota excluirá el uso en alimentos normalizados en los que la norma para productos correspondiente no permita reguladores de la acidez.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: España, Reino Unido: Apoyan la propuesta</p>
---	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Adoptar con la nueva nota propuesta para la CA y la nueva nota "No se use en arenque del Atlántico y espadín salados".	Brasil: Algunos productos pesqueros pueden contener altos niveles de urea, cuando se almacenan en condiciones inapropiadas, y el uso de ácido acético puede tener un efecto negativo en las BPF.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF			Aprobar con la nueva nota propuesta sólo para la CA (corresponde a CODEX STAN 244-2004).	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Aprobar con BPF con la nueva nota propuesta para la CA y una nueva nota "No se use en arenque del Atlántico y espadín salados".	
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58			
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF			Aprobar con la nueva nota propuesta sólo para la CA (corresponde a CODEX STAN 244-2004).	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF			Aprobar con la nueva nota propuesta para la CA y la nueva nota "No se use en arenque del Atlántico y espadín salados".	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7		
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF				

CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF			
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF			
MALATO DE SODIO DL-	350(ii)	BPF			
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
FUMARATOS DE SODIO	365	BPF			
LACTATO DE SODIO	325	BPF			
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 10.1 (Huevos frescos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se justifica

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento. En la NGAA no hay disposiciones sobre reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos.
---	--

Categoría de alimentos núm. 10.2.1 (Productos líquidos a base de huevo)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.
---	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		7	Aprobar	Reino Unido: Acepta las propuestas Costa Rica: Generalmente se utilizan para estabilizar el color ICGMA : Los RA se utilizan principalmente para estabilizar el color: 330 ácido cítrico, fosfato monosódico y fosfato monopotásico, 524 hidróxido de sodio, sulfato de calcio, ácido cítrico, ácido fosfórico, bicarbonato de sodio, 500 (i) carbonato de sodio, 331 (i) y 331 (iii) citrato de sodio, hexametáfosfato de sodio, 524 hidróxido de sodio, fosfato diácido de sodio, fosfato de sodio, monobásico España: De acuerdo con la propuesta, pero cuestiona si es apropiado o compete a este GTe ocuparse de los aditivos que se emplean como estabilizadores de los colorantes en lugar de RA, dado que son diferentes clases funcionales.
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 10.2.2 (Productos congelados a base de huevo)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no la debatió.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		7	Aprobar	Véanse las observaciones a la CA 10.2.1)
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 11.1 (Azúcares refinados y en bruto)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: No permite reguladores de la acidez; las normas para productos para las subcategorías no permiten los reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
No se justifica Justificación de la propuesta : Las normas para productos correspondientes a esta categoría de alimentos y a las subcategorías no permiten reguladores de la acidez. No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA.	Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, fructosa)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
No se justifica Justificación de la propuesta : La norma para productos correspondientes a esta categoría de alimentos no permite reguladores de la acidez. No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA.	Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 11.1.2 (Azúcar en polvo y dextrosa en polvo)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :				Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:		
No se justifica				Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta		
Justificación de la propuesta : La norma para productos correspondiente a esta categoría de alimentos no permite reguladores de la acidez. Las observaciones presentadas al GTe indican que la disposición sobre el aditivo alimentario con función de regulador de la acidez que figura en esta CA es para uso del aditivo alimentario como agente antiaglutinante, no como regulador de la acidez.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	15.000	56 ¹⁹	Aprobada	Mantener aprobada	Brasil : La definición de esta CA en la NGAA menciona "con o sin antiaglomerantes". Si esta CA incluye azúcar en cubos, los antiaglutinantes son necesarios. En este caso, el uso del SIN 504 (i) carbonato de magnesio y SIN 500 (i) carbonato de sodio puede justificarse como agentes antiaglutinantes. Reino Unido, CEFA: Se usa como agente antiaglutinante y no como regulador de la acidez. ICGMA: Se permite en CODEX STAN 212-1999; antiaglutinante

Categoría de alimentos núm. 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, azúcar de caña sin refinar)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :				Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:		
No se justifica				Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: De acuerdo con la propuesta.		
Justificación de la propuesta : La norma para productos correspondientes a esta categoría de alimentos no permite reguladores de la acidez. No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA.						

Categoría de alimentos núm. 11.1.3.1 (Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :				Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:		

¹⁹ **Nota 56:** Siempre y cuando no haya almidón presente.

No se justifica

Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta

Justificación de la propuesta : La norma para productos correspondientes a esta categoría de alimentos no permite reguladores de la acidez. No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 11.1.3.2 (Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

No se justifica

Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta

Justificación de la propuesta : La norma para productos correspondientes a esta categoría de alimentos no permite reguladores de la acidez. No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 11.1.4 (Lactosa)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

No se justifica

Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta

Justificación de la propuesta : La norma para productos correspondientes a esta categoría de alimentos no permite reguladores de la acidez. No hay disposiciones sobre reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinería)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

No se justifica

Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta

Justificación de la propuesta : La norma para productos correspondientes a esta categoría de alimentos no permite reguladores de la acidez. No hay disposiciones sobre reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 11.2 (Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, azúcar de caña sin refinar))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA, ni se dio apoyo al GTe para su uso.	

Categoría de alimentos núm. 11.3 (Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, azúcar de caña sin refinar))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA, ni se dio apoyo al GTe para su uso.	

Categoría de alimentos núm. 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar))

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ACETATO DE CALCIO	263	1.500		7	Aprobar	EE UU: En los EE UU se permite el acetato de calcio para uso en revestimientos y jarabes como regulador de la acidez en niveles de hasta el 0,15 % (1.500 mg/kg) .
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7		
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 11.5 (Miel)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 012-1981: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : No hay disposiciones para los reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA, ni se dio apoyo al GTe para su uso.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, España, Reino Unido: De acuerdo con la propuesta.

Categoría de alimentos núm. 12.1 (Sal y sucedáneos de la sal)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes que no excluyen los reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas al GTe indican que en la subcategoría 12.1.1 no se utilizan reguladores de la acidez, por lo tanto, no se justifican en la principal categoría de alimentos 12.1.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Las disposiciones sobre reguladores de la acidez deberán examinarse en las subcategorías.

UE, España: Apoyan la propuesta

Reino Unido: No hay justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en la sal misma, por lo que no debería figurar en la CA principal.

Categoría de alimentos núm. 12.1.1 (Sal)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 150-1985: permite aditivos alimentarios como en la CA 12.1.1, cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas al GTe indican que las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez enumerados en esta CA son para uso de estos aditivos alimentarios como antiaglutinantes, no como los reguladores de la acidez.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: No se encontraron disposiciones para reguladores de la acidez en CODEX STAN 150-1985, que hagan referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA. El SIN 170 (i) carbonato de calcio y el SIN 504 (i) carbonato de magnesio se utilizan como antiaglutinantes.

UE, España: Apoyan la propuesta

Reino Unido: No hay justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en la sal misma.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------	--

CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		Aprobada	Mantener aprobada	Reino Unido: De acuerdo en mantener estas dos disposiciones aprobadas sobre la base de que los carbonatos se usan como agentes antiaglutinantes.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		Aprobada		

Categoría de alimentos núm. 12.1.2 (Sucedáneos de la sal)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: 053-1981: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.		
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		7	Aprobar		
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4			
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4			
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58	4			
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7			
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF		4			
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF		7			
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5.000	36	4			
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7			
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7			
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		4			
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7			
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		4			
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4			
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7			
MALATO DE SODIO DL	350(ii)	BPF		4			Japón: El malato de sodio, DL- se utiliza para realzar el gusto salado.
FUMARATO DE SODIO	365	BPF		4			
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7			
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7			

Categoría de alimentos núm. 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta
--	---

Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas a los miembros del GTe indican que en esta categoría de alimentos no se usan reguladores de la acidez.

ICGMA : El uso de reguladores de la acidez (RA) no se justifica tecnológicamente en las hierbas tal como son. Y, para mayor aclaración, en las especias y hierbas tal como son no se utilizan antiaglutinantes ni antioxidantes.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF	51 ²⁰	7	Suspenden	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF	51	4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	51 y 58	4		
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	51 y 58	4		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	51	7		
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPF	51	4		
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	51	7		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5.000	36 y 51	4		
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	51	7		
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	51	7		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF	51	4		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	51	7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF	51	4		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	51	4		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	51	7		
MALATO DE SODIO DL-	350(ii)	BPF	51	4		
FUMARATOS DE SODIO	365	BPF	51	4		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF	51	7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	51	7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	51	7		

Categoría de alimentos núm. 13.1 (Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna; 072-1981 se aplica a las subcategorías 13.1.1 y 13.1.3; 156-1987 se aplica a la subcategoría 13.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Caso por caso

Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas a los miembros del GTe sobre el uso de todos los aditivos en esta categoría de alimentos y subcategorías relacionadas deberá evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España, Reino Unido: Aceptan la propuesta

ICGMA: 525 hidróxido de potasio, 330 ácido cítrico, 526 hidróxido de calcio. Estos pueden utilizarse con los productos de las tres categorías de 13.1. Estos aditivos sirven como coadyuvantes de elaboración en los preparados para mejorar la conservación de la calidad o estabilidad de los productos y para conservar su calidad nutricional.

²⁰ **Nota 51:** Sólo para uso en las hierbas.

Categoría de alimentos núm. 13.1.1 (Preparados para lactantes)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite los SIN 524, 500i-ii, 525, 501i-ii, 526, 270, 330, 331i, iii y 332 como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					Brasil, UE, Japón, Reino Unido: Acepta la propuesta y la aprobación de todas las disposiciones propuestas.	
Justificación de la propuesta : Las observaciones presentadas a los miembros del GTe sobre el uso de todos los aditivos en esta categoría de alimentos y subcategorías relacionadas indican que deberá evaluarse específicamente para esa categoría de alimentos.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2.000	55 ²¹ y 72 ²²	7	Aprobar como figuran enumerados: Corresponde a CODEX STAN 72-1981	Japón: El ácido cítrico se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	72	7		EE UU: el ácido láctico no es considerado una sustancia inocua en los Estados Unidos para su uso en los preparados para lactantes (21 CFR 184,1063).
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	72 y 83 ²³	7		Japón: El carbonato de potasio se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.000	55 y 72	7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	7		
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000	55 y 72	7		
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	2.000	55 y 72	7		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2.000	55 y 72	7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4		
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2.000	55 y 72	7		
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2.000	55 y 72	7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7		Japón: Se usa citrato trisódico i se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7		Japón: El ácido cítrico se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.

²¹ **Nota 55:** Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.

²² **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

²³ **Nota 83:** Sólo la forma L(+).

Categoría de alimentos núm. 13.1.2 (Preparados de continuación)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 156-1987: permite los SIN 500i-ii, 332i-ii, 501i-ii, 331 iii, 524, 526, 270, 330, 525, y 331i como reguladores de la acidez y el SIN 330 para uso como antioxidante

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					Brasil, UE, Japón, Reino Unido: Aceptan la propuesta y aprobación de todas las disposiciones propuestas	
Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe sobre el uso de todos los aditivos en esta categoría de alimentos y subcategorías relacionadas deberán evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	50	72	7	Aprobar con la Nota 72 y una nota nueva "Para uso como antioxidante", corresponde a CODEX STAN 156-1987.	
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF	72	7		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	72	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 156-1987.	Japón: El ácido cítrico se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	72	7		EE UU: el ácido láctico no es considerado GRAS en los EE UU para su uso en alimentos para lactantes (21 CFR 184.1063).
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	72	7		Japón: El carbonato de potasio se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	4		
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF	72	7		
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	BPF	72	7		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	72	7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4		
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF	72	7		
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF	72	7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7		Japón: Se usa citrato trisódico para estabilizar emulsiones ajustando el pH.

Categoría de alimentos núm. 13.1.3 (Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite los SIN 524, 500i-ii, 525, 501i-ii, 526, 270, 330, 331i, iii y 332 como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					Brasil, UE, Japón, España, Reino Unido: Aceptan la propuesta y aprobación de todas las disposiciones propuestas	
Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe sobre el uso de todos los aditivos en esta categoría de alimentos y subcategorías relacionadas deberán evaluarse específicamente para el uso en esa categoría de alimentos.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2.000	55 y 72	4	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 072-1981.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	72	4		Japón: El ácido cítrico se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	72 y 83	4		EE UU: el ácido láctico no es considerado una sustancia inocua en los EE UU para su uso en alimentos para lactantes (21 CFR 184.1063).
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.000	55 y 72	4		Japón: El carbonato de potasio se utiliza para estabilizar emulsiones ajustando el pH.
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	4		
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000	55 y 72	4		
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	2.000	55 y 72	4		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2.000	55 y 72	4		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4		
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2.000	55 y 72	4		
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2.000	55 y 72	4		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	4		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	4		

Categoría de alimentos núm. 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: 073-1981: permite el uso de reguladores de la acidez (SIN 500i-ii, 501i-ii, 333 iii, 270, 260, 330, 331i y 170i); 074-1981: permite el uso de reguladores de la acidez (SIN 500ii, 501i-ii, 170i, 330, 260, 261, 262i, 263, 296, 325, 326, 327, 331i-ii, 332i, iii, 333 (únicamente el 333iii en la NGAA), 507, 524, 525, 526 y 575) y SIN 503i-ii como leudante; ambas normas permiten el SIN 300 como antioxidante

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					Brasil, UE, Japón, Reino Unido: Aceptan la propuesta y aprobación de todas las disposiciones propuestas	
Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe sobre el uso de todos los aditivos en esta categoría de alimentos y subcategorías relacionadas deberán evaluarse específicamente para el uso en esa categoría de alimentos.					ELC : CODEX STAN 074 - 1981 contiene varias disposiciones sobre los fosfatos (a 440mg/kg como P, únicamente para ajustar el pH-ajuste). Deberán aprobarse estas disposiciones.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	5.000		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Con 5.000 mg/kg en alimentos infantiles enlatados".	5.000 mg/kg corresponde a CODEX STAN 073-1981,BPF a 074-1981
CARBONATO DE AMONIO	503(i)	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como leudante"	Corresponde a CODEX STAN 074-1981
CARBONATO ÁCIDO DE AMONIO	503(ii)	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como leudante".	Corresponde a CODEX STAN 074-1981
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	3.000		7	Aprobar con 500 mg/kg, con las notas nuevas: "Como ácido ascórbico" y "Como antioxidante".	Corresponde a CODEX STAN 073-1981 y 074-1981.
ACETATO DE CALCIO	263	BPF		7	Aprobar	BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 073-1981 y 074-1981
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
LACTATO DE CALCIO	327	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981 EE UU: El lactato de calcio no es considerado en general inocuo en los EE UU para uso en preparados para lactantes y alimentos infantiles.
ÁCIDO CÍTRICO	330	25.000		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Con 5.000 mg/kg en alimentos infantiles enlatados".	5.000 mg/kg corresponde a CODEX STAN 073-1981,BPF a 074-1981
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	5.000		4	Aprobar con BPF	BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPF		7	Aprobar	BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	15.000		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Con 2.000 mg/kg en alimentos enlatados para lactantes, sólo en forma de L(+)".	2.000 mg/kg sólo para el ácido láctico L(+) corresponde a CODEX STAN 073-1981, BPF para todos corresponde a CODEX STAN 74-1981. EE UU: el ácido láctico no es considerado en general inocuo en los EE UU para su uso en alimentos para lactantes (21 CFR 184.1063).
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7	Aprobar	En ambas normas para productos correspondientes se usan reguladores de la acidez.
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
ACETATOS DE POTASIO	261	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		7		En ambas normas para productos correspondientes se permiten el carbonato ácido de potasio y reguladores de la acidez..
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 073-1981 y 074-1981
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981 EE UU: En los EE UU está prohibido el uso de lactato de potasio en los preparados y los alimentos para lactantes.
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 073-1981 y 074-1981
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	5.000		4	Aprobar con BPF con una nueva nota "Con 5.000 mg/kg en alimentos enlatados para lactantes".	5.000 Mg/kg corresponde a CODEX STAN 073-1981, BPF a 74-1981
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		7	Aprobar	BPF corresponde a CODEX STAN 073-1981 y 074-1981
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
LACTATO DE SODIO	324	BPF		7	Aprobar con la Nota 83	El lactato de sodio (sólo la forma L+) está a BPF en 074-1981 EE UU: En los Estados Unidos está prohibido usar lactato de sodio en los preparados para lactantes y no se consideras en general inocuo para uso en los alimentos para lactantes
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	Aprobar	BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981 EE UU: En los Estados Unidos se considera en general inocuo el citrato de calcio para uso en los alimentos en general, incluidos los alimentos para lactantes, en niveles de BPF.
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		BPF corresponde a CODEX STAN 074-1981
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Con 5.000 mg/kg en alimentos enlatados para lactantes".	5.000 Mg/kg corresponde a CODEX STAN 073-1981, BPF a 074-1981

Categoría de alimentos núm. 14.1.1 (Aguas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 108-1981 corresponde a la subcategoría 14.1.1.1 y 227-2001 corresponde a 14.1.1.2 . Ninguna de las normas menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : No hay disposiciones sobre reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA, ni se dio apoyo al GTe para su uso.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.1 (Aguas minerales naturales y aguas de manantial)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 108-1981: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : No hay disposiciones sobre reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA, ni se dio apoyo al GTe para su uso.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyo a la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.2 (Aguas de mesa y gaseosas)

Recomendación general, para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44 /CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 227-2001: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : No hay disposiciones sobre reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos en la NGAA, ni se dio apoyo al GTe para su uso.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005 corresponde a la subcategoría 14.1.2.1 y permite los aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : .Las observaciones de los miembros del GTe

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Las disposiciones se presentan en las subcategorías, por lo tanto aquí no son necesarias.

indican que las disposiciones aprobadas en las subcategorías sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez son para uso como antioxidantes, no como reguladores de la acidez.

UE: No está de acuerdo con el uso de reguladores de la acidez en esta categoría general: no son apropiados para los zumos de frutas.

Reino Unido: La norma 247 no comprende reguladores de la acidez. Consideramos que no se ha defendido la necesidad tecnológica general de usar reguladores de la acidez en los zumos de frutas.

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe indican que las disposiciones establecidas para esta categoría de alimentos sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez son para uso como antioxidantes, no como reguladores de la acidez.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Observaciones del Brasil en CX/FA 12/44/9 Add. 2 que el uso de reguladores de la acidez es necesario en zumos de frutas y hortalizas ácidas para equilibrar las características organolépticas.

Costa Rica: El tratamiento térmico y los productos de gran acidez pueden necesitar ácido cítrico; citratos, ácido málico

UE: Cuestiona la necesidad tecnológica

Reino Unido: La norma 247 no comprende reguladores de la acidez. Consideramos que no se ha defendido la necesidad tecnológica general de usar reguladores de la acidez. El uso de sustancias ya aprobadas puede ser como antioxidantes en lugar de como reguladores de la acidez.

ICGMA: Los productos envasado en caliente, de elevada acidez pueden necesitar 330 ácido cítrico; citratos; 296 ácido málico; CODEX STAN 247-2005 Zumos (jugos) y néctares de frutas está 1:1 con la NGAA.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		Aprobada	Mantener aprobada	FIJUG, ICGMA: aceptan mantener la aprobación; Japón: Se usa ácido ascórbico como antioxidante para impedir que los productos se decoloren.
ÁCIDO CÍTRICO	330	3.000	122 ²⁴	Aprobada		FIJUG, ICGMA: acepta mantener aprobado Japón: Se usa ácido cítrico regulador de la acidez para equilibrar la acidez y la dulzura.
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF	115 ²⁵	Aprobada		FIJUG, ICGMA: Aceptan que se mantenga la aprobación

²⁴ **Nota 122:** Sujeto a las leyes nacionales del país importador.

²⁵ **Nota 115:** Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos:						
La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el enfoque horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4	Aprobar	FIJUG: De acuerdo en que se apruebe
ÁCIDO CÍTRICO	330	3.000		4	Aprobar con 5.000 mg/kg	FIJUG: de acuerdo en que se apruebe; Japón: Propone cambiar el nivel máximo a 5.000 mg/kg, el ácido cítrico se utiliza para controlar la proliferación microbiana reduciendo el pH de los zumos de zanahoria. También se usa para mantener constante el pH del producto durante su vigencia.
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	3.000		4	Aprobar	FIJUG: de acuerdo en que se apruebe

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite los aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :						
No se justifica						
Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe indican que las disposiciones establecidas para esta categoría de alimentos sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez son para uso como antioxidantes, no como reguladores de la acidez.						
Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:						
Observaciones del Brasil en CX/FA 12/44/9 Add. 2 que el uso de reguladores de la acidez es necesario en zumos de frutas y hortalizas ácidas para equilibrar las características organolépticas.						
Costa Rica: El tratamiento térmico y los productos de gran acidez pueden necesitar ácido cítrico; citratos, ácido málico						
UE: Cuestiona la necesidad tecnológica						
Reino Unido: La norma 247 no comprende reguladores de la acidez. Consideramos que no se ha defendido la necesidad tecnológica general de usar reguladores de la acidez. El uso de sustancias ya aprobadas puede ser como antioxidantes en lugar de como reguladores de la acidez.						
ICGMA: Los productos congelados y asépticos pueden necesitar 330 ácido cítrico; citratos; 296 ácido málico: CODEX STAN 247-2005 <i>Zumos (jugos) y néctares de frutas (zumos de fruta)</i> está 1:1 con la NGAA 300 ácido ascórbico 330 ácido cítrico; 296 ácido málico.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF	127 ²⁶	Aprobada	Mantener aprobada	Japón: El ácido ascórbico se utiliza como antioxidante para

²⁶ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

					impedir que los productos se decoloren. Reino Unido: Mantener aprobada
ÁCIDO CÍTRICO	330	3.000	122 y 127	Aprobada	Japón: Se usa ácido cítrico como regulador de la acidez para equilibrar la acidez y la dulzura. Reino Unido: Mantener aprobada
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF	115 y 127	Aprobada	REINO UNIDO : Mantener aprobada

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :						La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el enfoque horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4	Aprobar	Costa Rica: El tratamiento térmico de productos de elevada acidez puede necesitar ácido cítrico; citratos, ácido málico; Brasil, UE, Reino Unido: Aceptan las propuestas ICGMA: Los productos congelados y asépticos pueden necesitar 330 ácido cítrico; citratos; 296 ácido málico - CODEX STAN247-2005 Zumos (jugos) y néctares de frutas está 1:1 con la NGAA.
ÁCIDO CÍTRICO	330	3.000		4		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	3.000		4		

Categoría de alimentos núm. 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005 corresponde a la subcategoría 14.1.3.1 y permite los aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Observaciones del Brasil en CX/FA 12/44/9 Add. 2 que el uso de reguladores de la acidez es necesario en néctares de frutas y hortalizas ácidas para equilibrar las características organolépticas. Costa Rica: El tratamiento térmico de productos de elevada acidez puede necesitar ácido cítrico; citratos, ácido málico; UE: Cuestiona la necesidad tecnológica Reino Unido: La norma 247 no contempla reguladores de la acidez. Consideramos que no se ha defendido en general la necesidad tecnológica de reguladores de la acidez en los néctares de frutas (el uso de sustancias ya aprobadas puede ser como antioxidantes en lugar de como reguladores de la acidez.) ICGMA: Los productos de elevada acidez envasados en caliente pueden necesitar 330 ácido
Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe indican que las disposiciones aprobadas en las subcategorías sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez son para uso como antioxidantes, no como reguladores de la acidez	

cítrico, 296 ácido málico

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.1 (Néctares de frutas)**Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2:** No se debatió**Normas para productos correspondientes:** 247-2005: permite los aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					Brasil: De acuerdo con las disposiciones específicas que figuran en esta categoría de alimentos Costa Rica: El tratamiento térmico de productos de elevada acidez puede necesitar ácido cítrico; citratos, ácido málico; UE: Cuestiona la necesidad tecnológica Reino Unido: La norma 247 no contempla reguladores de la acidez. Consideramos que no se ha defendido en general la necesidad tecnológica de reguladores de la acidez en los néctares de frutas (el uso de sustancias ya aprobadas puede ser como antioxidantes en lugar de como reguladores de la acidez.) ICGMA: Los productos de elevada acidez envasados en caliente pueden necesitar 330 ácido cítrico, 296 ácido málico	
Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe indican que las disposiciones aprobadas en esta categoría de alimentos sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez son para uso como antioxidantes, no como reguladores de la acidez						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		Aprobada	Mantener aprobada	FIJUG: Acepta que se mantenga la aprobación; Japón : El ácido ascórbico se utiliza como antioxidante para impedir que los productos se decoloren.
ÁCIDO CÍTRICO	330	5.000		Aprobada		FIJUG: Acepta que se mantenga la aprobación; Japón: El ácido cítrico se utiliza como reguladores de la acidez para equilibrar lo agridulce.
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		Aprobada		FIJUG: Acepta que se mantenga la aprobación; Japón : El ácido málico DL- se utiliza como regulador de la acidez para equilibrar lo agridulce.

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas)**Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2:** Se justifica**Normas para productos correspondientes:** Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta	
La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4	Aprobar	Brasil, EU, Reino Unido, FIJUG Acepta las propuestas

ÁCIDO CÍTRICO	330	5.000		4	ICGMA: Los productos de elevada acidez envasados en caliente pueden necesitar 330 ácido cítrico, ácido málico 296
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	3.000		4	

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite los aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : Las observaciones de los miembros del GTe indican que las disposiciones aprobadas en esta categoría de alimentos sobre aditivos alimentarios con función de reguladores de la acidez son para uso como antioxidantes, no como reguladores de la acidez	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica: El tratamiento térmico de productos de elevada acidez puede necesitar ácido cítrico; citratos, ácido málico; UE: Cuestiona la necesidad tecnológica Reino Unido: La norma 247 no contempla reguladores de la acidez. Consideramos que no se ha defendido en general la necesidad tecnológica de reguladores de la acidez en los néctares de frutas (el uso de sustancias ya aprobadas puede ser como antioxidantes en lugar de como reguladores de la acidez.) ICGMA: Los productos congelados y asépticos pueden necesitar 330 ácido cítrico, 296 ácido málico
---	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF	127	Aprobada	Mantener aprobada	FIJUG: acepta que se mantenga la aprobación
ÁCIDO CÍTRICO	330	5.000	127	Aprobada		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF	127	Aprobada		

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Se justifica

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	La decisión del GT sobre la NGAA en la 44ª reunión del CCFA sobre el procedimiento horizontal para el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos se consideró final y el GTe no pidió observaciones sobre este procedimiento.
---	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4	Aprobar	Brasil, EU, Reino Unido, FIJUG Acepta las propuestas. Costa Rica, ICGMA: Estos productos pueden necesitar ácido cítrico, ácido málico
ÁCIDO CÍTRICO	330	5.000		4		
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	3.000		4		

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

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
En general se justifica con la Nota 142 ²⁷ "Con exclusión del café y el té", sin embargo, en algunos casos se incluye la Nota 160 ²⁸ "Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente".					Brasil: No queda clara la necesidad tecnológica de reguladores de la acidez en el café.	
Justificación de la propuesta : Las observaciones enviadas al GTe indican que se usan reguladores de la acidez en cafés y té listos para el consumo (en lata).					Costa Rica: Apoyamos el uso de RA en estos productos.	
					La UE cuestiona la necesidad tecnológica en el café y en las hojas de té sin aromas	
					Reino Unido: De acuerdo con el uso de reguladores de la acidez en algunos productos de esta CA. Se recomienda incluir la Nota 142: "Con exclusión del café y el té" en todas las menciones de esta CA.	
					ICGMA: Se usan RA en estos productos	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		4	Aprobar como se indica con la Nota 142	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	500		4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58 y 160	4		
LACTATO DE CALCIO	327	10.000	58	4		
					Aprobar con la Nota 160	Brasil: De acuerdo en que se apruebe Japón: Se usa ácido cítrico como regulador de la acidez en tés y cafés en lata. Según informe de la industria, este tipo de bebidas se producen en Japón y en otros países de Asia. De acuerdo con los descriptores de la categoría de alimentos de la NGAA, esta categoría comprende productos listos para beber (inclusive productos enlatados).
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		4	Aprobar como se indica con la Nota 142	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	1.000	2 ²⁹	7		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7		
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7		
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7		
					Aprobar con la Nota 160	Brasil: De acuerdo en que se apruebe Japón: Se usa ácido málico como regulador de la acidez en tés y cafés en lata. Según informe de la industria, este tipo de bebidas se producen en Japón y en otros países de Asia. De acuerdo con los descriptores de la categoría de alimentos de la NGAA, esta categoría comprende productos listos para beber (inclusive productos enlatados).
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	BPF		4		

²⁷ **Nota 142:** Con exclusión del café y el té.

²⁸ **Nota 160:** Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.

²⁹ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso den seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4	Aprobar como se indica en la Nota 142	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		4		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
MALATO DE SODIO DL-	350(ii)	BPF		4		
FUMARATOS DE SODIO	365	BPF		4		
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF		7		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		4		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Aprobar con la Nota 160	Japón: Se usa citrato trisódico como como regulador de la acidez en té con leche y cafés con leche en lata. Según informa la industria, este tipo de bebidas con leche se producen en Japón y en otros países de Asia. De acuerdo con los descriptores de la categoría de alimentos de la NGAA, los productos listos para beber (inclusive los productos enlatados) corresponden a esta categoría de alimentos.

Categoría de alimentos núm. 14.2.3 (Vinos de uva)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: Caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: Se justifica					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Justificación de la propuesta: No hay norma para productos correspondiente. Las observaciones formuladas al GTe sobre disposiciones específicas demuestran que se usan reguladores de la acidez en esta categoría					UE: Caso por caso. Algunos RA afectan la calidad del vino y deberán examinarse cuidadosamente. Debería establecerse un límite general para la acidificación de los vinos. Japón: Apoya todas las disposiciones de la segunda circular sobre aditivos específicos ICGMA: Se usan acidulantes para modificar el gusto / el aroma / las propiedades organolépticas (ácido cítrico)	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	250		4	Aprobar con BPF	UE: Apoya la aprobación en la dosis propuesta por la OIV. En la UE está permitido el uso de ácido ascórbico, L como antioxidante, con un límite máximo en el vino de 250 mg/l Canadá: Canadá permite el uso de ácido ascórbico como conservante en vinos con un nivel máximo compatible con las BPF, la industria vinícola canadiense ha solicitado que se incluya el ácido ascórbico en la NGAA como regulador de la acidez / antioxidante, con un nivel máximo de uso de BPF NZ: Aprobar con BPF. En la industria vinícola también se utiliza el ácido ascórbico desde hace mucho tiempo como antioxidante. También se utiliza para eliminar el disulfuro. EE UU En los EE UU está permitido el uso de ácido ascórbico, L- en los vinos compuestos, como antioxidante a BPF.

CARBONATO DE CALCIO	170(i)	3.500		7	<p>OIV: Ácido ascórbico en el proceso de elaboración del vino como regulador de la acidez pero el límite máximo en vinos se establece en 300 mg/L (300 mg/kg).</p> <p>Brasil: Apoya la aprobación.</p> <p>UE: Suspender; en la UE se permite el carbonato de calcio para desacidificar los mostos y los vinos; hace precipitar el ácido tartárico, es un coadyuvante de elaboración (2): no corresponde a la NGAA.</p> <p>NZ: Propone la aprobación a BPF. El carbonato de calcio y el de potasio se utilizan para desacidificar los vinos.</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de carbonato de calcio en vinos compuestos como regulador de la acidez en dosis de 30 lbs/1.000 galones (aproximadamente 3.500 mg/kg).</p>
MALATO DE CALCIO, (D,L-)	352(ii)	BPF		7	<p>UE: No está de acuerdo. No lo reconoce la OIV; impacto negativo en la calidad; incrementa la inestabilidad del vino; hay otros ácidos disponibles para acidificar .</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de malatos de calcio en vinos de diseño como regulador de la acidez en dosis de 30 lbs/1.000 galones (aproximadamente 3.500 mg/kg).</p> <p>OIV : La OIV no ha reconocido el uso de malato de calcio, D-L en la acidificación de los vinos.La OIV recomienda que se siga discutiendo esta disposición y que se proporcione justificación técnica.</p>
ÁCIDO CÍTRICO	330	4.000		4	<p>Brasil: Apoya la aprobación.</p> <p>UE: En la UE se usa ácido cítrico como regulador de la acidez y también como estabilizador (solubilización del hierro) (2); el nivel máximo establecido por la OIV es de 1.000 mg/l en el producto final</p> <p>Canadá: El Canadá permite el uso de ácido cítrico como agente de ajuste del pH en los vinos a un nivel máximo compatible con las BPF, la industria vinícola canadiense ha solicitado que se incluya el ácido cítrico en la NGAA como regulador de la acidez con un nivel máximo de BPF.</p> <p>Japón: Propone cambiar el nivel máximo a 4.500 mg/kg, el ácido cítrico se utiliza para equilibrar acidez y dulzor.</p> <p>NZ: Propone BPF. A veces, el ácido cítrico se añade a los vinos acabados específicamente para aumentar la acidez y mejorar el equilibrio ácido. En pequeñas cantidades, proporciona una característica fresca, cítrica, y la cualidad cítrica es apreciada en los vinos blancos. Pocas veces se añaden cantidades significativas de ácido cítrico a los vinos tintos.</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido cítrico en vinos de diseño y vinos ordinarios como regulador de la acidez en dosis de 5,8 lbs/1.000 galones (aproximadamente 3.500 mg/kg).</p>

ÁCIDO FUMÁRICO	297	3.000	109 ³⁰	7	<p>UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite. Puede afectar al sabor del vino.</p> <p>Canadá : El Canadá apoya la propuesta de Nueva Zelandia, ya que Canadá permite el uso de ácido fumárico como agente de ajuste del pH en los vinos, en un nivel máximo de BPF.</p> <p>NZ propone que se apruebe el ácido fumárico a BPF. Además, se agregan a los vinos tintos pequeñas cantidades de ácido fumárico para evitar que se produzca fermentación maloláctica después de embotellado el vino. La dosis habitual varía de uno a tres gramos de ácido por galón de vino.</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido fumárico en los vinos como regulador de la acidez en dosis de 25 lbs/1.000 galones (aproximadamente 3.000 mg/kg).</p>
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	4.000		4	<p>Brasil, UE: Apoya la aprobación a 4.000 mg/kg.</p> <p>Canadá Propone BPF. Canadá permite el uso de ácido láctico como agente de ajuste del pH en vinos, a un nivel máximo de BPF.</p> <p>NZ propone BPF. Utilizado para ajustar el pH</p> <p>EE UU En los EE UU se permite el uso de ácido láctico (L-, D- y DL-) en vinos compuestos como regulador de la acidez a niveles de BPF.</p>
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	4.000		4	<p>UE, Brasil: Apoyan la aprobación a 4.000 mg/kg.</p> <p>Canadá: El Canadá propone BPF, Canadá permite el uso de ácido málico como agente de ajuste del pH en vinos a un nivel máximo de BPF.</p> <p>EE UU En los EE UU se permite el uso de ácido málico (L-, D- y DL-) en vinos de diseño como regulador de la acidez a niveles de BPF.</p> <p>Japón: Proponer cambiar el nivel máximo a 8.000 mg/kg, el ácido málico se utiliza para equilibrar acidez y dulzor.</p>
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	5.000		7	<p>UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite, aumenta la inestabilidad del vino.</p> <p>NZ propone BPF; la mejor forma de desacidificar un mosto de acidez elevada y bajo pH es con carbonatos de potasio. Mejor cuando se usa con mostos de acidez elevada y pH bajo. • Funciona mediante la combinación con ácido tartárico para formar bitartrato potásico</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de carbonato de potasio en los vinos de diseño como regulador de la acidez, hasta 5.000 mg/kg.</p>

³⁰ **Nota 109:** Dosis de uso expresada como 25 libras/1 000 gal x (0,45 kg/lb) x (1 gal/3,75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.

CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	5.000		7	<p>Brasil: Apoya la aprobación a 5.000 mg/kg.</p> <p>UE: Suspender: en la UE se permite el uso de carbonato ácido de potasio para desacidificar; hace precipitar el ácido tartárico libre, es un coadyuvante de elaboración (2); no corresponde al ámbito de trabajo de la NGAA.</p> <p>NZ: Propone BPF; el bicarbonato de potasio reduce el nivel ácido del vino por neutralización y precipitación. Neutraliza lo ácido por convertir uno de los iones de hidrógeno del ácido tartárico en agua y, luego, se combina con el resto de iones del tartrato para formar un bitartrato potásico (KHT) relativamente insoluble.</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de carbonato ácido de potasio en los vinos compuestos como regulador de la acidez, hasta 5.000 mg/kg.</p>
----------------------------	---------	-------	--	---	--

Categoría de alimentos núm. 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Caso por caso

Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe indican que algunos reguladores de la acidez puede afectar a la calidad del vino. No hay norma para productos correspondiente, en la categoría principal se usan reguladores de la acidez.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Las disposiciones que figuran en estas subcategorías de vinos de uva deberán examinarse caso por caso.

UE: Caso por caso. Algunos RA afectan la calidad del vino y deberán examinarse cuidadosamente.

Categoría de alimentos núm. 14.2.3.2 (Vinos de uva espumosos y semiespumosos)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Caso por caso

Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe indican que algunos reguladores de la acidez puede afectar a la calidad del vino. No hay norma para productos correspondiente, en la categoría principal se usan reguladores de la acidez.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Las disposiciones que figuran en estas subcategorías de vinos de uva deberán examinarse caso por caso.

UE: Caso por caso Algunos RA afectan la calidad del vino y deberán examinarse cuidadosamente.

Categoría de alimentos núm. 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce)

Recomendación general para la categoría de alimentos como figura en el Apéndice 8 de FA 44/CRD2: No se debatió

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Caso por caso

Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe indican que algunos reguladores de la acidez puede afectar a la calidad del vino. No hay norma para productos correspondiente, en la categoría principal se usan reguladores de la acidez.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Las disposiciones que figuran en estas subcategorías de vinos de uva deberán examinarse caso por caso.

UE: Caso por caso Algunos RA afectan la calidad del vino y deberán examinarse cuidadosamente.

Apéndice 3: Emulsionantes, estabilizadores y espesantes**Categoría de alimentos núm. 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales))**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos:					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica, suspéndase todas las disposiciones sobre EEE en esta categoría de alimentos					Irán, Japón, España, ELC, FIL: Acepta la propuesta. No hay disposiciones en esta categoría de alimentos de conformidad con la <i>Norma general del Codex para el uso de términos lecheros</i> (CODEX STAN 206-1999) y el descriptor de la NGAA.	
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 206-1999 define la leche como "la secreción mamaria normal de animales lecheros... sin... adición", el descriptor de la CA 0.1.1.1 en el Anexo B de la NGAA establece que esta categoría "Incluye la leche natural reconstituida que contenga únicamente ingredientes lácteos".					Brasil: Los estabilizadores son necesarios cuando se añaden micronutrientes a la leche para mantener la uniformidad de los productos	
					Costa Rica. ICGMA : Se justifica el uso de EEE en el suero de mantequilla	
					Reino Unido: Acepta la disposición con una nota para limitar únicamente a las leches elaboradas de algunas especies.	
					ICGMA : Se utilizan EEE en pequeña cantidad en la leche con contenido reducido de grasa para incrementar la sensación en la boca	
					IFAC: Todos los aditivos enumerados deberán permitirse en las dosis máximas indicadas.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	4.000		7	Suspender en la CA 01.1.1, pasar a la CA 01.1.1.2 con la nota "Para uso en algunos sueros de mantequilla recombinados, reconstituidos o ultrapasteurizados con tratamiento térmico, únicamente de algunas especies, p. ej. suero de mantequilla de leche de cabra".	
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	6.000		7		
GOMA KARAYA	416	200		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000		7		ICGMA: De acuerdo con el uso
PECTINAS	440	BPF		7		
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
GOMA TARA	417	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		España: Pasar a la CA 01.1.1.1; en la legislación de la UE está autorizado el uso en leche de cabra ultrapasteurizada, con un nivel máximo de 4.000 pm, su efecto es la reducción de la sedimentación. FIL: Conservar el SIN 331 (iii) con una nota para limitar a "leches recombinadas, reconstituidas o ultrapasteurizadas con tratamiento térmico, únicamente de ciertas especies, p.ej. la leche de cabra".

Categoría de alimentos núm. 01.1.1.1 (Leche (natural))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica, suspender todas las disposiciones sobre EEE en esta categoría de alimentos</p> <p>Justificación de la propuesta : CODEX STAN 206-1999 define la leche como "la secreción mamaria normal de animales lecheros... sin... adición".</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Irán, Japón, España, FIL: Apoyan la propuesta No hay disposiciones en esta categoría de alimentos. De acuerdo con la <i>Norma general del Codex para el uso de términos lecheros</i> (CODEX STAN 206-1999) sólo se puede usar aditivos en "productos lácteos", examínese el establecimiento de una nueva subcategoría para los productos lácteos. Brasil: Caso por caso España: Pasar la disposición sobre el SIN 331 (iii) de la CA 01.1.1 a la 01.1.1.1. Reino Unido: Acepta la disposición con una nota para limitar a las leches elaboradas únicamente de determinadas especies. ELC: La definición de la CA incluye leches elaboradas (p. ej. UHT) por lo tanto, el uso de aditivos generalmente se justifica, pero debería limitarse (a leches UHT, esterilizadas) para evitar la sobrestimación de la ingesta del de los productos naturales. ICGMA : Se utilizan EEE en pequeña cantidad en la leche con contenido reducido de grasa para incrementar la sensación en la boca IFAC: Todos los aditivos enumerados deberán permitirse en las dosis máximas indicadas.</p>
---	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Suspender todas las disposiciones en esta CA.	
CARRAGENINA	407	10.000		7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con la nota "Para uso en determinados sueros de mantequilla recombinados, reconstituidos o ultrapasteurizados con tratamiento térmico, únicamente de determinadas especies, p. ej. suero de mantequilla de leche de cabra".</p> <p>Justificación de la propuesta : El suero de mantequilla no está definido en CODEX STAN 206-1999, según observaciones formuladas por los miembros del GTe.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Irán, España, ELC, FIL: Apoya la propuesta Costa Rica. ICGMA : Se justifica el uso de EEE en el suero de mantequilla Brasil: Caso por caso Reino Unido: Acepta la disposición con una nota para limitar a las leches elaboradas únicamente de determinadas especies. FIL: En vez de la nota propuesta recomienda la siguiente: "Para uso en determinados sueros de mantequilla ultrapasteurizados con tratamiento térmico, únicamente de algunas especies, p. ej., leche de cabra", ya que esta categoría de alimentos 01.1.1.2 no incluye leches ni sueros de mantequilla reconstituidos ni recombinados.</p>
--	---

Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas	Trámite /	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
---------	-----	------------	-------	-----------	-------------------	--

		(mg/kg)		aprobada			
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar con nota nueva: "Para uso en determinados sueros de mantequilla recombinados, reconstituidos o ultrapasteurizados con tratamiento térmico, únicamente de algunas especies, p. ej., suero de mantequilla de leche de cabra".	EFEMA, ELC, IFAC: Aceptan la propuesta	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7			
AGAR	406	4.000					
ÁCIDO ALGÍNICO	400	6.000		7			
ALGINATO DE CALCIO	404	6.000		7			
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5.000		7			
CARRAGENINA	407	6.000		7			
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7			EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
GOMA GELLAN	418	BPF					
GOMA GUAR	412	6.000					
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7			AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7			
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7			
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7			
GOMA KARAYA	416	200					
HARINA KONJAC	425	BPF					
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7			EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
LECITINA	322(i)	BPF		7			
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7			
METILCELULOSA	461	BPF		7			
METILETILCELULOSA	465	BPF		7			
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF					
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000				EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7			
PECTINAS	440	BPF					
POLIDEXTROSAS	1200	BPF					
ALGINATO DE POTASIO	402	6.000		7			
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Consultar el debate que figura en el Apéndice 2, posiblemente utilizado		

					como regulador de la acidez		
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	Aprobar con una nota nueva: "Para uso en determinados sueros de mantequilla reconstituidos o ultrapasteurizados con tratamiento térmico, únicamente de algunas especies, p. ej., suero de mantequilla de leche de cabra".		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF					
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7			
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7			
ALGINATO DE SODIO	401	6.000		7			
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2.000		7			
						Consultar el debate que figura en el Apéndice 2, posiblemente utilizado como regulador de la acidez	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7			
GOMA TARA	417	BPF					
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7			
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7			
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF					
GOMA XANTANA	415	3.000		7			

Categoría de alimentos núm. 01.2 (Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas))

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 243-2003 corresponde a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica. Se recomienda la suspensión de las disposiciones que figuran en la CA 01.2 y que se pasen a las subcategorías con las notas apropiadas.

Justificación de la propuesta : De conformidad con CODEX STAN 243-2003, no se permite el uso de emulsionantes en las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2, y las dosis permitidas para los estabilizadores y los espesantes difieren para estas dos subcategorías.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, Irán, España, Reino Unido, ELC, FIL: Apoyan la propuesta
IFAC: Todos los aditivos indicados deberán permitirse, añádanse las pectinas a esta categoría principal ya que están aprobadas a BPF en todas las subcategorías.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF		4	Suspender, aprobarlo en la subcategoría 01.2.2 sin cambios; aprobarlo en la subcategoría 01.2.1.1 con las notas	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		4		
ALMIDÓN TRATADO CON	1404	BPF		4		

ÁCIDO					nuevas "Para uso únicamente como estabilizador o espesante" y "Limitar el uso únicamente a la reconstitución y la recombinación"; aprobarlo en la subcategoría 01.2.1.2 con la nueva nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".	
AGAR	406	5.000		7		JAPÓN: Incluir en la CA 01.2.1.2, se usa para el yogur con tratamiento térmico después de la fermentación para evitar la sinéresis y la separación durante el almacenamiento.
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	BPF		4		
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPF		4		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		4		
GARRAGENINA	407	5.000		7		IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF		4		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF		4		
				4		
GOMA GUAR	412	BPF		4		EE UU En los EE UU está permitido el uso de goma guar en productos lácteos como estabilizador/espesante, hasta 6.000 mg/kg.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4		
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF		4		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		4		
HARINA KONJAC	425	BPF		4		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000		7		IFAC: Aprobarlo con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF		4		
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		4		
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF		4		
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000		7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF		4		
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF		4		
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPF		4		
GOMA XANTANA	415	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales))

Normas para productos correspondientes: Ninguna, **243-2003** corresponde a las subcategorías **01.2.1.1** y **01.2.1.2**

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : De conformidad con CODEX STAN 243-2003, no se permite el uso de emulsionantes en las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2, y las dosis permitidas para los estabilizadores y los espesantes difieren para estas dos subcategorías.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, Irán, España, FIL: Apoyan la propuesta

Costa Rica: Se utilizan EEE en el yogur y otros tipos de leches fermentadas

ICGMA : Se utilizan EEE en el yogur y otros productos similares (kefir, lepna, etc).

Categoría de alimentos núm. 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación)

Normas para productos correspondientes: 243-2003: no permite emulsionantes en la CA 01.2.1.1, permite estabilizadores y espesantes específicos si se restringe el uso a reconstitución y recombinación.

Propuesta del GTe para la clasificación horizontal de la categoría de alimentos

Sólo se justifica con las notas "Para uso únicamente como estabilizador o espesante" y "Limitar el uso únicamente a reconstitución y recombinación".

Justificación de la propuesta : En CODEX STAN 243-2003 se permite el uso de determinados estabilizadores y espesantes siempre que se limite a reconstitución y recombinación; observaciones de los miembros del GTe.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, España, Reino Unido, FIL: Apoyan la propuesta

Costa Rica: Se utilizan EEE en el yogur y otros tipos de leches fermentadas

ICGMA : Se utilizan EEE en el yogur y otros productos similares (kefir, lepna, etc). La norma del Codex 243-2003 para leches fermentadas (naturales) permite espesantes y estabilizadores y enumera muchos otros espesantes y estabilizantes a BPF que figuran en la siguiente lista.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF			Aprobar con BPF con las notas nuevas "Para uso únicamente como estabilizador o espesante" y "Limitar el uso únicamente a reconstitución y recombinación".	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF				
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPF				
AGAR	406	5.000				
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	BPF				
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPF				
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF				IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
CARRAGENINA	407	5.000				IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF				
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF				
GOMA GELLAN	418	BPF		4		EE UU En los EE UU está permitido el uso de goma guar en productos lácteos como estabilizador/espesante, hasta 6.000 mg/kg. IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003

GOMA GUAR	412	BPF				AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF				
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF				
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF				
GOMA KARAYA	416	BPF			7	IFAC: Aprobarlo a BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
HARINA KONJAC	425	BPF				
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF			7	IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000				IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF				
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF				
PECTINAS	440	BPF			7	IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF				
POLIDEXTROSAS	1200	BPF				
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF			4	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000				IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
ALGINATO DE SODIO	401	BPF				IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF				IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF				
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF				
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPF				
GOMA TARA	417	BPF			4	
GOMA XANTANA	415	BPF			7	IFAC: Aprobar con BPF, corresponde a CODEX STAN 243-2003

Categoría de alimentos núm. 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación)

Normas para productos correspondientes: 243-2003: no permite el uso de emulsionantes en la CA 01.2.1.2, permite estabilizadores y espesantes específicos

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos Se justifica sólo con la nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".</p> <p>Justificación de la propuesta : Se permite el uso de estabilizadores y espesantes específicos en CODEX STAN 243-2003.</p>				<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:</p> <p>Brasil, España, Reino Unido, FIL: Apoyan la propuesta</p> <p>Costa Rica: Se utilizan EEE en el yogur y otros tipos de leches fermentadas</p> <p>ICGMA : Se utilizan EEE en el yogur y otros productos similares (kefir, lepna, etc). La norma del Codex 243-2003 para leches fermentadas (naturales) permite espesantes y estabilizadores y enumera muchos otros espesantes y estabilizantes a BPF que figuran en la siguiente lista.</p>		
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta

ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar con BPF la nueva nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF				
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPF				
AGAR	406	5.000				Irán, Japón: Apoyan la propuesta, se usa para yogur con tratamiento térmico después de la fermentación, para evitar sinéresis y separación durante el almacenamiento.
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5.000		7		Irán, FIL, IFAC, Marlinga: Apoyan la propuesta, es congruente con CODEX STAN 243-2003.
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	BPF				
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7		Irán, FIL, IFAC, Marlinga: Apoyan la propuesta, es congruente con CODEX STAN 243-2003.
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPF				
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7		Irán, FIL, IFAC, Marlinga: Apoyan la propuesta, es congruente con CODEX STAN 243-2003.
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		4	Aprobar como se indica, también se puede usar como regulador de la acidez en esta CA (véase el documento sobre los RA)	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5.000		7	Irán, FIL: Apoyan la propuesta, es congruente con CODEX STAN 243-2003.	
CARRAGENINA	407	BPF			Irán, FIL: Apoyan la propuesta, es congruente con CODEX STAN 243-2003.	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Aprobar con BPF la nueva nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF				
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF				
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	5.000		7		Irán, FIL, IFAC: Apoyan la propuesta, es congruente con CODEX STAN 243-2003. EE UU: En los EE UU se permite el uso de goma guar en productos lácteos como estabilizador/espesante, hasta 6.000 mg/kg.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE	414	5.000		7		Irán, AIDGUM, FIL: Apoyan la propuesta, es congruente con

ACACIA)						CODEX STAN 243-2003.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	5.000		7		ICGMA: Apoya el uso Irán, FIL: Apoyan la propuesta, es congruente con CODEX STAN 243-2003. EE UU En los EE UU está permitido el uso de goma karaya en productos lácteos como estabilizador/espesante, hasta 200 mg/kg.
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7	Suspender, la lecitina es únicamente un emulsionante.	Japón, Irán: Apoyan la propuesta FIL: Aprobar con la nota "Para uso sólo como emulsionante".
CLOURUO DE MAGNESIO	811	BPF		7	Aprobar con una nueva nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".	Japón: No está de acuerdo con la nota ya que no se usa como espesante. Busca una justificación tecnológica para el uso como espesante en leches fermentadas.
MANITOL	421	BPF		4	Suspender, se utiliza en leches fermentadas como edulcorante, que no están permitidos en los productos naturales.	Irán, FIL: Apoyan la propuesta
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	20.000		7		Irán, FIL, IFAC: Apoya la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000				IFAC: Apoya la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF				
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		ICGMA: De acuerdo con el uso Japón, Irán, Reino Unido, FIL, IFAC: Apoyan la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
PECTINAS	440	10.000		7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF				
POLIDEXTROSAS	1200	BPF				
ALGINATO DE POTASIO	402	5.000		7		Irán, FIL, IFAC, Marlinga: Apoyan la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4	Consultar el debate que figura en el Apéndice 2,	FIL: permitido en CODEX STAN 243-2003 como regulador de la acidez

CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	se usa como regulador de la acidez	FIL: permitido en CODEX STAN 243-2003 como regulador de la acidez
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000				
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".	IFAC: Apoyan la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7		Japón: Según CAC/GL 36-1989 este aditivo no es un "espesante". Busca una justificación tecnológica para el uso como espesante en leches fermentadas.
ALGINATO DE SODIO	401	5.000		7		Japón: Según CAC/GL 36-1989 este aditivo no es un "espesante". Busca una justificación tecnológica para el uso como espesante en leches fermentadas.
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5.000		7		Irán, FIL, IFAC, Marlinga: Apoyan la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
						Japón, FIL, IFAC: Apoyan la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Consultar el debate que figura en el Apéndice 2, posiblemente utilizado como regulador de la acidez	Irán, FIL: No están permitidos en Codex Stan 243-2003 como EEE
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF				
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF			Aprobar con una nueva nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPF				
GOMA TARA	417	BPF		7		
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Consultar el debate que figura en el Apéndice 2, se usa como regulador de la acidez	FIL: Se permite en CODEX STAN 243-2003 como RA.
GOMA XANTANA	415	5.000		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Para uso únicamente como estabilizador o espesante".	Iran, Biopolymer, FIL, IFAC: Apoyan la propuesta, corresponde a CODEX STAN 243-2003.

Categoría de alimentos núm. 01.2.2 (Cuajada (natural))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :
Se justifica

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
Reino Unido: Aceptar las disposiciones propuestas.

Justificación de la propuesta : No hay normas para productos correspondientes; observaciones de **CX/FA 12/44/9 Add. 2: Brasil** - categoría principal 01.2: los estabilizadores son necesarios para estabilizar las proteínas.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF				
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPF				
AGAR	406	5.000				
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	BPF				
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	5.000				
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF				
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF				
GOMA GUAR	412	BPF		7		EE UU: En los EE UU se permite el uso de goma guar en productos lácteos como estabilizador/espesante, hasta 6.000 mg/kg.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: Apoya la aprobación
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF				
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF				ICGMA: De acuerdo con el uso
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7		

LECITINA	322(i)	BPF		7	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7	
MANITOL	421	BPF		4	
METILCELULOSA	461	BPF		7	
METILETILCELULOSA	465	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000			
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF			
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7	
PECTINAS	440	BPF		7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF			
POLIDEXTROSAS	1200	BPF			
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000			
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF			
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF			
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF			
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPF			
GOMA TARA	417	BPF		7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
					ICGMA: De acuerdo con el uso
					AIDGUM: Apoya la aprobación

Categoría de alimentos núm. 01.4.1 (Nata (crema) pasterizada (natural))

Normas para productos correspondientes: 288-1976: permite el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores, enumera los aditivos específicos

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
---	--

Se justifica

Justificación de la propuesta : CODEX STAN 288-1976 permite determinados emulsionantes, espesantes y estabilizadores

España, Reino Unido, ELC, ICGMA, FIL, IFAC: Apoyan la propuesta

Brasil: No se justifica CODEX STAN 288-1976 establece que se pueden usar aditivos cuando sea necesario para asegurar la estabilidad de producto... se debe prestar especial atención a los niveles de calor que se apliquen ya que algunos productos mínimamente pasteurizados no requieren el uso de determinados aditivos.

ELC: Las disposiciones vigentes sobre los fosfatos en CODEX STAN 288-1976 (a 1.100mg/kg como P) como estabilizador y espesante en las correspondientes subcategorías no figuran en el debate.

ICGMA: Se usa en muchos productos, por ejemplo, los espesantes dan a las cremas pasteurizadas su propiedades espesantes.

FIL: Justificación técnica para asegurar estabilidad del producto y la integridad de la emulsión y teniendo en cuenta el contenido de grasa y la duración prevista del producto. En lo que respecta a la durabilidad, debe prestarse especial atención a los niveles de tratamiento térmico aplicado ya que algunos productos mínimamente pasteurizados no requieren el uso de determinados aditivos. Añadir la nota recomendada debajo de los aditivos que no figuran en CODEX STAN 288-1976.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	10.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	Irán, FIL, IFAC: Aceptan la propuesta.
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF		7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	1.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
ALGINATO DE AMONIO	403	100		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
ALGINATO DE CALCIO	404	1.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7		
CLORURO DE CALCIO	509	BPF		7		
SULFATO DE CALCIO	516	BPF		4		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5.000		7		Irán, IFIL: Aceptan la propuesta Marlinga: Se necesitan 5.000 mg/kg para evitar sinéresis, propone BPF.
CARRAGENINA	407	500		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	5.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF		7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE	414	5.000		7	Suspender	

ACACIA)						
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	Irán, AIDGUM, FIL: Aceptan la propuesta.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		ICGMA: Apoya el uso
HARINA KONJAC	425	BPF		7	Aprobar, en estos productos se utilizan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos que no están cubiertos por CODEX STAN 288".
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	10.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
LECITINA	322(i)	5.000		7		FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos que no están cubiertos por CODEX STAN 288" (la lecitina figura en CODEX STAN 288 a BPF).
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	5.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000		7		Irán, EFEMA, ELC, FILI: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF		7		EFEMA: Aprobar con BPF.
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7	Aprobar, en estos productos se utilizan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	ICGMA: Apoya el uso FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos que no están cubiertos por CODEX STAN 288".
PECTINAS	440	BPF		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF		7		
ALGINATO DE POTASIO	402	1.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta Marlinga: Se necesitan 5.000 mg/kg para evitar sinéresis, propone BPF.
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		7		FIL: Se permite en CODEX STAN 288 como regulador de la acidez
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.

CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7		
ALGINATO DE SODIO	401	1.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta Marlinga: Se necesitan 5.000 mg/kg para evitar sinéresis, propone BPF.
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5.000		7		Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF		7		
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF		7		
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar, en estos productos se utilizan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos que no están cubiertos por CODEX STAN 288". AIDGUM apoya la aprobación FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en productos no cubiertos por CODEX STAN 288".
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		FIL: Se permite en CODEX STAN 288 como regulador de la acidez.
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	Irán, FIL: Aceptan la propuesta.
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	1.000		7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 01.4.2 (Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales))

Normas para productos correspondientes: 288-1976: permite el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores, enumera los aditivos específicos

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica Justificación de la propuesta : CODEX STAN 288-1976 permite determinados emulsionantes, espesantes y estabilizadores</p>					<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido, IFAC, ICGMA, FIL: Aceptan la propuesta. No hay disposiciones en esta categoría de alimentos de conformidad con la <i>Norma general del Codex para el uso de términos lecheros</i> (CODEX STAN 206-1999) y el descriptor de la NGAA. ELC: Las disposiciones vigentes sobre los fosfatos en CODEX STAN 288-1976 (a 1.100mg/kg como P) como estabilizador y espesante en las correspondientes subcategorías no figuran en el debate. ICGMA: Se usa en muchos productos, por ejemplo, los espesantes dan a las cremas pasteurizadas su propiedades espesantes. FIL: Justificación técnica para asegurar estabilidad del producto y la integridad de la emulsión y teniendo en cuenta el contenido de grasa y la duración prevista del producto. En lo que respecta a la durabilidad, debe prestarse especial atención a los niveles de tratamiento térmico aplicado ya que algunos productos mínimamente pasteurizados no requieren el uso de determinados aditivos. Añadir la nota recomendada abajo para los aditivos que no figuran en CODEX STAN 288-1976.</p>	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta

ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	10.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	EFEMA, ELC: Aprobar con BPF.
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF		7		JAPÓN: De acuerdo, evita la sinéresis.
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPF		7	Aprobar, en estos productos se utilizan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos que no están cubiertos por CODEX STAN 288".
AGAR	406	5.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5.000		7		Marlinga: Aceptar la propuesta
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7		Marlinga: Aceptar la propuesta
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPF		7	Aprobar, en estos productos se utilizan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos que no están cubiertos por CODEX STAN 288".
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	5.000		7		Marlinga: Aceptar la propuesta
CLOURURO DE CALCIO	509	BPF		7		
SULFATO DE CALCIO	516	BPF		4		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5.000		7		
CARRAGENINA	407	5.000		7		Japón: Está de acuerdo, evita que se acreme durante la vigencia del producto. Marlinga: Aceptar la propuesta
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	5.000		7		Japón: Está de acuerdo, evita la separación de la grasa. Reino Unido, EFEMA, ELC: Aprobar con BPF.
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF		7	Aprobar: en estos productos se usan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	Japón: Está de acuerdo, evita que se acremen los productos durante su vigencia. FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos no comprendidos en CODEX STAN 288".
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
GOMA GELLAN	418	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita que se acremen los productos durante su vigencia.
						Japón: Está de acuerdo, evita que se acremen los productos durante su vigencia.
GOMA GUAR	412	5.000		7		AIDGUM, IFAC: Aprobar con BPF
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE	414	5.000		7	Suspender	

ACACIA)						
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	Japón, Reino Unido: Apoyan la propuesta
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	2.000		7	Aprobar: en estos productos se usan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos no comprendidos en CODEX STAN 288".
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	10.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	EFEMA, ELC: Aprobar con BPF
LECITINA	322(i)	5.000		7		Japón: Está de acuerdo, evita la separación de la grasa.
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	5.000		7		Japón: Está de acuerdo, evita que se acremen los productos, aumenta la viscosidad para conservación de la forma
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000		7		Japón: Está de acuerdo, mantiene la emulsión EFEMA, ELC: Aprobar con BPF
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF		7		
ALMIDÓN OXIDADO	1401	BPF		7	Aprobar: en estos productos se usan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos no comprendidos en CODEX STAN 288".
PECTINAS	110	5.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF		7		
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	Aprobar: en estos productos se usan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos no comprendidos en CODEX STAN 288".
ALGINATO DE POTASIO	402	5.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	Marlinga: Aceptar la propuesta
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		7		
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		

CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF		7		
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000		7		
ALGINATO DE SODIO	401	5.000		7		Marlinga: Aceptar la propuesta
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5.000		7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF		7		
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF		7		
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar: en estos productos se usan emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos no comprendidos en CODEX STAN 288". AIDGUM: De acuerdo con la aprobación FIL: Añadir la nota "Para uso únicamente en los productos no comprendidos en CODEX STAN 288".
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	5.000		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 288-1976	Japón: Está de acuerdo, evita que se acremen los productos durante su vigencia. Japón: Está de acuerdo, evita que los productos se acremen durante su vigencia. Biopolymer: Aprobar con BPF
GOMA XANTANA	415	5.000		7		

Categoría de alimentos núm. 01.6.3 (Quesos de suero)

Normas para productos correspondientes: 284-1971: remite a las disposiciones de las CA 01.6.3 y 01.6.6 en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : para los aditivos alimentarios CODEX STAN 284-1971 remite a las disposiciones de los cuadros 1 y 2, CA 01.6.3 y 01.6.6. La CA 01.6.3 no contiene disposiciones sobre emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, Irán, FIL: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 01.6.6 (Quesos de suero (queso de proteínas del suero))

Normas para productos correspondientes: 284-1971: remite a las disposiciones de las CA 01.6.3 y 01.6.6 en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, FIL: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : para los aditivos alimentarios CODEX STAN 284-1971 remite a las disposiciones de los cuadros 1 y 2, CA 01.6.3 y 01.6.6. La CA 01.6.6 no contiene disposiciones sobre emulsionantes, espesantes o estabilizadores	

Categoría de alimentos núm. 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero)

Normas para productos correspondientes: 289-1995: remite a las disposiciones de la CA 01.8.2 que figuran en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Reino Unido, ICGMA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta: respecto a los aditivos alimentarios CODEX STAN 289-1995 remite a las disposiciones de los cuadros 1 y 2, CA 01.8.2, que contiene disposiciones aprobadas sobre aditivos con función de emulsionante, estabilizador y espesante.	
ICGMA: En esta categoría se usan emulsionantes, así como almidón modificado alimentario	
FIL: No está de acuerdo con la recomendación del GTe. CODEX STAN 289-1995 como está aprobada (ALINORM 03/11 Apéndice IV p 36) sólo permitía determinados estabilizadores. Las disposiciones sobre los aditivos alimentarios específicos que figuran en CODEX STAN 289-1995 ya estaban incorporadas en la NGAA en 2003.	

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000		Aprobada	Mantener la aprobación. Corresponde a CODEX STAN 289-1995	FIL: sólo se permite como agente antiaglutinante en original CODX STAN 289-1995
CLORURO DE CALCIO	509	BPF		Aprobada		
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	10.000		Aprobada		FIL: Sólo se permite como agente antiaglutinante en CODEX STAN 289-1995 original
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000		Aprobada		FIL: Sólo se permite como agente antiaglutinante en CODEX STAN 289-1995 original
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		Aprobada		
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		Aprobada		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		Aprobada		
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF		Aprobada		
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	10.000		Aprobada		FIL: Sólo se permite como agente antiaglutinante en CODEX STAN 289-1995 original
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		Aprobada		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		Aprobada		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		Aprobada		

Categoría de alimentos núm. 02.1 (Grasas y aceites prácticamente exentos de agua)

Normas para productos correspondientes: 019-1981: no permite EEE; 280-1973 corresponde a la subcategoría 02.1.1; 033-1981 y 210-1999 corresponde a la subcategoría 02.1.2; 211-1999 corresponde a la subcategoría 02.1.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : CODEX STAN 019-1981 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores, varias normas para productos se aplican a las subcategorías, así que no es apropiado utilizar aquí el enfoque horizontal .	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España: Apoyo a la propuesta Brasil: Caso por caso
--	---

Categoría de alimentos núm. 02.1.1 (Aceite de mantequilla, grasa de leche anhidra, "ghee")

Normas para productos correspondientes: 019-1981: no permite EEE; 280-1973: remite a las disposiciones de la CA 02.1.1 en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : Aunque CODEX STAN 280-1973 remite a las disposiciones de los cuadros 1 y 2, las disposiciones relativas a los aditivos con función de EEE en la CA 02.1.1 son para su uso como sinergistas de antioxidantes (véanse las observaciones de la FIL)	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España, FIL: Apoyan la propuesta; los siguientes aditivos alimentarios se permiten como sinergistas de antioxidantes en CODEX STAN 280-1973 original.
---	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	171 ³¹	Aprobada	Mantener aprobada	FIL: Sólo se permite como agente antiaglutinante en la CODEX STAN 280-1973 original
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	171	Aprobada		FIL: Sólo se permite como agente antiaglutinante en la CODEX STAN 280-1973 original

Categoría de alimentos núm. 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales)

Normas para productos correspondientes: 019-1981: no permite EEE; 033-1981: no permite aditivos alimentarios (excepto tocoferoles); 210-1999: no permite emulsionantes, espesantes y estabilizantes pero incluye los SIN 331i, iii, 472c con función de EEE como antioxidantes sinérgicos

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Caso por caso Justificación de la propuesta : Aunque las normas CODEX STAN 019-1981, 033-1981 y 210-1999 no permiten el uso de EEE, algunas observaciones del GTe sobre determinadas disposiciones relativas a los aditivos alimentarios indican que varios miembros del Codex utilizan EEE en esta CA.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: Apoyo a la propuesta ICGMA: En esta categoría se usan emulsionantes y estabilizadores. Japón, Reino Unido: No se acepta una justificación general sobre el uso de emulsionantes, espesantes o estabilizadores en esta categoría de alimentos España: No se presentó justificación para el uso de EEE, en determinados aceites deberá
--	---

³¹ **Nota 171:** Excluye la grasa de leche anhidra.

limitarse el uso justificado con nuevas notas "no es para uso en los aceites de oliva" y "no es para uso en aceites vírgenes o prensados en frío" (como se indica en CODEX STAN 33-1981 y CODEX STAN 210-1999. El debate sobre los antioxidantes no corresponde al GT.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar: observación de Costa Rica	Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales.
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
AGAR	406	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7	Aprobar, observación de los EE.UU.	Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. EE UU: Está permitido el uso de alginato de amonio en grasas y aceites como estabilizador/espesante, hasta 5.000 mg/kg.
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7	Aprobar, observación de los EE.UU.	Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. EE UU: Está permitido el uso de alginato de calcio en grasas y aceites como estabilizador/espesante, hasta 5.000 mg/kg.
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
CARRAGENINA	407	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Aprobar con la nota "Para usar como sinergista de	Costa Rica: Usado como emulsionante y estabilizador en esta categoría Japón: Apoya sólo la propuesta.

					antioxidantes", de conformidad con 210-1999.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	<p>Japón: Apoya la propuesta.</p> <p>Japón: Apoya la propuesta.</p> <p>Japón: Apoya la propuesta.</p>
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF		7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	20.000		7	Aprobar, observación de los EE.UU.	<p>Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales.</p> <p>EE UU En los EE UU se permite el uso de goma guar como estabilizador y espesante en grasas y aceites, hasta 20.000 mg/kg.</p> <p>IFAC: Aprobar con BPF.</p>
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	15.000		7	Aprobar, observación de los EE.UU.	<p>Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales.</p> <p>EE UU En los EE UU se permite el uso de goma arábica como estabilizador y espesante en grasas y aceites, hasta 15.000 mg/kg.</p>
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	<p>Japón: Apoya la propuesta.</p> <p>Japón: Apoya la propuesta.</p> <p>Japón: Apoya la propuesta.</p>
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	Aprobar, observaciones de Costa Rica y los EE UU.	<p>Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría</p> <p>Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica para el uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales.</p> <p>EE UU: En los EE UU se permite el uso de ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol como emulsionante en las mantecas vegetales a BPF.</p>
LECITINA	322(i)	30.000		7	Aprobar, observaciones de Costa Rica, los EE UU e ICGMA	<p>Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría.</p> <p>Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales.</p> <p>EE UU En los EE UU se permite el uso de lecitina como emulsionante en mantecas vegetales a BPF.</p> <p>ICGMA: Utilizados en dosis de 3.000 mg/kg</p>
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información	<p>Japón: Apoya la propuesta.</p>

					de apoyo al uso.	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	20.000		7	Aprobar en dosis de BPF: observaciones de Costa Rica e ICGMA	Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales ICGMA: En dosis de BPF.
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
PECTINAS	440	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	Japón: Apoya la propuesta.	
					Aprobar con notas nuevas "Para su uso como sinergista de antioxidantes" y "No se use en aceites de oliva ni en aceites de orujo de oliva".	Japón: Apoya la propuesta.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
GOMA TARA	417	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
					Aprobar, observación de los EE.UU.	Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. EE UU: En los EE UU se permite el uso de goma de tragacanto en grasas y aceites, como emulsionante/estabilizador/espesante, hasta 13.000 mg/kg. AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA DE TRAGACANTO	413	13.000		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
						Japón: Apoya la propuesta.
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Aprobar con notas nuevas "Para su uso como sinergista de	Japón: Apoya la propuesta Se permite el uso como sinergista de antioxidantes en CODEX STAN19-1981 y 210-1999; no se permite en 33-1981.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

					antioxidantes" y "No se use en aceites de oliva ni en aceites de orujo de oliva".	
GOMA XANTANA	415	10.000		4	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.

Categoría de alimentos núm. 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animales)

Normas para productos correspondientes : 019-1981: no permite EEE; 211-1999: no permite emulsionantes, estabilizadores y espesantes pero incluye los SIN 331i, iii, 472 con función de EEE como antioxidantes sinérgicos

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Caso por caso Justificación de la propuesta : Aunque las normas CODEX STAN 019-1981, 033-1981 y 210-1999 no permiten el uso de EEE, algunas observaciones del GTe sobre determinadas disposiciones relativas a aditivos alimentarios indican que varios miembros del Codex utilizan EEE en esta CA.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: Apoyo a la propuesta ICGMA: En esta categoría se usan emulsionantes y estabilizadores. Japón, Reino Unido: No se acepta una justificación general sobre el uso de emulsionantes, espesantes o estabilizadores en esta categoría de alimentos España: No se presentó justificación para el uso de EEE; en determinados aceites deberá limitarse el uso justificado con nuevas notas "No es para uso en los aceites de oliva" y "No es para uso en aceites vírgenes o prensados en frío" (como se indica en CODEX STAN 33-1981 y CODEX STAN 210-1999). El debate sobre los antioxidantes no corresponde al GT.
--	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar; observaciones de Costa Rica	Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría. Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales.
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
AGAR	406	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7	Aprobar: observación de los EE UU.	Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales.

						ESTADOS UNIDOS: se permite el uso de alginato de amonio en grasas y aceites como estabilizador/espesante hasta 5.000 mg/kg.
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7	Aprobar: observación de los EE UU.	Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. EE UU: Se permite el uso de alginato de calcio en grasas y aceites como estabilizador/espesante hasta 5.000 mg/kg.
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
CARRAGENINA	407	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Aprobar: observaciones de Costa Rica	Costa Rica: Se usa como un emulsionante/estabilizador en esta categoría. Japón: Apoya la propuesta.
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
GOMA GELLAN	418	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
GOMA GUAR	412	20.000		7	Aprobar: observación de los EE UU y el IFAC.	Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. EE UU En los EE UU se permite el uso de goma guar como estabilizador y espesante en grasas y aceites hasta 20.000 mg/kg. IFAC: Aprobar con BPF.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	15.000		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
GOMA KARAYA	416	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	80.000		7	Aprobar con BPF: observación de Costa Rica y EE.UU.	Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría. Japón: Solicita información sobre la justificación del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales EE UU: En los EE UU se permite el uso de ácido láctico y ésteres de ácidos grasos de glicerol como emulsionante en margarinas y en grasas animales extraídas en dosis de BPF.

LECITINA	322(i)	30.000		7	Aprobar con BPF: observación de Costa Rica y el ICGMA.	Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría. Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. ICGMA se usa en dosis de 3.000 mg/kg.
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	100.000		7	Aprobar con BPF: observación de Costa Rica y el ICGMA.	Costa Rica: Se usa como emulsionante/estabilizador en esta categoría. Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. ICGMA
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón, Reino Unido: Aceptan la propuesta
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
PECTINAS	440	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aprobar con la nota "Para uso como sinergista de antioxidantes", de conformidad con 19-1981 y 211-1999.	Japón: Apoya la propuesta.
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF		7	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
GOMA TARA	417	BPF		7		Japón: Apoya la propuesta.
GOMA DE TRAGACANTO	413	13.000		7	Aprobar: observación de los EE UU.	Japón: Solicita información sobre la justificación tecnológica del uso de emulsionantes/estabilizadores en grasas y aceites vegetales. ESTADOS UNIDOS : El uso de goma tragacanto se permite en los EE UU en las grasas y aceites, como emulsionante/estabilizador/espesante hasta 13.000 mg/kg.
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	Suspender: no se	Japón: Apoya la propuesta.

CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Aprobar con la nota "Para uso como sinergista de antioxidantes", de conformidad con 19-1981 y 211-1999.	Japón: Apoya la propuesta.
GOMA XANTANA	415	10.000		4	Suspender: no se permite en las normas para productos, no se proporcionó información de apoyo al uso.	Japón: Apoya la propuesta.

Categoría de alimentos núm. 02.2.1 (Mantequilla (manteca))

Normas para productos correspondientes: 279-1971: remite a las disposiciones de la CA 02.2.1 que figuran en los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : Observaciones del GTe.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España, Reino Unido, FIL: Apoyan la propuesta; se utilizan EEE en la margarina, no en la mantequilla. Brasil: caso por caso FIL: Las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios que figuran en la Norma del Codex original 279 1971 ya estaban incorporadas en la NGAA en 2008. No hay disposiciones para emulsionantes, espesantes y estabilizadores en la norma original como se aprobó. Los aditivos pertinentes se justifican como reguladores de la acidez. ICGMA: Se usan EEE en la margarina, no en la mantequilla.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4	Suspender	Brasil, Reino Unido, FIL: Se cuestiona la necesidad tecnológica

Categoría de alimentos núm. 04.1.1 (Frutas frescas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; muchas normas se aplican a las subcategorías, varias de los cuales no permiten el uso de aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : Varias normas relativas a los productos básicos que se aplican a las subcategorías no permiten el uso de aditivos alimentarios.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España: Apoyan a la propuesta	
--	--	--	--	--	--	--

Categoría de alimentos núm. 04.1.1.1 (Frutas frescas no tratadas)

Normas para productos correspondientes: 143-1985; 182-1993; 183-1993; 184-1993; 187-1993; 196-1995; 204-1997; 205-1997; 213-1999; 214-1999; 215-1999; 216-1999; 217-1999; 219-1999; 220-1999; 226-2001; 237-2003; 245-2004; 246-2005; 255-2007; 299-2010; 305R-2011: estas normas no permiten el uso de aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Las normas para productos correspondientes no permiten el uso de aditivos alimentarios.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España: Apoyan la propuesta.

Categoría de Alimentos núm. 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)

Normas para productos correspondientes: 143-1985: sólo permite glicerol y sorbitol (SIN 420) a BPF (esta norma no menciona revestimientos)

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Sólo se justifica con la Nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados".

Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe. Las normas para productos correspondientes no mencionan revestimientos.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Costa Rica, ICGMA: Se usan emulsionantes en los revestimientos de cera para los cítricos y otras frutas.

Brasil: Caso por caso

UE: Debería limitarse el uso de aditivos en la fruta fresca. La UE se pregunta si la justificación es pertinente para todas las disposiciones enumeradas.

España: los agentes de glaseado y las sustancias inertes son diferentes clases funcionales que los EEE y no son objeto de debate del GT.

Reino Unido: ¿El uso de un emulsionante en la superficie de la fruta fresca es una función de un aditivo del Codex? Puede ser una sustancia inerte, o un aditivo en un aditivo, pero ninguna de estas aparecen sentar un precedente para los emulsionantes en esta CA.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16 ³²	7	Aprobar con la Nota 16	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		Brasil: Aprobar con la nota "Para uso como emulsionante".
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7		
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL	472c	BPF	16	7		

³² **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

GLICEROL					
GOMA GELLAN	417	BPF		7	
GOMA GUAR	412	BPF		7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7	AIDGUM: Aprueba la propuesta.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	16	7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7	Brasil: Aprobar con la nota "Para uso como emulsionante".
GOMA KARAYA	416	BPF		7	
HARINA KONJAC	425	BPF		7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7	
LECITINA	322(i)	BPF	16	7	Brasil: Aprobar con la Nota "Para uso como emulsionante".
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7	
MANITOL	421	BPF		4	
METILCELULOSA	461	BPF	16	7	
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7	Brasil: Aprobar con la nota "Para uso como emulsionante".
PECTINAS	440	BPF		7	
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71 ³³	7	Brasil: Aprobar con la Nota "Para uso como emulsionante".
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7	Brasil: Aprobar con la Nota "Para uso como emulsionante".
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7	
GOMA TARA	417	BPF		7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	AIDGUM: Aprueba la propuesta.
GOMA XANTANA	413	BPF		7	

³³ **Nota 71:** Sólo sales de calcio, potasio y sodio.

Categoría de alimentos núm. 04.1.1.3 (Frutas frescas peladas y/o cortadas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					UE, España: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta : Los miembros del GTe no presentaron justificación.					Reino Unido: Se cuestiona la necesidad tecnológica.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Suspender	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		
PECTINAS	440	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		
GOMA TARA	417	BPF		7		
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 04.2.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :		Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica: suspender las disposiciones y pasar a las subcategorías 04.2.1.2 y 04.2.1.3.		Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta : En las normas para productos correspondientes a la CA 04.2.1.1 no está permitido el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores.			

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	83.000	79 ³⁴	7	Suspender, aprobar en las subcategorías 04.2.1.2 (añadir la Nota 3) y 04.2.1.3 (añadir la nota "Como estabilizador").	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(ii)	BPF		7	Véase la discusión en el Apéndice 2 sobre esta CA. Si se utiliza como RA, sígase la recomendación formulada en el Apéndice 2. Si se utiliza como EEE, suspéndase, aprobarlo en las subcategorías 04.2.1.2 (añadir la Nota 3) y 04.2.1.3 (añadir nota "como estabilizador")	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2.000		7	Suspender, aprobar en las subcategorías 04.2.1.2 (añadir la Nota 3) y 04.2.1.3 (añadir la nota "Como estabilizador").	

Categoría de alimentos núm. 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)

Normas para productos correspondientes: 038-1981: no permitir EEE pero permite determinados reguladores de la acidez en los hongos comestibles y productos de hongos; 40R-1981, 131-1981, 171-1989, 185-1993, 186-1993, 188-1993, 197-1995, 200-1995, 218-1999, 224-2001, 225-2001, 238-2003, 293-2008, 300-2010, 303-2011, 304R-2011, 307-2011: no permiten aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : En las normas para productos correspondientes a la CA 04.2.1.1 no está permitido el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España: Apoyo a la propuesta

³⁴ Nota 79: Sólo para uso en las nueces.

Categoría de alimentos núm. 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)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Justificada sólo con la Nota 3 "Tratamiento superficial".					Costa Rica, ICGMA: Se justifica tecnológicamente el uso de estabilizadores en hortalizas tratadas en la superficie. Comúnmente se utilizan almidones modificados alimentarios con componentes, tales como los ácidos orgánicos (jugo de limón, ácido cítrico, etc.) y agentes de revestimiento en aplicaciones en aerosol para espesar y estabilizar mezcla que forma la película, a fin de que ésta se adhiera a la superficie de las frutas y hortalizas frescas.	
Justificación de la propuesta : No hay normas para productos correspondientes; Observaciones de CX/FA12/44/9 Add. 2 del ICGMA: Se justifica tecnológicamente el uso de EEE en la CA 04.2.1.2 para espesar y estabilizar la mezcla que forma la película a fin de que ésta se adhiera a la superficie de la fruta fresca y las hortalizas					Brasil: Caso por caso UE: Caso por caso; la CA 04.2.1.2 limita el uso de agentes de glaseado únicamente a las nueces (Nota 79); esto deberá reflejarse en el examen de las disposiciones que figuran a continuación; las disposiciones que no estén relacionadas con las nueces no deberán tenerse en cuenta Reino Unido: Está de acuerdo con la propuesta	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
AGAR	406	BPF		7		ICGMA: Acepta la propuesta.
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 ³⁵ y 16	7	Aprobar con las notas 4, 16 y 3	
CLORURO DE CALCIO	509	800	58 ³⁶	7	Aprobar con las notas 3 y 58	Brasil: Apoya la propuesta
SULFATO DE CALCIO	516	800	58	7		Brasil: Apoya la propuesta
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
CARRAGENINA	407	BPF		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	

³⁵ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

³⁶ **Nota 58:** Como calcio.

GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	83.000	79		Aprobar con las notas 79 y 3.	AIDGUM: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7		ICGMA: Acepta la propuesta.
GOMA KARAYA	416	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3.	
LECITINA	322(i)	BPF	16	7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7		
MANITOL	421	BPF		4	Aprobar con la Nota 3	
METILCELULOSA	461	BPF	16	7		
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3.	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7		
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7		ICGMA: Acepta la propuesta.
PECTINAS	440	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7	Aprobar con las notas 16, 71 y 3	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF			Aprobar con la Nota 3	
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	AIDGUM: Apoya la aprobación.
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
GLUCONATO DE CALCIO	578	800	58	7	Aprobar con las notas 3 y 58	
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	800	58	7		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16	

HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7	y 3	
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2.000				Aprobar con la Nota 3

Categoría de alimentos núm. 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Sólo se justifica con la nota "como estabilizador"					Brasil: Caso por caso	
Justificación de la propuesta : Recomendación en el documento CX/FA 12/44/9					UE, Reino Unido: Se cuestiona la necesidad tecnológica.	
Add.1 Anexo 2 ; observaciones de Brasil sobre aditivos alimentarios específicos						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar tal como se indica en la nota "Como estabilizador".	
CLORURO DE CALCIO	509	800	58	7		Brasil: Apoya la propuesta
SULFATO DE CALCIO	516	800	58	7		Brasil: Apoya la propuesta
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	83.000	79			AIDGUM: Apoya la aprobación.
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		
PECTINAS	440	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		

					Véase la discusión en el Apéndice 2 sobre esta CA. Si se utiliza como RA, sígase la recomendación formulada en el Apéndice 2. Si se utiliza como EEE, adoptar con "como estabilizador"	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF				
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar tal como se indica con la nota "Como estabilizador".	AIDGUM: Apoya la aprobación.
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2.000				
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 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)

Normas para productos correspondientes : 038 -198,140-1983, 114-1981: no permiten EEE; 41-1981. 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981 y 104-1981: no permiten aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta : Observaciones de algunos miembros del GTE y CX/FA12/44/9 Add. 2 del IFAC sobre la necesidad de estabilización en estos productos para mantener el color (especialmente en las patatas) y mantener la textura o firmeza en las hortalizas. Emulsionantes, estabilizadores, espesantes y para proporcionar esta estabilización.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: Caso por caso

Costa Rica: Son necesarios los estabilizadores para mantener la textura/firmeza

UE: No se justifica; ¿es función de los estabilizadores mantener el color de las patatas?; ¿hay productos, tales como las papas frescas congeladas, en el mercado?; los otros usos se refieren a agentes endurecedores (para mantener la textura o firmeza de las hortalizas).

Reino Unido: Limitar exclusivamente a las papas.

IFAC: Apoya la aprobación de todas las disposiciones

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10.000		7	Aprobar	
AGAR	406	BPF		7		
CLORURO DE CALCIO	509	4.000		7		Brasil: Apoya la propuesta Costa Rica: Se añade a las hortalizas congeladas para mantener la textura/firmeza ICGMA: Se añade a las papas congeladas, chiles jalapeños y a los tomates picados para mantener la textura y la firmeza.
SULFATO DE CALCIO	516	3.500		7		Brasil: Apoya la propuesta
CARRAGENINA	407	BPF		7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	20.000		7		IFAC: Aprobar con BPF
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	83.000		7		AIDGUM: Apoya la aprobación.

GOMA KARAYA	416	BPF		7	
HARINA KONJAC	425	BPF		7	
LECITINA	322(i)	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	
PECTINAS	440	20.000		7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
GOMA TARA	417	BPF		7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	

AIDGUM: Apoya la aprobación.

Categoría de alimentos núm. 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 de soja fermentados de las categorías de alimentos 06.8.6 , 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

Normas para productos correspondientes: 223-2001 enumera los SIN 407, 415 como espesantes/estabilizadores, el SIN 402 como texturizador, 038-1981: no comprende EEE; 294R-2009: enumera los SIN 412, 414 y 415 como estabilizadores; 260-2007: incluye los SIN 327 y 509 como endurecedores, el SIN 200-203 como conservante, los SIN 285, 286, 451(i) y 452(i) como secuestrantes; 151-1985: no contempla aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta : En algunas normas para productos correspondientes se permite el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores, la categoría de alimentos comprende alimentos normalizados y no normalizados.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España, Reino Unido: Aceptan la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4	Aprobar	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58	4	Aprobar; está permitido el uso en CODEX STAN 260-2007.	

CARRAGENINA	407	BPF		4	Aprobar; está permitido el uso en CODEX STAN 223-2001.	Japón: Apoya la propuesta, mejora la viscosidad que mejora la adherencia del condimento
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		4	Aprobar	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF		4		
GOMA GUAR	412	BPF		4	Aprobar. Se permite en CODEX STAN 294R-2009.	
LECITINA	322(i)	BPF		4		
PECTINAS	440	BPF		4		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4		
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		4		
GOMA XANTANA	415	BPF		4	Aprobar; está permitido el uso en CODEX STAN 223-2001, 294R-2009.	Japón: Apoya la propuesta, mejora la viscosidad que mejora la adherencia del condimento

Categoría de alimentos núm. 06.1 (Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz)

Normas para productos correspondientes: 202-1995: no permite aditivos alimentarios; 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995: no mencionan aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : Emulsionantes, espesantes y estabilizadores no están permitidos en las correspondientes normas para productos.	

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Suspender	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2.220	184 ³⁷	7	Aprobar con la Nota 184 y una nota nueva "Para uso como agente antiaglutinante" (véase el Apéndice 2).	

³⁷ **Nota 184:** Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.

GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	41	BPF		7	Suspenden
GOMA GUAR	412	BPF		7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF		7	
GOMA TARA	417	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 06.2 (Harinas y almidones (incluida la soja en polvo))

Normas para productos correspondientes: Ninguna; la subcategoría 06.2.1 tiene normas para productos correspondientes

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica. Pasar todas las disposiciones a la CA 06.2.1 con la Nota 186 ³⁸ "Sólo para uso en las harinas con aditivos".	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, España: Apoyan la propuesta, pasar a la subcategoría 06.2.1 con la Nota 186. En las harinas en general se necesitan los emulsionantes y estabilizadores. UE, Reino Unido: No se justifica.
Justificación de la propuesta : En la CA 06.2.2 no hay disposiciones para EEE.	

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4	Suspenden, mantener la disposición sobre BPF en 06.2.1 Añadir la Nota 186.	
LECITINA	322(i)	5.000		7	Suspenden, aprobar en 06.2.1 a 2.000 mg/kg con la nota 186; se permite en harinas de trigo a 2.000 mg/kg en CODEX STAN 152-1985	ICGMA: La harina de soja necesita lecitina como emulsionante.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		4	Suspenden, aprobar en 06.2.1 con la nueva nota 186.	

Categoría de alimentos núm. 06.2.1 (Harinas)

Normas para productos correspondientes : 301R-2011: remite a la CA 06.2.1, cuadros 1 y 2; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: no menciona aditivos alimentarios; 152-1985: sólo enumera enzimas y agentes de tratamiento de las harinas

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con la Nota 186 "Sólo para uso en las harinas con aditivos".	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: Apoya la propuesta, las harinas necesitan en general emulsionantes y estabilizadores.
---	--

³⁸ **Nota 186:** Sólo para uso en las harinas con aditivos.

Justificación de la propuesta : Observaciones del Brasil					UE, Reino Unido: Cuestionan la necesidad tecnológica España: El uso de aditivos como agentes para el tratamiento de las harinas no es una función de los EEE	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	57 ³⁹	7	Aprobar con las notas 57 y 186	ESTADOS UNIDOS: El sulfato de calcio se permite en harina como decolorante. hasta 60.000 mg/kg UE: agente blanqueador no es una función de los EEE
SULFATO DE CALCIO	516	BPF	57	7		
LECITINA	322(i)	5.000			Aprobar con 2.000 mg/kg con la Nota 186; se permite en la harina de trigo a 2.000 mg/kg en CODEX STAN 152-1985.	ICGMA: La harina de soja necesita lecitina como emulsionante, añadir la Nota "Para uso en harinas de soja".
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF			Aprobar con la Nota 186	

Categoría de alimentos núm. 06.2.2 (Almidones)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : En la NGAA no hay disposiciones para los EEE	

Categoría de alimentos núm. 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, Costa Rica, IFAC, ICGMA: Apoyan la propuesta, se usan emulsionantes y estabilizadores como aglutinantes.
Justificación de la propuesta: Observaciones del GTe y de CX/FA 12/44/9 Add 2. Es común el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores en la pasta fresca para mejorar el aglutinamiento y reducir las pérdidas en la cocción.	UE: Caso por caso; no tiene nada que objetar a la utilización en los fideos, sin embargo, para las pastas la UE sólo admite los SIN 322 (i) Lecitina y SIN 471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. España: Caso por caso: algunos EEE se justifican en las pastas frescas, tales como los SIN 322 o 471, pero no se debe suponer que se justifique el uso de todos los EEE. Los SIN 415, 466, 472a, 472b, 472c se pidieron únicamente en los fideos, y los SIN 1414, 1420 y 1422 sólo se utilizan como espesantes. Sólo se pidieron algunos usos para algunos productos. En la legislación de la UE sólo se permiten los SIN 322 y 471 en las "pastas frescas". Considerar el uso de la Nota 211 ⁴⁰ "Para uso únicamente en fideos".

³⁹ **Nota 57:** Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoilo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		4	Aprobar	UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 12.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		UE: Limitar a los fideos
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CARRAGENINA	407	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 30.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CURDLAN	424	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en los fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	200		4		UE: Limitar a los fideos
GOMA GELLAN	418	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 16.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
GOMA GUAR	412	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en los fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón : Se usa en los fideos como estabilizador hasta 5.000 mg/kg para mejorar la elasticidad AIDGUM Apoya la aprobación.
GOMA KARAYA	416	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 20.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
HARINA KONJAC	425	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en los fideos como estabilizador hasta 16.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
LECITINA	322(i)	BPF		4		UE: Apoya la aprobación. Japón: Se usa en fideos como estabilizador, hasta 8.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		4		UE: Limitar a los fideos
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS	471	BPF		4	UE, EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta Japón: Se usa en fideos como emulsionante hasta 2.200 mg/kg	

⁴⁰ **Nota 211:** Para uso únicamente en fideos.

GRASOS						para evitar retrogradación del almidón.
PECTINAS	440	BPF		4		UE: Limitar a los fideos
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	200		4		UE: Limitar a los fideos
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4		UE: Limitar a los fideos
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		UE: Limitar a los fideos
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 20.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	50.000		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 20.000 mg/kg para mejorar la elasticidad. Biopolymer: Aprobar 10.000 mg/kg.
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 5.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
GOMA XANTANA	415	10.000		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.

Categoría de alimentos núm. 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica</p> <p>Justificación de la propuesta : Observaciones del GTe y en CX/FA 12/44/9 Add 2. del Brasil: los estabilizadores son necesarios para evitar cambios en la estructura de las pastas secas debido al tratamiento térmico.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, Costa Rica, la IFAC, ICGMA: Apoyan la propuesta, se usan emulsionantes y estabilizadores como aglutinantes. UE: No se opone a la utilización en fideos, sin embargo, para las pastas, la UE sólo está de acuerdo para pastas sin gluten y pastas destinadas a las dietas hipoproteicas. España : Añádase la Nota 122, "Para uso en fideos únicamente". La industria utiliza los SIN 1414, 1420 y 1422 sólo como espesantes y el SIN 1400 como emulsionante y estabilizador. Nos gustaría saber si en el Brasil estos aditivos se usan en todo tipo de pastas secas ya que en la legislación de la UE los aditivos sólo están permitidos en "pastas sin gluten y pastas destinadas a las dietas hipoproteicas".</p>
--	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7		
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
SULFATO DE CALCIO	516	5.000		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		

CARRAGENINA	407	8.330	37 ⁴¹	7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	200		4	
GOMA GELLAN	418	BPF		7	
GOMA GUAR	412	BPF		7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	
GOMA KARAYA	416	BPF		7	
HARINA KONJAC	425	10.000		7	
LECITINA	322(i)	5.000		7	
MANITOL	421	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	30.000		7	
PECTINAS	440	BPF		7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	200		4	
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.600		7	
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	8.330	37	7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	50.000		4	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4	
GOMA TARA	417	BPF		7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	10.000		4	
					AIDGUM: Apoya la aprobación.
					EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 08.1 (Carne Fresca, incluida la de aves de corral y caza)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :
No se justifica; pasar a la CA 08.1.1 con la Nota 16 y L X 08.1.2 sin añadir la Nota 16.

Justificación de la propuesta : No hubo consenso en las observaciones

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Costa Rica, ICGMA: Se usan algunos para manipular la retención de agua y el espesor de la textura.

Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

⁴¹ **Nota 37:** Como peso del extracto magro de la leche.

presentadas al GTe, en CX/FA 12/44/9 Add 2. - Brasil: En la categoría de alimentos 08.1 no deberá permitirse el uso de aditivos alimentarios, con excepción de los colores con las notas 4 y 16.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Suspender, pasar a la CA 08.1.1 con la Nota 16 y a la CA 08.1.2 sin añadir notas.	
CARRAGENINA	407	BPF		7		Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y el espesor de la textura.
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
MANITOL	421	BPF		4		ICGMA: Apoya la aprobación.
PECTINAS	440	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		ICGMA: Apoya la aprobación.
GOMA TARA	417	BPF		7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves y caza, en piezas enteras o en cortes)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
<p>Justificada sólo con la Nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados."</p> <p>Justificación de la propuesta: la mayoría de las disposiciones y observaciones del GTe a favor del uso suponen el uso de EEE en glaseados (Nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.")</p>	<p>Brasil: No se justifica el uso.</p> <p>Costa Rica, ICGMA: Se usan algunos para manipular la retención de agua y el espesor de la textura.</p> <p>UE: El uso de aditivos en la carne fresca debe limitarse a los colores del marcado sanitario; la Unión Europea se opone a cualquier otro uso. Deberá debatirse en el Codex cómo proceder con los aditivos alimentarios necesarios en esta categoría de alimentos.</p> <p>España : El uso de aditivos como agentes de glaseado o sustancias inertes no es función de los EEE</p> <p>Reino Unido: Apoya la propuesta.</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobar como se indica en la Nota 16	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
AGAR	406	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 ⁴² y 16	7		

⁴² Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto.

CLORURO DE CALCIO	509	15.000		7	
CARRAGENINA	407	BPF			
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7	
GOMA GELLAN	418	BPF			
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7	
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	16	7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7	
GOMA KARAYA	416	BPF			
HARINA KONJAC	425	BPF			
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7	
LECITINA	322(i)	BPF	16	7	
CLORURO DE MAGNESIO	511	2.260		7	
MANITOL	421	BPF			
METILCELULOSA	461	BPF	16	7	
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7	
PECTINAS	440	BPF			
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF			
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7	
ALGINATO DE SODIO	401	15.000		7	
					Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y la textura de espesante
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA, AIDGUM: Apoyan la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación. AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
					ICGMA: Apoya la aprobación
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					ICGMA: Apoya la aprobación.
					Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y el espesor de la textura. EE UU: En los EE UU se permite el uso de alginato de sodio como

					agente formador de película en canales de carne recién preparada para el consumo, a 15.000 mg/kg de peso de la canal (9CFR 9424,21 (c))
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	15.000		7	EE UU: En los EE UU está permitido el uso de carboximetilcelulosa como agente formador de película en canales de carne recién preparada para el consumo, hasta 15.000 mg/kg del peso de la canal (9CFR 424.21(c)). ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	16	7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".
GOMA TARA	417	BPF			
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Aprobar como se indica en la Nota 16
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7	
					AIDGUM: Apoya la aprobación. ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".
GOMA XANTANA	415	BPF			Aprobar como se indica en la Nota 16

Categoría de alimentos núm. 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta: Las observaciones de algunos miembros del GTe indican que se utilizan EEE en esta categoría de alimentos, CX/FA 12/44/9 Add 1 recomienda el uso de EEE justificado en general en la CA 08.1.2 , se cita la justificación técnica

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: No se justifica el uso de EEE en productos frescos.

Costa Rica. ICGMA: Se usan algunos EEE para manipular la retención de agua y el espesor de la textura.

UE: El uso de aditivos en la carne fresca debe limitarse a los colores de la marca; la Unión Europea se opone a cualquier otro uso; no se presentó justificación para esta categoría.

España, Reino Unido: Solicitan más información sobre el uso

ELC: Esta categoría, de acuerdo con el descriptor de la CA, puede usar determinados aditivos alimentarios sólo para el marcado/marca (colores) y en glaseados. La capacidad higroscópica, etc., a nuestro parecer, sería otro producto que correspondería a las subcategorías de la CA 8.2.

ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en aves de corral inyectadas y marinadas y en embutidos.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE	472a	BPF		7	Aprobarlo como está	

ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL					consignado	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
AGAR	406	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	1.500	4 y 16	7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF				Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y la textura de espesante
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
GOMA GELLAN	418	BPF				
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM, ICGMA: Apoyan la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF				
HARINA KONJAC	425	BPF				ICGMA: Apoya la aprobación.
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
MANITOL	421	BPF				ICGMA: Apoya la aprobación.
METILCELULOSA	461	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF		7		
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
PECTINAS	440	BPF				ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF				ICGMA: Apoya la aprobación.
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y	470(i)	BPF	71	7		

SODIO					
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	8.000		7	Costa Rica, ICGMA: Utilizado para manipular la retención de agua y como espesante de textura EE UU: En los EE UU se permite el uso de alginato de sodio en pollo de corral y pollo crudo en piezas como aglutinante e incrementador de volumen, hasta 12.400 mg/kg.
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7	ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	ICGMA: Apoya la aprobación.
GOMA TARA	417	BPF			
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	ICGMA: Apoya la aprobación.
GOMA XANTANA	415	BPF			

Categoría de alimentos núm. 09.1 (Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; 292-2008 corresponde a la subcategoría 09.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta: No se proporcionó en el GTe información de apoyo al uso.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: No es adecuado en esta categoría de alimentos principal. Además, en general no se permite el uso de aditivos en CODEX STAN 292-2008. El glaseado allí se refiere a la aplicación de un revestimiento protector de hielo (glaseado de hielo) en productos congelados del mar. Si se usaran aditivos en este proceso se hubieran mencionado en la norma. España: Los agentes de glaseado o las sustancias inertes no son funciones de los EEE. Reino Unido: Deberán suspenderse las disposiciones en la categoría principal porque pueden entrar en conflicto con subcategorías. ELC: Los humectantes se justifican tecnológicamente en el pescado congelado y el pescado congelado rápidamente sólo para evitar pérdidas en la descongelación. El etiquetado de alimentos que no estén previamente envasados está sujeto a la legislación nacional. Sin embargo, este documento se limita sólo a los emulsionantes, espesantes y estabilizadores.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Suspender	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
CARRAGENINA	407	BPF		4		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL	472c	BPF	16	7		

GLICEROL						
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7		AIDGUM: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	16	7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7		
HARINA KONJAC	425	BPF		4		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7		
LECITINA	322(i)	BPF	16	7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7		
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF	16	7		
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7		
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7		
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7		
					Véase el debate en el Apéndice 2, posiblemente se use como regulador de la acidez, de otra manera, se deberá suspender.	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4		
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Suspender	AIDGUM: Apoya la aprobación.
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	Véase el debate en el	

CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Apéndice 2, posiblemente se use como regulador de la acidez, de otra manera, se deberá suspender.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 09.1.1 (Pescado fresco)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica</p> <p>Justificación de la propuesta: No se proporcionó en el GTe información de apoyo al uso.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: No está de acuerdo. España: Se cuestiona el uso (agentes de glaseado, sustancias inertes o agentes de retención de agua) no son funciones de EEE, puede desorientar a los consumidores ELC: Los humectantes se justifican tecnológicamente en pescado congelado y pescado congelado rápidamente sólo para evitar pérdidas en la descongelación. El etiquetado de alimentos que no estén previamente envasados está sujeto a la legislación nacional. Sin embargo, este documento se limita a tratar sólo con emulsionantes, espesantes y estabilizadores.</p>
--	--

Categoría de alimentos núm. 09.1.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos)

Normas para productos correspondientes: 292-2008: no se permite el uso de aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos, sólo antioxidantes en moluscos bivalvos crudos (moluscos refrigerados sin cáscara) de conformidad con las disposiciones de la CA 09.1.2

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica</p> <p>Justificación de la propuesta: No se proporcionó en el GTe justificación tecnológica de apoyo al uso.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: en general no se permite el uso de aditivos en CODEX STAN 292-2008. El glaseado allí se refiere a la aplicación de un revestimiento protector de hielo (glaseado de hielo) en productos congelados del mar. Si se usaran aditivos en este proceso se hubieran mencionado en la norma. España: Los agentes de glaseado, las sustancias inertes o los agentes de retención de agua no son funciones de EEE, pueden desorientar a los consumidores ELC: Los humectantes se justifican tecnológicamente en pescado congelado y pescado congelado rápidamente sólo para evitar pérdidas en la descongelación. El etiquetado de alimentos que no estén previamente envasados está sujeto a la legislación nacional. Sin embargo, este documento se limita sólo a los emulsionantes, espesantes y estabilizadores.</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 y 16	7	Suspender	IFAC: Aprobar como está consignado.

Categoría de alimentos núm. 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica: suspender las disposiciones y pasar a las subcategorías.					UE, España: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta: Varias subcategorías necesitan notas específicas a esas subcategorías o el uso de EEE no se justifica.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4	Suspender, pasar a las subcategorías apropiadas	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58	4		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF		4		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		4		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000		7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000		7		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4		
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4		
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes : Congelados 092-1981, 95-1981, 190-1995: no permiten EEE; 165-1989: permite el SIN 401 como agente de retención de agua en todos los productos pesquero, en pescado picado sólo permite espesantes (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 a BPF) y los SIN 331 y 332 como reguladores de la acidez; 36-1981: permite antioxidantes específicos; 191-1995: no permite aditivos alimentarios; 292-2008: en los moluscos bivalvos vivos no se permite el uso de aditivos alimentarios, en moluscos bivalvos crudos (moluscos crudos congelados) sólo se permite el uso de antioxidantes, de conformidad con las disposiciones de la CA 09.2.1. - Ninguna de estas normas menciona ingredientes de glaseado

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :		Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Se justifica, cuando se utiliza en carne de pescado requiere la nota "Para uso como agente texturizador".		Brasil: No está de acuerdo con el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores en esta categoría de alimentos. El uso de estos aditivos alimentarios como agentes para la retención de agua puede dar lugar a engaño y desorientar a los consumidores. La justificación presentada es para productos rebozados, por lo tanto las disposiciones correspondientes	
Justificación de la propuesta : A pesar de que la norma del CODEX que corresponde a esta CA permite el uso de EEE en un número muy limitado de			

productos (pescado picado), las observaciones del GTe sobre disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios indican que muchos miembros del Codex usan EEE en esta CA.

deberán discutirse en la subcategoría 09.2.2.
UE: No está de acuerdo. Las propiedades de textura del pescado tienen que ver con su frescura. El uso de "agentes texturizadores" en el pescado entero, por lo tanto, desorienta al consumidor. Además, entra en conflicto con varias normas del Codex.
Reino Unido: Acepta todas las propuestas iniciales
IFAC: En esta CA se usan espesantes y estabilizadores para proteger el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento, mediante la disminución de la depresión del punto de congelación

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
AGAR	406	20.000	3 ⁴³ y 53 ⁴⁴	7	Aprobarlo como se indica	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	IFAC: Se necesitan 7.500 mg/kg para proteger de cambios en la estructura durante congelación/descongelación Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF			Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	IFAC: Se necesitan 7.500 mg/kg para proteger de cambios en la estructura durante la congelación/descongelación Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	IFAC: Se necesitan 7.500 mg/kg para proteger de cambios en la estructura durante la congelación/descongelación Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	95 ⁴⁵	7	Adoptar como están	

⁴³ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁴⁴ **Nota 53:** Sólo para uso en rebozados.

⁴⁵ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

					consignados. La Nota 95 excluye el uso de productos contemplados en las normas que no permiten EEE.	
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobar como está consignado con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF			Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CARRAGENINA	407	5.000	61 ⁴⁶	7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Para uso como agente texturizador" (no la Nota 61); BPF y Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989, pero la Nota 61 limitaría la nota sólo al pescado picado, lo que no contempla el uso de la observación de Marinalg	IFAC: BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989. Marinalg: Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	20.000	3 y 53	7	Aprobarlo como se indica	
GOMA GELLAN	418	BPF			Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
GOMA GUAR	412	BPF	61 y 73 ⁴⁷	7	Aprobar con la Nota 61 y una nota nueva "Como espesante para glaseados para cangrejo congelado"; véanse las observaciones de Japón. La Nota 61 corresponde a CODEX STAN 165-1989, la Nota 73 no es	Japón: De acuerdo con la propuesta; se añade para mejorar la adherencia del glaseado al cangrejo. CODEX STAN 165-1989 no comprende cangrejos congelados.

⁴⁶ **Nota 61:** Sólo para uso en pescado picado.

⁴⁷ **Nota 73:** Excepto en el pescado entero.

					necesaria.	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	AIDGUM: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF				AIDGUM: Apoya la aprobación.
HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		
MANITOL	421	BPF		7		
METILCELULOSA	461	BPF	61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
METILETILCELULOSA	465	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000				
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000				
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		
PECTINAS	440	20.000	16	7	Aprobar con BPF con la Nota 61; BPF y la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989	IFAC: BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989.
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
ALGINATO DE POTASIO	402	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	Marinalg, IFAC: Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF			Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
CLORURO DE POTASIO	508	30.000		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	61	7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como	

					agente texturizador".	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Para uso como agente texturizador". BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989, pero la Nota 61 no responde al uso de Marinalg en todo el pescado.	IFAC: BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989. Se necesitan BPF; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	71	7	Aprobar con la Nota 71 y una nueva nota "Para uso como agente texturizador".	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	Aprobar con nota nueva "para uso como agente texturizador".	
ALGINATO DE SODIO	401	5.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 165-1989	IFAC: GMP corresponde al Codex Stan 165-1989 Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF			Aprobar con una nota nueva "para uso como agente texturizador".	
GOMA TARA	417	BPF	73	7	Aprobarlo como se indica	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "para uso como agente texturizador".	AIDGUM: Apoya la aprobación.
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		

GOMA XANTANA	415	160		7	Aprobar con BPF con la Nota 61 y una nota nueva "Como espesante para glaseados para cangrejo conelado"; véanse las observaciones de Japón. La Nota 61 corresponde a CODEX STAN 165-1989 165-1989 165-1989	Japón: De acuerdo con la propuesta; se añade para mejorar la adherencia del glaseado al cangrejo. CODEX STAN 165-1989 165-1989 no comprenden cangrejos congelados. Biopolymer, IFAC: Aprobar con BPF con la Nota 61 para ajustarse a CODEX STAN 165-1989
--------------	-----	-----	--	---	---	---

Categoría de alimentos núm. 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: 166-1989: permite determinados aditivos en revestimientos: (Espesantes: SIN 401, 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461, 463, 464, 465 a BPF), SIN 471 y 322 como emulsionantes, SIN 501 como leudante y almidones modificados (SIN 1401, 1402, 1404, 1410, 1412, 1414, 1413, 1420, 1421, 1422, 1440, 1442) 166-1989: permite el SIN 401 como agente de retención de agua en filetes de pescado y pescado picado, en pescado picado sólo permite espesantes (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 a BPF) y los SIN 331 y 332 como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica con la Nota 41⁴⁸ "Sólo en empanizados, albardillas, rebozados"

Justificación de la propuesta : CODEX STAN 166 permite el uso de determinados espesantes específicos en productos para rebozar.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Observaciones que figuran en CX/FA 12/44/9 Add 2 para la CA 09,2: Los espesantes y estabilizantes se utilizan en los rebozados para mejorar la adherencia, reducir la absorción de grasa al freír y mejorar la textura crujiente del rebozado. Además, protegen el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y el almacenamiento, al disminuir la depresión del punto de congelación.

UE: Sólo está de acuerdo con el uso productos para rebozar

Reino Unido: Acepta todas las propuestas iniciales

ICGMA: Se usan almidones modificados en empanizados y rebozados como estabilizadores

IFAC: Acepta la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	41	7		
ALMIDÓN TRATADO CON	1401	BPF	41	7	Aprobar como está	

⁴⁸ **Nota 41:** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.

ÁCIDO					consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
AGAR	406	BPF		7	Aprobar con la Nota 53 (en 9.2.1 se limita exclusivamente a revestimientos)	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
TRATAMIENTO alcalino ALMIDÓN	1402	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7	Adoptar en la lista (también se encuentra en 09.2.1 con la Nota 95)	
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF			Adoptar con las Notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en los productos para rebozar todos los productos pesqueros y en el pescado picado.	
CARRAGENINA	407	BPF	41 y 61	7	Aprobar con BPF con las notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en productos para rebozar para todos	

					los productos pesqueros y en pescado picado (también figura en 09.2.1 para uso en pescado picado).	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF	41	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
GOMA GELLAN	418	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso sólo en revestimientos).	
GOMA GUAR	412	2.000		7	Adoptar con las Notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en los productos para rebozar todos los productos pesqueros y en el pescado picado.	IFAC: BPF con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 166-1989.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	

FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	41	7	Aprobar como está consignada.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	41	7	Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
GOMA KARAYA	416	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7		
LECITINA	322(i)	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
METILETILCELULOSA	465	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000			Aprobar como está consignada (también se	

					encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000			Aprobar con BPF con la Nota 41. Corresponde alCODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1989 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
PECTINAS	440	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1989 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CLORURO DE POTASIO	508	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	61	7	Aprobar como está	

					consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000		7	Aprobar con BPF con las notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en productos para rebozar para todos los productos pesqueros y en pescado picado (también figura en 09.2.1 para uso en pescado picado).	IFAC: BPF con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 166-1989.
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF	41 y 99	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	61	7		
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-	

					1981.	
GOMA TARA	417	BPF	73	7	Adoptar en la lista (también se encuentra en 09.2.1 con la Nota 73)	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
GOMA XANTANA	415	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	

Categoría de alimentos núm. 09.2.3 (Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta : No hay norma para productos correspondiente.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Reino Unido: No está claro cómo se utilizan los glaseados en productos pesqueros picados (Nota 16).

ICGMA: Los almidones modificados alimentarios se usan en productos cremosos como estabilizadores.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobarlo como se indica	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7	Véase el debate del Apéndice 2, puede usarse como RA.	
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobarlo como se indica	
CARRAGENINA	407	BPF		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF				
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE	472c	BPF	16	7		

ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL						
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF				
GOMA GELLAN	418	BPF				
GOMA GUAR	412	BPF			7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16		7	AIDGUM: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16		7	
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	16		7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16		7	
GOMA KARAYA	416	BPF				
HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16		7	
LECITINA	322(i)	BPF	16		7	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16		7	
MANITOL	421	BPF			4	
METILCELULOSA	461	BPF	16		7	
METILETILCELULOSA	465	BPF	16		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000				
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000				
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16		7	
PECTINAS	440	BPF			7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16		7	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF				Véase el debate del Apéndice 2, posiblemente se use como RA (aprobar con la Nota 16)
CLORURO DE POTASIO	508	BPF				
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16		7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF			7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71		7	Aprobarlo como se indica
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF			4	

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	16	7	Véase el debate del Apéndice 2, puede usarse como RA.
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF			
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobarlo como se indica
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7	Véase el debate del Apéndice 2, puede usarse como RA.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	16	7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Aprobarlo como se indica

Categoría de alimentos núm. 09.2.4 (Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con las notas 41 "Sólo en empanizados o albardillas, rebozados" y 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados".</p> <p>Justificación de la propuesta: No hay norma para productos correspondientes; la justificación tecnológica proporcionada en las observaciones del GTe (general para la CA y para disposiciones específicas) sólo se refiere al uso en revestimientos y glaseados.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se presentó justificación tecnológica. Costa Rica: En los productos para rebozar y empanar se usan almidones modificados como estabilizadores. España: Se usa como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación tecnológica. ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en esta categoría de alimentos</p>
---	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar con BPF con la nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se utiliza para mezclar bien la pasta de pescado con los condimentos y mantener la calidad uniforme. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con los condimentos durante la elaboración de los productos de surimi.
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41	Japón: Está de acuerdo con la propuesta, el uso mejora la viscosidad para la adherencia del condimento al pescado
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58		Adoptar como se indica: se utiliza como RA; véase el Apéndice 2	
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobar con BPF con las notas 16 y 41	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF				

CARRAGENINA	407	BPF		7	Aprobar con BPF con la nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimii"; este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con la carragenina durante la elaboración de los productos de surimi.
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF				
GOMA GELLAN	418	BPF				
GOMA GUAR	412	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con goma guar durante la elaboración de los productos de surimi.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con goma arábica durante la elaboración de los productos de surimi. AIDGUM apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		Costa Rica: Se usan almidones modificados como estabilizador en productos para rebozar y para empanar. AIDGUM apoya la aprobación
GOMA KARAYA	416	BPF				
HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi" , este aditivo se utiliza para unir completamente la pasta de pescado con los condimentos a fin de mantener la calidad uniforme. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso de pasta de pescado ya que la pasta de pescado se mezcla con condimentos durante la elaboración de los productos de surimi.
LECITINA	322(i)	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000				

MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10000				
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		Costa Rica: Se usan almidones modificados como estabilizador en productos para rebozar y para empanar.
PECTINAS	440	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con pectina durante la elaboración de los productos de surimi.
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Aprobar como se indica: se utiliza como RA; véase el Apéndice 2	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF				
CLORURO DE POTASIO	508	BPF				
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF				
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se usa para mantener la suavidad de la textura mediante la retención de la humedad en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con el aditivo durante la elaboración de los productos de surimi.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aprobar, se usa como RA, véase el Apéndice 2.	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF				
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		AIDGUM: de acuerdo con la aprobación
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Aprobar, se usa como RA, véase el Apéndice 2.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	Japón: Acepta la propuesta, este aditivo mejora la viscosidad para la adherencia de la salsa de los condimentos al pescado.

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros cocidos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con las notas 41 y 16. Justificación de la propuesta: No hay norma para productos correspondientes; la justificación tecnológica presentada en las observaciones indica el uso en la categoría principal sólo como revestimiento o glaseado.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se presentó justificación tecnológica. Costa Rica, ICGMA: El almidón modificado se utiliza como espesante.. España: Se usa como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación técnica. Reino Unido: Acepta la propuesta	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Suspender, aprobar en la CA superior 09.2.4 a BPF con las notas 41, y16: disposición similar en todas las subcategorías.	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5000		7		

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con las notas 41 y 16. Justificación de la propuesta: no hay norma correspondiente; la justificación tecnológica proporcionada en las observaciones en la categoría principal se refiere sólo al uso en revestimientos y glaseados.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se presentó justificación tecnológica. Costa Rica, ICGMA: El almidón modificado se utiliza como espesante. España: uso como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación técnica. Reino Unido: Acepta la propuesta.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Suspender, aprobar en la CA superior 09.2.4 a BPF con las notas 41 y16: disposición similar en todas las subcategorías.	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.3 (Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Sólo se justifica con las notas 41 y 16.					Brasil: No se presentó justificación tecnológica.	
Justificación de la propuesta : no hay norma correspondiente; la justificación tecnológica proporcionada en las observaciones en la categoría principal se refiere sólo al uso en revestimientos y glaseados.					España: uso como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación técnica.	
					Reino Unido: Acepta la propuesta.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7	Suspender, aprobar en la categoría superior 09.2.4 a BPF con las notas 41 y 16; disposición similar en todas las subcategorías.	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		

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

Normas para productos correspondientes: 244-2004, 167-1989, 222-2001: no mencionan EEE; 189-1993, 236-2003: no permiten el uso de aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica, suspender todas las disposiciones sobre EEE en esta categoría de alimentos					Brasil: No se presentó justificación tecnológica para el uso de EEE en esta categoría de alimentos.	
Justificación de la propuesta : No se proporcionó información de apoyo al uso, con excepción de la observación del Japón sobre la goma xantana: la- retención de agua no parece necesaria en esta categoría de alimento					España: Apoya la propuesta	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO Y ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Suspender	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
AGAR	406	BPF		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Se usa como RA, consultar el debate que figura en el Apéndice 2; aprobar con una nota nueva "Excepto para uso en los alimentos comprendidos en las normas siguientes: 189-	

					1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001" y "No para uso en arenque del atlántico y espadín salados".	
CARRAGENINA	407	BPF		7	Suspende	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		
PECTINAS	440	BPF		7		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF			Se usa como RA: Véase el debate que figura en el Apéndice 2; aprobar con una nota nueva "Excepto para uso en los alimentos regulados por las normas siguientes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001" y "No para uso en arenque del atlántico y espadín salados".	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Suspende	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7		

SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7		
					Se usa como RA: Véase el debate que figura en el Apéndice 2; aprobar con una nota nueva "Excepto para uso en los alimentos regulados por las normas siguientes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001" y "No para uso en arenque del atlántico y espadín salados".	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
GOMA TARA	417	BPF		7		
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
					Se usa como RA, véase el debate del Apéndice 2: aprobar con una nota nueva "Excepto para uso en los alimentos comprendidos en las normas siguientes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001" y "No para uso en arenque del atlántico y espadín salados".	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		
					Suspender	Japón: Agregar la nueva nota "Para uso como agente estabilizador o texturizador". La goma xantana se usa para prevenir la separación de las salsas de condimento y los alimentos aumentando la adhesividad de la salsa, o para mantener la textura manteniendo el agua del pescado. Por lo tanto, deberá añadirse el término "estabilizador" a la nueva nota.
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 10.1 (Huevos frescos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos:
No se justifica

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
Brasil, UE, España: Apoyan la propuesta

Justificación de la propuesta : No se proporcionó información de apoyo al uso de EEE en esta categoría.

Categoría de alimentos núm. 10.2.1 (Productos líquidos a base de huevo)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: Se justifica **Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:** UE, Reino Unido, ICGMA, IFAC: Apoyan la propuesta

Justificación de la propuesta : Observaciones del GTe y de CX/FA 12/44/9 Add 2: Se usan espesantes y estabilizadores para restablecer la viscosidad que normalmente se pierde a través de la pasteurización de los productos líquidos a base de huevo.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar con BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	6.000		7		EE UU: Se permite el uso de alginato de calcio en los productos de huevo como estabilizador/espesante hasta 6.000 mg/kg. Marlinga, IFAC: BPF para armonización con la UE
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		ICGMA: Se usa para controlar la viscosidad.
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la coagulación de las proteínas durante la pasteurización. ICGMA : Se usa para controlar la viscosidad .
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		ELC: Acepta la propuesta
PECTINAS	440	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la coagulación de las proteínas durante la pasteurización.
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
GOMA TARA	417	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la coagulación de las proteínas durante la pasteurización. ICGMA: Se utiliza para controlar la viscosidad.

Categoría de alimentos núm. 10.2.2 (Productos congelados a base de huevo)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica Justificación de la propuesta: Observaciones del GTe y en CX/FA 12/44/9 Add 2: Se necesitan espesantes y estabilizadores para proporcionar estabilidad en la congelación y descongelación y restablecer la viscosidad que normalmente se pierde a través la pasteurización.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Reino Unido, ICGMA, IFAC: Apoyan la propuesta
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar con BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	6.000		7		EE UU: Se permite el uso de alginato de calcio en los productos de huevo como estabilizador/espesante, hasta 6.000 mg/kg. IFAC , Marlinga: BPF para armonización con la UE
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la desnaturalización de las proteínas a causa de la congelación ICGMA: Para control de la viscosidad
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
MANITOL	421	BPF		4		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF		7		EFEMA: Aprobar con BPF
PECTINAS	440	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la desnaturalización de las proteínas debido a la congelación.
POLIDEXTROSAS	1.200	BPF		7		

ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
GOMA TARA	417	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Japón: Está de acuerdo, evita la desnaturalización de las proteínas debido a la congelación ICGMA: Para control de la viscosidad

Categoría de alimentos núm. 11.1 (Azúcares refinados y en bruto)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores; las normas de productos para las subcategorías no permiten EEE

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 11.1.2 (Azúcar en polvo, dextrosa en polvo)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
ICGMA: En esta categoría se usan almidones modificados.

Categoría de alimentos núm. 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, azúcar de caña sin refinar)**Normas para productos correspondientes:** 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, CEFA: Apoya la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.3.1 (Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas)**Normas para productos correspondientes:** 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.3.2 (Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas)**Normas para productos correspondientes:** 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.4 (Lactosa)**Normas para productos correspondientes:** 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinería)**Normas para productos correspondientes:** 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.2 (Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta: Observaciones presentadas al GTe de que en esta categoría de alimentos no son necesarios los EEE.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		4	Suspenden	Reino Unido, CEFA: Suspenden, se cuestiona la necesidad tecnológica
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		Reino Unido, CEFA: Suspenden, se cuestiona la necesidad tecnológica

Categoría de alimentos núm. 11.3 (Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, azúcar de caña sin refinar))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
No se justifica					UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta: Observaciones presentadas al GTe de que en esta categoría de alimentos no son necesarios los EEE.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA GELLAN	418	500		7	Suspenden	Reino Unido, CEFA: Suspenden, se cuestiona la necesidad tecnológica
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		4		Reino Unido, CEFA: Suspenden, se cuestiona la necesidad tecnológica
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		Reino Unido, CEFA: Suspenden, se cuestiona la necesidad tecnológica

Categoría de alimentos núm. 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Se justifica					UE, Reino Unido: Apoyo a la propuesta	
Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe y recomendación en CX/FA 12/44/9 Add 1.						
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas	Trámite /	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta

		(mg/kg)		aprobada		
ÁCIDO ACÉTICO Y ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar como figura.	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	10.000		7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10.000		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	10.000		7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	10.000		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	10.000		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	10.000		7		
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10.000		7		
ACETATO DE CALCIO	263	1.500		7		EE UU: En los EE UU se permite el uso de acetato de calcio en revestimientos y jarabes como espesante en dosis de hasta el 0,15 % (1.500 mg/kg).
ALGINATO DE CALCIO	404	10.000		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5.000		7		
CARRAGENINA	407	5.000		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10.000		7		
GOMA GELLAN	418	500		7		
GOMA GUAR	412	10.000		7		IFAC: Aprobar con BPF
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: Apoya la aprobación
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	10.000		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	10.000		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7	AIDGUM: Apoya la aprobación	
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta	
LECITINA	322(i)	BPF		7		

CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7	
MANITOL	421	BPF		4	
METILCELULOSA	461	BPF		7	
METILELILCELULOSA	465	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	6.000		7	
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	10.000		7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	10.000		7	
PECTINAS	440	BPF		7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	10.000		7	
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	
ALGINATO DE POTASIO	402	10.000		7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	71	7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	10.000		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5.000		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	10.000		7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	5.000		7	
EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta					
AIDGUM: Apoya la aprobación.					

Categoría de alimentos núm. 11.5 (Miel)

Normas para productos correspondientes: 012-1981: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Observaciones presentadas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. 2, respecto a que no se justifica el uso de emulsionantes, espesantes

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España: Apoyan la propuesta

ni estabilizantes en la CA 11.5.

Categoría de alimentos núm. 12.1 (Sal y sucedáneos de la sal)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes que no excluyen los EEE.

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe de que la función técnica de EEE no es necesaria en la sal; las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de EEE aprobadas en la subcategoría 12.1.1 (Sal) son para su uso como aglutinantes, no como EEE.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 12.1.1 (Sal)

Normas para productos correspondientes: 150-1985: permite aditivos alimentarios de conformidad con la CA 12.1.1, cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Observaciones al GTe de que la función técnica de EEE no es necesaria en la sal; las disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios con función de EEE en este alimento son para su uso como agentes antiaglutinantes, no como EEE.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		Aprobada	Mantener aprobada	Reino Unido: Mantener la aprobación: se usan como agentes antiaglutinantes y no como EEE.
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	71	Aprobada		Reino Unido: Mantener la aprobación: se usan como agentes antiaglutinantes y no como EEE.

Categoría de alimentos núm. 12.1.2 (Sucedáneos de la sal)

Normas para productos correspondientes: 053-1981: No menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. 2. - Se usan estabilizadores para que diferentes ingredientes sucedáneos de la sal se adhieran entre si de manera que cuando lleguen a la lengua se mantenga intacto el efecto sinérgico de los compuestos de crear un gusto salado.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Reino Unido: Acepta la propuesta

ICGMA - Los almidones alimentarios modificados se usarían como estabilizadores para lograr que diversos ingredientes sucedáneos de la sal se adhieran entre si de manera que cuando lleguen a la lengua se mantenga intacto el efecto sinérgico de los compuestos de crear un gusto salado. Sin algo que mantenga unidos los ingredientes se separarían y se perdería la percepción del gusto salado.

Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas	Trámite /	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
---------	-----	------------	-------	-----------	-------------------	--

		(mg/kg)		aprobada		
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5.000		7	EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58	4		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	EE UU: Aceptan la propuesta AIDGUM: Apoya la aprobación CCC, Tate & Lyle: Aprobar con BPF, se usa para estabilizar los cristales más pequeños de la sal para impartir el mismo gusto a sal en la lengua en los productos con contenido reducido de sodio.	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	5.000		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		
MANITOL	421	60.000		4		
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	22.000		7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000		7	EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		
PECTINAS	440	BPF		7		
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		

Aprobar como está consignado.

CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (CELULOSA ENCÍA)	466	BPF		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido, ICGMA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : Observaciones los miembros del GTE y en CX/FA 12/44/9 Add 2: en esta CA no son necesarios EEE.	

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5.000	51 ⁴⁹	7	Suspender	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	51	7		
AGAR	406	BPF	51	7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF	51	4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	51 y 58	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	51 y 58	4		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF	51	7		
CARRAGENINA	407	BPF	51	7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	51	7		
GOMA GELLAN	418	BPF	51	7		

⁴⁹ **Nota 51:** Sólo para uso en hierbas .

GOMA GUAR	412	BPF	51	7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	51	7	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	51	7	
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	51	7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	51	7	
GOMA KARAYA	416	BPF	51	7	
HARINA KONJAC	425	BPF	51	7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	5.000	51	7	
LECITINA	322(i)	BPF	51	7	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	51	7	
MANITOL	421	60.000	51	4	
METILCELULOSA	461	BPF	51	7	
METILETILCELULOSA	465	BPF	51	7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	51	7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000	51	7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	51	7	
PECTINAS	440	BPF	51	7	
POLIDEXTROSAS	1200	BPF	51	7	
CLORURO DE POTASIO	508	BPF	51	4	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	51	7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	51	7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF	51	7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	51	7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	51	7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	51	7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	51	7	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF	51	4	
GOMA TARA	417	BPF	51	7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	51	7	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF	51	7	

Categoría de alimentos núm. 13.1 (Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)

Normas para productos correspondientes: 150-1985: permite aditivos alimentarios como en la CA 12.1.1, cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoya la propuesta	
Justificación de la propuesta : Se formularon observaciones al GTe de que el uso de aditivos en esta CA debería evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos.					ICGMA: Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, conservan la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes).. Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPE		4	Suspender y pasar a las CA 13.1.1 y 13.1.3: Aunque no figura en la norma aprobada 072-1981, el CCNFSDU lo propuso para aprobación en esa norma (véase ALINORM 30/07/26 Apéndice III). No se ha propuesto su incorporación en 156-1987.	Reino Unido: Acepta la propuesta de aprobación en la CA 13.1.

Categoría de alimentos núm. 13.1.1 (Preparados para lactantes)

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite el uso de espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) y emulsionantes (AIN 322, 471); también permite los SIN 501, 332 y 331 como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					España: Apoya la propuesta	
Justificación de la propuesta: Se formularon observaciones al GTe de que el uso de aditivos en esta CA debería evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos					Reino Unido: Acepta las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta delicada categoría de alimentos.	
					ICGMA : Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, conservan la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes). Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	5.000	72 ⁵⁰ y 150 ⁵¹	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 072-1981.	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1.000	72	7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5.000	72 y 150	7		
GOMA GUAR	412	1.000	14 ⁵² y 72	7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF			Aprobar: Corresponde a la propuesta del CCNFSDU (véase ALINORM 30/07/26 Apéndice III)	AIDGUM apoya la aprobación
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	5.000	72 y 150	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 072-1981.	
LECITINA	322(i)	5.000	72	7		Japón: De acuerdo, se usa para dar uniformidad a las emulsiones
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	4.000	72	7		EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	5.000	72 y 150	7		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.000	55 ⁵³ y 72	7		

⁵⁰ **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

⁵¹ **Nota 150:** Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.

⁵² **Nota 14:** Solamente para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.

CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	7	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000	55 y 72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7	
					Japón: El efecto quelante del citrato impide la sedimentación de minerales como el calcio

Categoría de alimentos núm. 13.1.2 (Preparados de continuación)

Normas para productos correspondientes: 156-1987: permite el uso de espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1422, 407, 440) y emulsionantes (SIN 322i, 471), y SIN 332i-ii, 501i-ii, 331 iii, y 331i como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					España: Apoya la propuesta	
Justificación de la propuesta: Las observaciones formuladas al GTe indican que el uso de aditivos en esta CA deberá evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos					Reino Unido: Acepta las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta delicada categoría de alimentos.	
					ICGMA : Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, lo que conserva la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes) Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	5.000	72 y 150	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 072-1981.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	5.000	72 y 150	7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1.000	72	7		
CARRAGENINA	407	300	72 y 151 ⁵⁴	7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5.000	72 y 150	7		
GOMA GUAR	412	1.000	72	7		
LECITINA	322(i)	5.000	72	7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	4.000	72	7		
						Japón: De acuerdo, se usa para dar uniformidad a las emulsiones
						EFEMA, ELC: Acepta la propuesta

⁵³ **Nota 55:** Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.

⁵⁴ **Nota 151:** Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 1 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos

PECTINAS	440	10.000	72	7	
FOSFATADO DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	5.000	72 y 150	7	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	4	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF	72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7	

Categoría de alimentos núm. 13.1.3 (Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes)

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite el uso de espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) y emulsionantes (SIN 322, 471); también permite los SIN 501, 332 y 331 como reguladores de la acidez

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Caso por caso Justificación de la propuesta: Las observaciones presentadas al GTe indican que la utilización de aditivos en esta CA debería evaluarse específicamente para uso en esa categoría de alimentos</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: España: Apoya la propuesta Reino Unido : Acepta las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta delicada categoría de alimentos. ICGMA : Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, lo que conserva la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes). Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.</p>
--	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	5000	72 y 150	7	Aprobar como figura en la lista: corresponde a CODEX STAN 072-1981	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1000	72	7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5.000	72 y 150	7		
GOMA GUAR	412	1.000	14 y 72	7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF			Aprobar: Corresponde a la propuesta del CCNFSDU (véase ALINORM 30/07/26 Apéndice III)	AIDGUM apoya la aprobación
HIDROXIPROPIL ALMIDÓN	1440	5000	72 y 150	7	Aprobar como figura en la lista: corresponde a CODEX STAN 072-1981	
LECITINA	322(i)	5000	72	7		Japón: Aprueba, evita la separación de la grasa
MONO-Y DI-LICÉRIDOS DE	471	4000	72	7		Japón: Aprueba, evita la separación de la grasa

ÁCIDOS GRASOS					EFEMA, ELC: Acepta la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	5.000	72 y 150	7	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.000	55 y 72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	7	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000	55 y 72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7	
					Japón: el efecto quelante del citrato impide la sedimentación de minerales como el calcio

Categoría de alimentos núm. 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños)

Normas para productos correspondientes: 073-1981: permite espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1422, 1413, 1440, 1414, 440) y emulsionantes (SIN 322, 471), también permite los SIN 501i-ii, 333 iii, 331i y 170i como reguladores de la acidez; 074-1981: permite espesantes (SIN 410, 412.414, 415, 440, 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1450, 1451) y emulsionantes (SIN 322, 471, 472a, 472b, 472c), también permite los SIN 501i-ii, 263, 331i-ii, 332i, iii, 333 (sólo 333iii en la NGAA) como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Caso por caso

Justificación de la propuesta: Se presentaron observaciones al GTe sobre la necesidad de evaluar específicamente el uso de aditivos en esta categoría de alimentos

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

España: Apoya la propuesta

Reino Unido: Apoya las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta categoría de alimentos delicados.

ELC: 074-1981 (CODEX STAN Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños) contiene varias disposiciones sobre los fosfatos (a 440 mg/kg de P, sólo para ajustar el pH). Estas disposiciones deberían adoptarse.

ICGMA : En esta categoría se usan almidones modificados como espesantes en general y estabilizadores.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5.000		7	Aprobar como figuran en la lista con una nueva nota "Solos o en combinación con los SIN 471, 472a, 472b, & 472c": Corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Reino Unido: Acepta la propuesta
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	60.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg, con una nueva nota: "Sólo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981) y "Con	Reino Unido: Acepta la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	60.000		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
ALMIDÓN OXIDADO DE ACETILATO	1451	5.000	72	4		Reino Unido: Acepta la propuesta

					60.000 mg/kg sólo en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con CODEX STAN 73-1981).	
AGAR	406	BPF		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten algunos EEE	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5.000		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7		
ACETATO DE CALCIO	263	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Reino Unido: Acepta la propuesta
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten el uso de EEE.	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981; 73-1981	Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Solo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20.000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales" (ambas notas de conformidad con CODEX STAN 74-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta
CARRAGENINA	407	BPF		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten algunos EEE	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	5.000		7	Aprobar con 5.000 mg/kg, con una nueva nota "Solo o en mezcla con los SIN 471, 472a, 472b y 472c" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	Reino Unido, EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	60.000		7	Aprobar con 50.000	Reino Unido: Acepta la propuesta

					mg/kg, con un nueva nota "Solo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981), "Con 60.000 mg/kg sólo en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con CODEX STAN 73-1981).	
GOMA GELLAN	418	BPF		7	Aprobar: las normas para productos correspondientes permiten algunos EEE	
GOMA GUAR	412	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Sólo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981), "Con 20.000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales " & "Con 2.000 mg/kg sólo en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con CODEX STAN 73-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Sólo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20.000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales" (ambas notas de conformidad con CODEX STAN 74-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4	Suspender	Reino Unido: Acepta la propuesta
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	60.000		7	Aprobar: las normas para	

GOMA KARAYA	416	BPF		7	productos correspondientes	
HARINA KONJAC	425	BPF		7	permiten algunos EEE	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	5.000		7	Aprobar con nota nueva "Solo o en combinación con los SIN 471, 472a, 472b y 472c" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta
LECITINA	322(i)	15.000		7	Aprobar con 5.000 mg/kg (de conformidad con CODEX STAN 73-1981) con la nota "A 15.000 mg/kg en los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta
MANITOL	421	BPF		7	Aprobar: las normas para productos correspondientes	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	permiten algunos EEE	
MONO- Y DI- GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000		7	Aprobar con nota nueva "Solo o en combinación con los SIN 471, 472a, 472b y 472c" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981) y "Con 1 500 mg/kg para uso en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con 73-1981).	Reino Unido, EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	50.000		7	Aprobar con la nota nueva "Solo o en combinación con otros almidones espesantes" (de conformidad con 74-1981).	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	50.000		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
PECTINAS	440	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Solo o en combinación	Reino Unido: Acepta la propuesta

					con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20 000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales " (de conformidad con 74-1981) y "Sólo en alimentos a base de conservas de fruta para lactantes" (de conformidad con 73-1981).	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	60.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg, con una nueva nota "Solo o en combinación con otros almidones espesantes" (de conformidad con 74-1981) y "Con 60 000 mg/kg sólo en alimentos en conserva para lactantes" (de conformidad con 73-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta
ALGINATO DE POTASIO	402	5.000		7	Suspender: No se permite en las correspondientes normas para productos.	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		7	Aprobar: en ambas normas para productos correspondientes se permiten el carbonato ácido de potasio y reguladores de la acidez.	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(ii)	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Reino Unido: Acepta la propuesta
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
ALGINATO DE SODIO	401	5.000		7	Aprobar: las normas para productos correspondientes permiten algunos EEE	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	5.000		4	Aprobar con BPF con	5.000 mg/kg corresponde a CODEX STAN 073-1981, BPF a 74-

					una nueva nota "Con 5 000 mg/kg en alimentos envasados para lactantes".	1981
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	50.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg con nueva nota "Solo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta
ALMIDÓN OCTENILSUCCINATO DE SODIO	1450	50.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg con nueva nota "Solo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten algunos EEE	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Reino Unido: Acepta la propuesta
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA XANTANA	415	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Solo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20 000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.1 (Aguas)

Normas para productos correspondientes: Ninguno, 108-1981 corresponde a la subcategoría 14.1.1.1 y 227-2001 corresponde a 14.1.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. indican que no se justifica el uso de aditivos en esta categoría de alimentos.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, Irán, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.1 (Aguas minerales naturales y aguas de manantial)

Normas para productos correspondientes: 108-1981: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. indican que no se justifica el uso de aditivos en esta categoría de alimentos.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, Irán, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.2 (Aguas de mesa y gaseosas)

Normas para productos correspondientes: 227-2001: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. indican que no se justifica el uso de aditivos en esta categoría de alimentos.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos No. 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005 corresponde a la mayoría de las subcategorías y permite el uso de aditivos alimentarios de conformidad con los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifican sólo con la Nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".

Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y que figuran en CX/FA 12/44/9 Add. indican que es necesario el uso de estabilizadores en zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa puedan presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. Se justifica el uso de estabilizadores para mantener uniformes los productos

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina, otros los hidrocoloides.
UE: El uso deberá limitarse de conformidad con las disposiciones de CODEX STAN 247-2005
Reino Unido: No se acepta porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE sólo a aquellos que son componentes de alimentos, por ejemplo las pectinas.

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de fruta)

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite los aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Se justifica sólo con Nota 35 ⁵⁵ "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".					Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina, otros hidrocoloides.	
Justificación de la propuesta : Se formularon observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa puedan presentar decantación de sólidos insolubles durante su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.					UE: El uso se debería limitar como se indica en CODEX STAN 247-2005	
					Irán: Apoya la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.	
					Reino Unido: No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a aquellos que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas.	
					FIJUG: La pectina se usa en zumos turbios.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF	35	Aprobada	Mantener aprobada como se indica en la lista	Japón, FIJUG: Aprueban, evita las precipitación en néctares.

⁵⁵ **Nota 35:** Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Justificada sólo con la nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".

Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe GTE y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en los jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener los productos uniformes**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****Costa Rica, ICGMA:** Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros hidrocoloides.**UE:** El uso deberá limitarse de conformidad con lo indicado en CODEX STAN 247-2005**Irán:** Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 estándar debe ser modificado para que coincida con deberá modificarse de conformidad.**Reino Unido:** No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE sólo a aquellos que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas .**FIJUG:** Se usa pectina en zumos turbios.**Categoría de alimentos núm. 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas)**

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite los aditivos alimentarios indicados en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Justificada sólo con la nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".

Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe GTE y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en los jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****Costa Rica, ICGMA:** Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros hidrocoloides.**UE:** El uso deberá limitarse como se indica en CODEX STAN 247-2005**Irán:** Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.**Reino Unido:** No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a aquellos que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF	35 y 127 ⁵⁶	Aprobada	Mantenerla aprobada como figura en la lista	FIGUJ: De acuerdo

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica sólo con la Nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".

Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****Costa Rica, ICGMA:** Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides.**Irán:** Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.**Reino Unido:** No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a los que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas .**FIJUG:** Uso de pectina en jugos turbios⁵⁶ Nota 127: Según se sirve al consumidor.

Categoría de alimentos núm. 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005: permite los aditivos alimentarios indicados en los cuadros 1 y 2 en las subcategorías 14.1.3.1 y 14.1.3.3

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".</p> <p>Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:</p> <p>Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides.</p> <p>UE: El uso deberá limitarse, de conformidad con CODEX STAN 247-2005</p> <p>Irán: Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.</p> <p>Reino Unido: No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a los que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas .</p> <p>FIJUG: Uso de pectina en jugos turbios</p>
---	---

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.1 (Néctares de frutas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005: permite los aditivos alimentarios indicados en los cuadros 1 y 2 en 14.1.3.1 y 14.1.3.3

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".</p> <p>Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:</p> <p>Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides.</p> <p>UE: El uso deberá limitarse, de conformidad con CODEX STAN 247-2005</p>
---	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF		Aprobada	Mantener aprobada a BPF pero con la nueva nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Japón: Está de acuerdo, evita la separación en néctares Reino Unido, FIJUG: Acepta la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".</p> <p>Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:</p> <p>Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides.</p> <p>Irán: Está de acuerdo con la propuesta, pero la norma CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.</p>
---	---

Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas	Trámite /	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
---------	-----	------------	-------	-----------	-------------------	--

		(mg/kg)		aprobada		
PECTINAS	440	3.000		4	Aprobar como está consignado, con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Reino Unido, FIJUG: Aceptan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna. 247-2005: permite los aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con nota "Sólo para uso en néctares turbios". Justificación de la propuesta : Según observaciones presentadas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add., el uso de estabilizadores es necesario en los zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.				Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y para estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina u otros los hidrocoloides. UE: El uso deberá limitarse de conformidad con CTS 247-2005		
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF	127	Aprobada	Mantener aprobada pero con la nueva nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Irán, Reino Unido, FIL: Aceptan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios". Justificación de la propuesta : Según observaciones presentadas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add., el uso de estabilizadores es necesario en los zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.				Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se utilizan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y para estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros hidrocoloides.		
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	3000		4	Aprobar con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Reino Unido, FIJUG: Aceptan la propuesta

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

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:		
Se justifica					UE: No se justifica en el té y el café sin aromas		
Justificación de la propuesta : No hay norma para productos correspondiente.					Reino Unido: Añadir la Nota 142 "Excepto el café y el té" a todas las disposiciones propuestas		
Según las observaciones de los miembros del Codex a la primera circular, se utilizan EEE en todos los productos de esta categoría.					ICGMA: En esta categoría se utilizan numerosos emulsionantes y espesantes.		
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta	
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar como figura en la lista		
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	10.000		7			
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10.000		7			
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	10.000		7			
AGAR	406	BPF		7			
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4			
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	10.000		7			
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10.000		7			
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58 y 160 ⁵⁷	4			
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58	4			
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7			
CARRAGENINA	407	BPF		7			Japón: apoya la propuesta. La carragenina se usa para prevenir la separación del aceite que contienen los granos de café. La carragenina se usa para prevenir la separación de las materias grasas de la leche en las conservas té con leche y café enlatado con leche. Según un comunicado de la industria, este tipo de bebidas se produce en Japón y en otros países de Asia. De acuerdo con los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, los productos listos para beber (incluidos los productos enlatados) forman parte de esta categoría de alimentos.
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE	472c	BPF		7			

⁵⁷ **Nota 160:** Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.

ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL					
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF	90 ⁵⁸	7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10.000		7	
GOMA GELLAN	418	BPF		7	
GOMA GUAR	412	BPF		7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7	
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	10.000		7	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	10.000		7	
GOMA KARAYA	416	BPF		7	
HARINA KONJAC	425	BPF		7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	
LECITINA	322(i)	BPF		7	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7	
METILCELULOSA	461	BPF		7	
METILETILCELULOSA	465	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF		7	

AIDGUM, ICGMA: Se utiliza en bebidas de café y sucedáneos

Japón: Apoya la propuesta. Se usa lecitina para evitar la separación de las materias grasas de la leche en las conservas de té con leche y café con leche. Según un comunicado de la industria, este tipo de bebidas se produce en Japón y en otros países de Asia. De acuerdo con los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, los productos listos para beber (incluidos los productos enlatados) están comprendidos en esta categoría de alimentos

EE UU: En los EE UU se permite el uso de lecitina en las bebidas en polvo, en dosis de hasta 20 mg/"porción"

Japón: Apoya la propuesta. Este aditivo se usa para prevenir la separación de las materias grasas de la leche en el té con leche en conserva y el café con leche en conserva. Según un comunicado de la industria, este tipo de bebidas se produce en Japón y en otros países asiáticos. De acuerdo con los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, los productos listos para beber (incluidos los productos enlatados) quedan comprendidos en

⁵⁸ **Nota 90:** Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.

					esta categoría de alimentos.
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	10.000		7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	10.000		7	
PECTINAS	440	BPF		7	ICGMA: Se usa en bebidas de café y sucedáneos
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	10.000		7	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4	
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIOK POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	
					Japón: Apoya la propuesta. Este aditivo se usa para prevenir la separación del aceite que contiene el grano de café Además, la carboximetilcelulosa sódica se usa para prevenir la separación de la materia grasa de la leche en las conservas de té con leche y café con leche. Según un comunicado de la industria, este tipo de bebidas se produce en Japón y en otros países asiáticos. De acuerdo con los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, los productos listos para beber (incluidos los productos enlatados) están comprendidos en esta categoría de alimentos
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4	
ALMIDONES, TRATADOS CON ENZIMAS	1405	10000		7	
GOMA TARA	417	BPF		7	
GOMA TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 14.2.3 (Vinos de uva)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: La categoría de alimentos "Vinos de uva" se identifica en la NGAA como el vino según la definición del <i>Código internacional de prácticas enológicas</i> , establecido por la Organización
Justificación de la propuesta : Las normas para productos correspondientes, las	

observaciones presentadas al GTe sobre disposiciones específicas demuestran que se utilizan EEE en esta categoría						Internacional de la Viña y el Vino (nota 87 de la <i>Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</i> - CODEX STAN 192-1995, en su versión enmendada). El <i>Código internacional de prácticas enológicas</i> corresponde a una norma para producto. La lista de aditivos que figura en la NGAA debería analizarse caso por caso para que sea congruente con los aditivos enumerados en el <i>Código internacional de prácticas enológicas</i> . No se justifican los emulsionantes en los vinos de uva. NZ: Propone utilizar agar (SIN 406) y goma de semillas de algarrobo (SIN 410) a BPF.
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	3.500		7	Aprobar con BPF	UE: Suspender: se permite usar carbonato de calcio en la UE para la desacidificación de los mostos y los vinos; precipita el ácido tartárico libre, es un coadyuvante de elaboración (1): está fuera de la competencia de la NGAA. NZ: IDA del JECFA no especificada, Aprobar con BPF: se utiliza para acidificar vino. EE UU: En los EE UU se permite usar carbonato de calcio en los vinos compuestos como regulador de la acidez con un nivel de 30 lbs/1 000 galones (unos 3 500 mg/kg).
GOMA DE DE SEMILLAS DE ALGARROBA	410	BPF		7		UE: No esta de acuerdo, la OIV no lo permite. NZ: Aprobar con BPF. OIV: Suspender, observaciones al documento CX/FA 12/44/9 Add. 2.
GOMA GELLAN	418	BPF		7	Suspender	UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite. OIV: El uso de goma gellan en esta CA no está reconocido por la OIV
GOMA GUAR	412	BPF		7		UE: No se apoya, la OIV no lo permite.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4		UE: de acuerdo con 300 mg/kg, en la UE se permite el uso de goma arábica como espesante y estabilizador (para evitar la precipitación del tártaro, cobre, hierro y antocianinas) Canadá: No se opone a un nivel máximo compatible con las BPF para el uso de goma arábica en el vino ya que el Canadá permite el uso de goma arábica como agente de refinación en el vino a un nivel máximo compatible con las BPF y la industria vinícola canadiense ha solicitado que se añada la goma arábica a la NGAA para uso en vino a un nivel de BPF a fin de aclarar y estabilizar los vinos. NZ: Aprobar con BPF, utilizado para estabilizar formas coloidales de pigmentos naturales, impide su coagulación y la sedimentación en los vinos tintos EE UU: En los EE UU se permite el uso de goma arábica en el vino como aclarador/espesante hasta una dosis de 2 lb/1 000 gal (~2,4 mg/kg) OIV: Aprobar con 300 mg/kg: observaciones al documento CX/FA 12/44/9 Add. 2
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	300		7	Aprobar con BPF, suspender a 300 mg/kg	

GOMA KARAYA	416	BPF		7	Suspender	UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite. OIV: suspender; observaciones al documento CX/FA 12/44/9 Add 2
HARINA KONJAC	425	BPF		7		UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite. Queda fuera del ámbito de trabajo, se usa como agente antiespumante
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	18		7		UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite. OIV: suspender; observaciones al documento CX/FA 12/44/9 Add 2
PECTINAS	440	BPF		7		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	5.000		7	Aprobar con BPF	UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite, aumenta la inestabilidad del vino NUEVA ZELANDIA: De acuerdo con BPF EE UU: El carbonato de potasio está permitido en los EE UU para uso en vinos compuestos como regulador de la acidez de hasta 5 000 mg/kg
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	5.000		7		UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite, aumenta la inestabilidad del vino NUEVA ZELANDIA: De acuerdo con BPF EE UU: En los EE UU está permitido el carbonato de potasio en vinos compuestos como regulador de la acidez hasta 5000 mg/kg
GOMA TARA	417	BPF		7	Suspender	UE: No está de acuerdo, la OIV no lo permite.
GOMA TRAGACANTO	413	BPF		7		OIV: suspender; observaciones al documento CX/FA 12/44/9 Add. 2
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta : No hay norma para productos correspondiente. Las observaciones enviadas al GTe sobre disposiciones específicas demuestran que se usan EEE en la categoría principal.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE: Para examinarse caso por caso. Algunos espesantes y estabilizadores afectan las características de calidad de los vinos y se deben examinar con cuidado

Categoría de alimentos núm. 14.2.3.2 (Vinos de uva espumosos y semiespumosos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica

Justificación de la propuesta : No hay norma para productos correspondiente. Las observaciones enviadas al GTe sobre disposiciones específicas demuestran que se usan EEE en la categoría principal.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

UE: Para examinarse caso por caso. Algunos espesantes y estabilizadores afectan las características de calidad y deberán examinarse cuidadosamente.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------	--

ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7	Suspender	UE: No apoya, aunque se utiliza en la UE como clarificante, es un coadyuvante de elaboración y queda fuera del ámbito de acción del grupo de trabajo
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica Justificación de la propuesta : No hay norma para productos correspondiente. Las observaciones remitidas al GTe sobre disposiciones específicas demuestran que se utilizan EEE en la categoría principal</p>					<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: Examínense caso por caso. Algunos espesantes y estabilizadores afectan las características de calidad de los vinos y deberán examinarse cuidadosamente.</p>	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SULFATO DE CALCIO	516	2.000		7	Aprobar	UE: Podría apoyar su uso como reguladores de la acidez en algunos productos tradicionales como los "vinos generosos", hasta 2 500 mg/l. EE UU: Se permite el uso de sulfato de calcio en vinos como regulador la acidez hasta 2 g/L (~ 2 000 mg/kg)